

Sviluppo sostenibile

Le città e il cibo la sfida alimentare per il futuro

Fondazione Barilla, con il gruppo di lavoro Obiettivo 2 di ASviS fotografa la situazione italiana e stila le linee guida per affrontare i problemi di oggi. Fra **ambiente** e filiere produttive

di Elisa Poli

Le città sono il cuore della mitigazione del cambiamento climatico, perché sono il vero hotspot in cui si concentrano il 70 per cento delle emissioni di gas serra e l'80 per cento del Pil globale», esordisce Marta Antonelli, direttore di ricerca della Fondazione Barilla, che in occasione del Festival dello Sviluppo Sostenibile di ASviS Alleanza per lo Sviluppo Sostenibile ha presentato il 30 settembre, in streaming su www.festival-svilupposostenibile.it, il report *Cibo, Città, Sostenibilità. Un tema strategico per l'Agenda 2030*.

Le Nazioni Unite prevedono che nel 2050 due persone su tre vivranno in insediamenti urbani e che l'80 per cento del cibo sarà consumato in città. La domanda di cibo da parte di questi centri è quindi sempre più intensa. E impattante. La città ha delle conseguenze sulla salute non solo dell'ambiente, ma anche su quella dei suoi abitanti. «Non a caso oggi si parla di "urbanizzazione della dieta" e di "diabete urbano", ovvero del fatto che vivere in città porti a muoversi di meno - in Europa non si raggiungono i 150 minuti minimi di attività fisica al giorno - e a cedere a cibi, facilmente accessibili, molto ricchi di calorie ma poveri di nutrienti», continua Antonelli. Eppure proprio l'Europa, con il sostegno al Green Deal ribadito recentemente dal capo della Commissione europea Ursula von der Leyen, ha l'ambizione di diventare il primo continente a ottenere la neutralità climatica. Oltre che, con il progetto "Farm to Fork", di diventare lo standard

mondiale del cibo di qualità, salubre e sostenibile, mettendo finalmente sotto uno stesso cappello alimentazione, salute, ambiente. Intanto la pandemia, da noi come nel mondo (degli Usa ci racconta, per esempio, il bel reportage sulla food insecurity *America at Hunger's Edge* del *New York Times Magazine*), ha reso evidente quello che era già sotto gli occhi di tutti: il sistema alimentare urbano deve essere ripensato. «Abbiamo visto un'impennata di richieste di aiuti alimentari durante il Covid-19», spiega Antonelli, «mentre realtà fondamentali, come le mense caritatevoli, ma anche centri per gli anziani e refettori scolastici hanno chiuso per ragioni di sicurezza. Allo stesso tempo i supermercati sono stati saccheggianti per

fare scorte di cibo: un atteggiamento che per fortuna è rientrato velocemente. In Italia la filiera alimentare, seppur colpita, ha reagito bene. Nelle città sono nati bei progetti, grazie al digitale, che mappano il bisogno e distribuiscono di conseguenza pasti e "spese sospese". Oppure si è promosso le filiere corte per rispondere alle limitazioni di spostamento e di lavorazione degli alimenti».

Ma i centri che hanno reagito meglio alla pandemia, lo si evince anche dai dati della ricerca Ipsos per Fondazione Barilla sulle *Urban Food Policy* (vedi scheda a lato), sono quelli che avevano già avviato delle consistenti politiche alimentari, coordinate e con persone dedicate: «il sistema alimentare è ancora approcciato per settori e non in modo integrato. L'idea di un "metabolismo urbano" deve ancora sbocciare. Come la consapevolezza che servono professionalità specializzate, che restino al loro posto al di là dell'alternarsi delle cariche politiche», aggiunge Antonelli.

Cosa può fare il singolo cittadino? «Molto, ma non tutto. Abitiamo in un dato contesto: se per esempio si tratta di un "deserto alimentare", l'unica scelta è guidare ore per trovare dove comprare frutta e verdure fresche. Però resta che una dieta sana e una dieta sostenibile siano ormai riconosciute come sinonime». E quindi la vera sfida per ognuno è quella di reimparare il valore, anche aggregativo, del cibo (e forse il Covid-19 ci ha insegnato qualcosa), adottare una dieta a base di alimenti locali e, soprattutto, di stagione. E non sprecare: in un mondo affamato ne abbiamo il dovere.

“L'impatto dei centri cittadini su ecosistema e salute delle persone è evidente. Non a caso oggi si parla di diabete urbano”

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un programma integrato Dieci consigli pratici per gli amministratori

Fondazione Barilla con ASviS ha elaborato 10 raccomandazioni che, se messe a sistema, offrirebbero opportunità di riorganizzazione, sistematizzazione e riordino normativo delle filiere del cibo

- 1 **Redistribuire il cibo in modo equo e razionale**
 Durante la pandemia, consegnate a Milano 600 tonnellate di cibo a 20mila persone in difficoltà
- 2 **Garantire a tutti il diritto a un cibo sano e nutriente**
 Londra ha vietato la pubblicità sui mezzi pubblici di prodotti non in linea con una dieta sana
- 3 **Creare un sistema di mense scolastiche e pubbliche sostenibili**
 I menù scolastici di Bergamo, Cremona e Fano sono tra i più sani e sostenibili d'Italia
- 4 **Promuovere una cultura del cibo sana, buona e varia**
 A Copenaghen lanciati programmi educativi per regimi alimentari sani e sostenibili
- 5 **Innovare prodotti e processi alimentari nel rispetto dell'ambiente**
 A Lione, durante il lockdown, vendita online di prodotti di 350 aziende agricole locali
- 6 **Incentivare l'agricoltura urbana**
 Parigi, la più grande rooftop farm d'Europa, offre lotti di terreno a chi vuole coltivare cibo in città
- 7 **Accorciare la distanza fra produttori e consumatori**
 Con il piano "Quito resiliente", più sicurezza alimentare e protezione per i cittadini
- 8 **Disegnare filiere della solidarietà per le persone in difficoltà**
 Con "l'Unione fa la spesa", Bologna consegna a domicilio cibi e medicinali a chi ha bisogno
- 9 **Unire tutti gli attori della filiera in una comune Food Policy urbana**
 A Roma il Consiglio del Cibo della Città affiancherà il Comune nelle politiche alimentari
- 10 **Mappare il sistema locale del cibo per operare politiche corrette**
 Durante la pandemia, lanciato il programma di assistenza alimentare "Feeding New York"

La ricerca

L'indagine Ipsos per Fondazione Barilla Il primo studio sulle politiche alimentari urbane

«Le città sono sempre più impegnate in interventi che coinvolgono il cibo», dice Marta Antonelli, direttore di ricerca della Fondazione Barilla, «una food policy integrata è cruciale per coordinare tutti i settori e promuovere stili di vita sani e sostenibili». Proprio per questo, per comprendere come le città italiane si stiano attivando per realizzare Politiche Alimentari Urbane utili a raggiungere i 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 dell'Onu, Ipsos – azienda leader globale nelle ricerche di mercato – ha realizzato proprio per la Fondazione la prima ricerca sulle politiche alimentari urbane nel nostro Paese. L'indagine, che ha coinvolto un campione di cento persone tra sindaci, vicesindaci e amministratori, ha mostrato che il 94 per cento dei comuni italiani ha attuato politiche alimentari urbane, che nella maggior parte dei casi si tratta di politiche settoriali e non ancora di politiche integrate. Di questi, il 42 per cento considera prioritarie le attività che promuovono il consumo di prodotti di qualità locale a chilometro zero, il 27 per cento quelle che intervengono sulla distribuzione di cibo di qualità a chilometro zero nelle mense scolastiche o comunali e il 18 per cento sulla distribuzione di generi alimentari a persone vulnerabili. «Promuovere politiche alimentari che guardano al cibo dal campo alla tavola fino allo smaltimento, è fondamentale per raggiungere gli Obiettivi di sviluppo sostenibile», afferma Antonelli. -*Ludovica Stevan*





▲ Orti cittadini

Dall'alto, aree coltivate in città: mamma e figlia curano l'orto all'Hub Giambellino di Milano; sotto alcuni sostenitori dell'orto urbano condiviso del Consorzio difesa agricoltura siciliana a Palermo