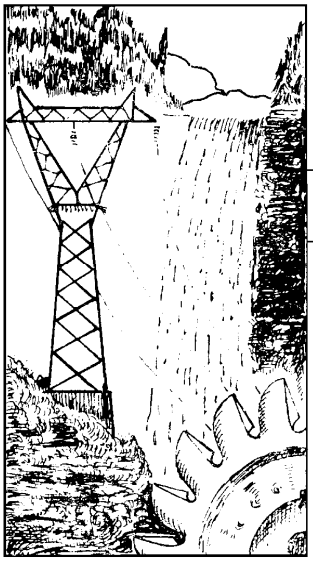


PARTECIPARE

PERIODICO MENSILE A CURA DELLA SEGRETERIA
ZONALE FLAEI - CISL di VITTORIO VENETO

Aprile
N. 4
Anno 2015

Direttore Responsabile: SIILVIO DI PASQUA
Proprietario: BENIAMINO MICHIELETTO
Autorizz. Del Tribunale di Treviso n.463 del 5/11/1980
Redazione e stampa:
31029 VITTORIO VENETO
Via Carlo Baxa, 13
tel. 0438-57319 – fax: 0438/946028
……e-mail: treviso@flaei.org
"Poste Italiane SpA - Spedizione in abbonamento postale – 70% NE/TV"

Hanno collaborato: Le Segreterie Nazionale, Regionale e Territoriale della FLAEI-CISL, Bazzo Giorgio, Griguolo Tiziano, De Luca Adelino, Fontana Sergio, De Bastiani Mario, Perin Rodolfo, Budoia Angelo, Tolot Margherita, Dal Fabbro Edgardo, Battistuzzi Lorenzo, Sandrin Giuseppe, Faè Luciano, Piccin Livio, Da Ros Remigio, Carminati Giovanni, Pilutti Aldo, Tempesta Domenico, Bitto Valter.

SOMMARIO:

XII Settimana Sociale 2015

"Il cibo per la vita. Nutrire l'uomo, custodire la terra" è il tema della XII Settimana Sociale, organizzata nella diocesi di Vittorio Veneto, che quest'anno ha evidenziato le varie dimensioni del cibo intrecciate con l'esistenza umana.

Vuoi ricevere Partecipare per posta elettronica? Segnala a: treviso@flaei.org oppure flaeicisl.treviso@gmail.com

DIOCESI DI VITTORIO VENETO
PASTORALE SOCIALE E DEL LAVORO
L'AZIONE – AZIONE CATTOLICA – ACLI – MOVIMENTO FOCOLARI

XII SETTIMANA SOCIALE

9 - 11 - 13 febbraio 2015

Il 1° maggio 2015 si inaugura a Milano l'EXPO 2015 sul tema: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". E' una straordinaria occasione per ritrovare la consapevolezza del cibo e della terra che ce lo produce.
Il pericolo concreto è che l'esposizione universale si riduca ad un contenitore per parlare e promuovere il cibo come merce, senza affrontare concretamente le innumerevoli implicazioni della sua produzione e della sua distribuzione.
È oramai senso comune ritenere che il cibo sia parte costitutiva del processo evolutivo dell'uomo e la capacità di condividere questa risorsa di vita sia la misura del nostro farsi di umanità. Se ne discute nel corso della XII Settimana Sociale diocesana affrontando la questione così articolata:

IL CIBO PER LA VITA
NUTRIRE L'UOMO, SALVAGUARDARE LA TERRA.

1 - CIBO CURATO, CIBO ABUSATO
Sacile, Lunedì 9 febbraio 2015, ore 20,30 presso il Teatro Ruffo
relatore **don Antonio Sciortino**, direttore del settimanale *Famiglia Cristiana*
2 - CIBO DONATO, CIBO NEGATO
Conegliano, mercoledì 11 febbraio 2015, ore 20,30 presso l'Auditorium Toniolo
relatore il giornalista **Giorgio Bernardelli** della rivista "*Mondo e Missione*".

3 – CIBO ECCESSIVO, TERRA OLTRAGGIATA
Pieve di Soligo, venerdì 13 febbraio 2015, ore 20,30 presso il Teatro Careni
relatore **dott. Luca Falasconi**, docente presso l'Università di Bologna nel Dipartimento di Scienze e tecnologie Agro - alimentari

Invitiamo a riflettere sui tre passaggi seguendo le tracce che abbiamo predisposto.

I SCHEDA

CIBO CURATO, CIBO ABUSATO

Se nutrire il pianeta significa lavorare perché tutti e ciascuno abbiano accesso al pane quotidiano, è indispensabile ricordarsi che il bisogno di nutrirsi, fra gli esseri umani, ha un valore che eccede il fine biochimico di fornire energia al corpo. Cucinare è proprio della famiglia umana, prendere cibo insieme è uno dei momenti alti del vivere insieme. Ogni cultura ha modi di cucinare e sapori che racchiudono valori simbolici, indispensabili alla vita quanto proteine e calorie che alimentano il corpo.

Inoltre nutrirsi, per gli esseri umani, è legato alla convivialità e all'ospitalità, dimensioni costitutive della comunità umana, nonché e prima ancora alla bontà, alla solidità e all'equilibrio delle relazioni primarie, costitutive. In questo contesto va favorita la riscoperta della sacralità del cibo e della bellezza della ritualità domenicale e festiva del cibo. Questo aiuta ad evitare ogni spreco: in funzione non solo economica ma anche per il recupero di nuovi stili di vita, personali ed infine sociali e politici.

Proprio per questo valore che il cibo assume, si possono creare abusi nel suo uso e dar luogo a rapporti sbagliati con esso, soprattutto sotto le due forme di bulimia e anoressia, che sono sintomi di disagi più profondi a livello di relazioni con se stessi e con gli altri. Sono situazioni sempre più diffuse nel mondo giovanile e specie in un contesto sociale di eccesso di offerta di cibo.

Il cibo può rappresentare anche una tentazione (Mt. 4, 4: "non di solo pane vivrà l'uomo"): taluno (singolo, famiglia, comunità) infatti finalizza ogni aspetto della vita alla produzione e all'accumulo di "ciò che nutre", sacrificando o strumentalizzando la relazione, le relazioni e il piacere della convivialità: ecco allora che il cibo diventa un idolo, che assorbe ogni attenzione e preoccupazione *(Mt, 6, 25: "non preoccupatevi per la vostra vita, di quello che mangerete o berrete [...]; la vita non vale forse più del cibo e il corpo più del vestito?").*

1. *Quali valori e significati vengono solitamente attribuiti al cibo?*
2. *Come valuti la sovrabbondanza di programmi televisivi o testi incentrati sulla preparazione e il consumo del cibo?*
3. *Quali sono le cause dei rapporti sbagliati con il cibo (bulimia, anoressia, ma anche mania di accumulo di cibo..) nella nostra società ?*

CIBO CURATO, CIBO ABUSATO
(Sacile, 9 febbraio 2015, presso il Teatro Ruffo)

Il primo maggio 2015 si apre a Milano uno delle più importanti manifestazioni di questi ultimi tempi. Si tratta di Expo 2015 che ha come tema: "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", tema davvero importante che riguarda la nostra vita oggi, ma anche il nostro futuro e quello dello stesso pianeta che abitiamo. Si parlerà di tecnologie, innovazioni, cultura, tradizioni e creatività legati al settore dell'alimentazione e del cibo. Si focalizzerà l'attenzione sul diritto a un'alimentazione sana, sicura e, soprattutto, sufficiente per tutti gli abitanti della terra. La preoccupazione sulla qualità del cibo si accompagnerà alla preoccupazione per la quantità di cibo disponibile per tutti, per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile, e debellare anche carestie e pandemie. Il problema è, quindi, come nutrire il pianeta per scongiurare la fame. Tra gli obiettivi di Expo 2015, paradossalmente rispetto al tema, ci sono anche quelli di prevenire le grandi malattie sociali della nostra epoca, quali l'obesità; ma anche educare a una corretta alimentazione per favorire nuovi stili di vita,

soprattutto per gli anziani e i bambini; infine, la valorizzazione la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come elementi culturali ed etnici.
Il rischio di grandi manifestazioni come Expo 2015 è che se ne smarrisca per strada lo scopo e si diluisca il tema in una serie di problemi logistici, affari e anche scandali tra mazzette e corruzione, per l'enorme giro di soldi che essa comporta. Oppure, invece di promuovere la consapevolezza del cibo e della terra che lo produce, che tutto possa risolversi in una grande kermesse della cucina esibita, e delle gastronomia ridotta a pura esposizione di prodotti esotici o no, alla spettacolarizzazione del cibo, che può servire per intrattenere i milioni di visitatori che verranno all'Expo, ma non certamente quello che è tuttora un grave problema, cioè la fame nel mondo.
Tutti siamo viventi perché mangiamo. Sembra un'ovvietà, ma non lo è. Il cibo è energia per la vita, è ciò che più di tutto è necessario all'esistenza degli esseri umani su questa terra. Ed è anche ciò che più universalmente accomuna tutti gli esseri umani in ogni angolo del mondo, a qualunque popolo, etnia, genere essi appartengano. Tutti i viventi sono tali perché riescono a nutrirsi. Ma la realtà dei fatti, oggi, è bene differente, perché 840 milioni di persone nel mondo soffrono di malnutrizione, nel senso che non hanno accesso regolare a un cibo nutriente e sano. E di questi, 40 milioni soffrono la fame. Situazione inaccettabile nell'epoca della globalizzazione, che ha reso il mondo un "villaggio globale", dove ognuno non può ignorare quel che succede all'altro, anche se si trova a distanza di migliaia di chilometri. Nessuno può dire "non mi riguarda" di ciò che avviene in altre parti del mondo, e girare lo sguardo altrove. Oggi, va combattuta, come ci invita a fare papa Francesco, la "globalizzazione dell'indifferenza", che ci fa dimenticare i drammi dei popoli, quali la fame, le guerre, le persecuzioni, le migrazioni forzate e le migliaia di vittime nella traversa da una sponda all'altra del Mediterraneo. Senza solidarietà, la globalizzazione ci rende vicini, ma non fratelli. E' importante, invece, educare a considerare i popoli come una sola famiglia umana, tutti con gli stessi diritti e doveri, tutti uguali e con la stessa dignità, al di là del colore della pelle, della provenienza e del credo religioso.
Gli obiettivi di sviluppo del Millennio, che erano stati approvati nell'anno Duemila da tutti i Grandi della terra, avrebbero dovuto dimezzare, entro il 2015, il numero degli affamati e dei malnutriti. Qualche passo è stato fatto, ma l'obiettivo non è stato raggiunto. Anzi, in alcuni casi si è regrediti. Certo, non ci si può rassegnare, e l'occasione di Expo 2015 può essere l'occasione per riflettere sul sistema alimentare attuale, sui sistemi di produzione e sui nostri stili di vita in riferimento all'alimentazione.
Oggi, forse, il cibo ha perso quel valore e quella dimensione sacra che ha sempre avuto, per diventare una merce, come qualsiasi altro oggetto di consumo che deve sottostare alle leggi di mercato. Non a caso la Fao ha indicato come principale causa della fame e della malnutrizione non la mancanza di cibo, ma la povertà. Ciò vuol dire che, nel mondo, il cibo per tutti ci sarebbe, ma non tutti hanno i soldi per acquistarlo, perché sono poveri. E questo è il risultato di un sistema che ha privato il cibo del suo valore sacro. E se il cibo diventa merce, di conseguenza come tale verrà organizzata la produzione, la distribuzione e il suo stesso consumo.
E se la logica è quella consumistica, le conseguenze ricadranno sulle risorse idriche che verranno impegnate in modo improprio nell'agricoltura, con conseguente scarsità di acqua in alcune zone del pianeta in cui la situazione può diventare esplosiva. Nei prossimi anni le guerre si faranno non più per il possesso del petrolio ma per il controllo dell'acqua. Altre conseguenza della considerazione del cibo in chiave consumista, sono: l'impoverimento costante dei suoli fertili a causa dell'eccessivo utilizzo di prodotti chimici in ogni fase del processo produttivo; la progressiva erosione della "biodiversità" (secondo alcune stime abbiamo già perso il 75 per cento delle specie vegetali); la costante diminuzione della popolazione attiva in agricoltura; infine, lo spreco del cibo in proporzioni non più sostenibili. Oggi le stime più accreditate ci dicono che sprechiamo tra il trenta e il quaranta per cento del cibo pronto per essere mangiato.
Questi gli aspetti più evidenti di un sistema alimentare globale, ma bisogna anche cominciare a pensare a un mondo che, attorno al 2050, sarà popolata da 9 miliardi di esseri umani (oggi, siamo poco più di 7 miliardi). Se vogliamo garantire a tutti un cibo sufficiente, sano e adeguato dal punto di vista nutrizionale, dobbiamo cambiare stili di vita, e lo stesso concetto di produzione. A questo punto, però, occorre chiedersi che cos'è il cibo, e che valore ha nella nostra vita.
Il cibo ha sempre avuto una funzione molto importante nella storia dell'uomo. Non è semplicemente la necessaria fonte di energia per poter sopravvivere, ma è sempre stato strumento di creazione di valori comunitari, di socialità e di comunicazione. Ma anche di spiritualità e di mediazione con il divino. Se ignoriamo tutto ciò, saremo costretti a convivere con la fame e la malnutrizione e continuare a considerare il cibo come semplice "carburante" per vivere. Dobbiamo, invece, riscoprire attraverso il cibo tutto il patrimonio di conoscenze e di tradizioni ad esso legati. E per fare questo, cioè per garantire un cibo buono,

pulito e giusto per tutti ,come ricorda Carlo Petrini, fondatore di Slow food, occorre valorizzorare l'agricoltura di piccola scala, qual è l'agricoltura familiare. Questa è la strada per sfamare 9 miliardi di persone. A dirlo è stata anche la Fao che aveva istituito il 2014 come Anno internazionale dell'agricoltura familiare.

L'agricoltura intensiva, a livello industriale ha certamente contribuito ad aumentare di molto la produzione del cibo, permettendo a vaste zone del pianeta di potersi sfamare. Questo modello, però, ha generato anche grossi scompensi. L'agricoltura intensiva e industriale non è più la risposta al problema della fame nel mondo, perché essa stessa è parte del problema.

Il cibo di qualità deve essere un diritto per tutti. Per realizzarlo bisogna agire a più livelli: a) a livello politico, innanzitutto, per fare una lotta senza quartiere al problema della fame, destinando più risorse all'agricoltura, magari sottraendole alla cifra da capogiro che ogni anno si spende nel mondo per gli armamenti, strumenti di morte e non di vita; b) a livello personale per ripensare il nostro ruolo di consumatori. Scegliere un cibo piuttosto che un altro non è indifferente, vuol dire promuovere un tipo di agricoltura rispetto a un altro, e questo fa la differenza.

Il pane è il simbolo per eccellenza del cibo. Ma il pane è anche simbolo di compagnia (il termine "compagno" deriva da "cum panis"), è simbolo di socializzazione. E ci rimanda all'idea di solidarietà e di uno scambio sociale che nel pane trova ciò che ci tiene uniti. Il pane serve a diventare più umani, perché attorno al pane ruotano i rapporti tra gli uomini. Ma l'umanizzazione ha bisogno anche di qualcosa che trascenda il pane stesso. Infatti, nell'uomo c'è una fame, un desiderio e una ricerca che non si ferma al cibo, ma va verso una ricerca di senso e di direzione. "La tavola", ricorda don Virginio Colmegna responsabile della Casa della Carità di Milano, "è l'emblema dell'umanizzazione, è il posto del pane, ma è il luogo per eccellenza in cui si umanizza lungo tutto la vita. Il nostro stare a tavola ci permette di sperimentare l'uguaglianza, perché a tavola si fraternizza, si condivide il pane. La tavola non dovrebbe essere mai per uno solo, è fatta per l'altro, per consumare un pasto con gli altri; è fatta per la fraternità, cioè l'esatto opposto dell'egoismo. Intorno al pane la cultura e la religione si incontrano per un dialogo proficuo che non esclude nessuno".

Noi cristiani ne facciamo continuamente richiesta, con fiducia, al Signore, quando lo invochiamo: "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". La richiesta del pane, come ricorda il priore di Bose, Enzo Bianchi, è la più umile tra le altre richieste che facciamo nel Padre nostro ("venga il tuo regno", "sia fatta la tua volontà", "rimetti a noi i nostri debiti"…); "è una richiesta semplice, quotidiana, che riguarda noi uomini nella condizione di creature che hanno bisogno di mangiare per vivere… ma è proprio questa richiesta che illumina la "altre" di più ampio respiro. Perché, ricorda Bianchi, "la domanda del pane è eminentemente contemplativa: è il modo con cui il credente afferma la signoria di Dio sulle realtà create… è la maniera con cui il credente elabora il suo bisogno ponendolo davanti a Dio e sottraendolo così alla tentazione del possesso".

Il pane, inoltre, non è semplicemente il cibo, ma è anche ciò che abbiamo seminato, è ciò che abbiamo fatto crescere, è ciò che abbiamo raccolto, impastato e cotto. E' frutto della terra lavorata dall'uomo, e della cultura dunque, ma è anche un dono del Padre: lui ci ha dato la vita e continua a donarcela, ogni giorno, mediante il cibo. "Buono come il pane", si diceva una volta per esaltare le virtù o la bontà d'una persona. Espressione popolare che un po' abbiamo persa e dimenticata, così come un pane fatto in modo industriale ha perso i "saperi" e i "sapori" del passato.

Il patrimonio di tradizioni che abbiamo perso, ci porta a desacralizzare il pane, gettando quello avanzato e non consumato nella giornata. Perché non sappiamo più, come ha scritto Enzo Bianchi, attingendo alla cultura contadina e di famiglia, che "il pane di ieri è buono domani".

"Nel suo bel libro dal titolo, appunto, Il pane di ieri (Einaudi), scrive: "Come sempre nella cultura contadina e popolare, il proverbio affonda le radici in un dato concreto, oggettivo – le grosse pagnotte che venivano conservate per più tempo non si prestavano ad essere mangiate fresche, ma davano il meglio del loro gusto un paio di giorni dopo essere uscite dal forno – per poi fornire un insegnamento più vasto: il nutrimento solido che ci viene dal passato è buono anche per il futuro e i princìpi sostanziali che hanno alimentato l'esistenza di chi ci ha preceduto sono in grado di sostenere anche noi e di darci vita, gioia, serena condivisione nel nostro stare al mondo accanto a quanti amiamo".

"Non dimentico mai", scrive Enzo Bianchi nella prefazione del suo libro, "l'immagine che uno aveva entrando in casa mia: nella stanza la cui porta dava sulla strada – stanza che era al contempo cucina, sala da pranzo, luogo di accoglienza della gente che veniva da mio padre per farsi stagnare le pentole o aggiustare la macchina del verderame – mia madre deponeva sul tavolo ogni mattina una grissia del 'pane di ieri', un fiasco di vino, un orciolo di olio e una saliera, tutto ricoperto da un tovagliolo da lei ricamato con la scritta

'l'olio, il pane, il vino e il sale siano lezione e consolazione'. Sì, per me lo sono stati e lo sono ancora", conclude il priore di Bose.
Abituati come siamo oggi a mangiare il cibo in fretta, un po' ovunque, anche in assenza di una tavola, possiamo dire che ingoiamo questi alimenti come fossero dei carburanti per sostenere il corpo, ma non alimentiamo il nostro essere. Il pane nella sua quotidianità, nel suo essere sempre presente sulla tavola, dovrebbe ricordarci che mangiandolo noi compiamo un'azione che è molto di più del semplice nutrirci. Il cibo è qualcosa di cui si deve "aver cura" perché è proprio dal mangiare, dalla tavola che si ricevono lezioni e insegnamenti, oltre che consolazioni. La tavola possiede o, meglio, possedeva un grande magistero. Oggi, purtroppo, si mangia qualsiasi cosa, in qualsiasi modo, accanto a chiunque e non "insieme", e quasi sempre di fretta. Mentre la tavola è il luogo privilegiato per imparare, per ascoltare, per umanizzarsi. Ci si bada poco, ma il cibo come il linguaggio parlato, serve a comunicare, a conoscere e scambiare identità, perché sa assumere anche prodotti che vengono dal altre terre e culture.
"A tavola", dice Bianchi, "la cultura spicca il volo, il mangiare diventa convivio, l'occasione quotidiana di comunicazione e comunione. Gli animali mangiano cibo crudo, senza prepararlo, ognuno per sé, ma noi uomini abbiamo inventato il mangiare insieme, la tavola, polo verso cui convergiamo ogni giorno. Ma cosa fa di un tavolo una tavola? Innanzitutto, il fatto di incontrarsi guardandosi in faccia, comunicando con il volto la gioia, la fatica, la sofferenza, la speranza che ciascuno porta dentro di sé e desidera condividere. (…) Far da mangiare per una persona amata, prepararle un pranzo o una cena è il modo più concreto e semplice per dirgli ti amo, perché voglio che tu viva e viva bene, nella gioia".
Il pane racchiude una somma di simboli: è simbolo della vita dura e faticosa ("ti guadagnerai il pane col sudore della tua fronte"); quando è abbondante è simbolo della vita e della festa; ma è anche simbolo della condivisione, del frutto del lavoro di più persone; è simbolo della solidarietà, della "compagnia" autentica. "Il pane in tavola", racconta il priore di Bose, "un tempo era un vero e proprio rito, soprattutto quando era costituito da un'unica, grande pagnotta per tutti i commensali. Doveva essere posto diritto sulla tovaglia, disposto al centro o accanto a chi presiedeva la tavola, ne andava spezzato e tagliato solo quel tanto che si sarebbe mangiato, poi veniva distribuito, facendo attenzione che non cadesse a terra, senza avanzarne dei pezzi e le stesse briciole venivano raccolte alla fine del pasto e sparse sul davanzale della finestra a nutrire gli uccelli, soprattutto d'inverno, quando la neve toglieva allo scricciolo, al pettirosso, al passero la possibilità di trovare semi".
Il pane è simbolo della natura e insieme della "cultura", dell'agire dell'uomo in armonia con la natura. Il pane è capace di evocare una realtà che va al di là del nutrimento materiale e di suscitare domande sul senso di ciò che fa vivere. Nel suo essere frutto della terra e del lavoro dell'uomo, della natura e della cultura, il pane esprime il bisogno, ciò che è davvero necessario per vivere. "Non a caso, la parola 'pane'", ricorda Bianchi, "indica cibo essenziale e non superfluo: quando diciamo 'non c'è pane', evochiamo fame e carestia, così come del fenomeno migratorio non c'è spiegazione più tragicamente semplice dell'evidenza che sempre gli affamati corrono verso il pane". Come ricordava Paolo VI, i popoli della fame, in un mondo senza un'equa ripartizione delle risorse della terra, verranno a bussare alle porte della nostra opulenza, né ci saranno muri o barriere che potranno fermarli. La fame è figlia dell'ingiustizia molto più di quanto non lo sia della scarsità di cibo. Ricordava don Milani: "La carità senza giustizia è una truffa".
A questo riguardo, i Padri della Chiesa hanno scritto testi dirompenti. San Giovanni Crisostomo, ad esempio, affermava: "Non condividere i propri beni con i poveri significa derubarli e privarli della vita. I beni che possediamo non sono nostri, ma loro". E sant'Ambrogio diceva: "Non è del tuo avere che tu fai dono al povero. Tu non fai che rendergli ciò che gli appartiene. Poiché è quel che è dato in comune per l'uso di tutti, ciò che tu ti annetti. La terra è data a tutti, e non solamente ai ricchi". Parole, in qualche modo, riprese da Paolo VI nella Populorum progressio per affermare che la proprietà privata non costituisce per alcuno un diritto assoluto e incondizionato, e che nessuno è autorizzato a riservare a suo uso esclusivo ciò che supera il suo fabbisogno quando gli altri mancano del necessario.
Quando nella preghiera invochiamo: "dacci oggi il nostro pane quotidiano", in quel "nostro" c'è un'invocazione per il pane di tutti. E il pane testimonia che siamo tutti fratelli e figli dello stesso Padre. In quel pane c'è la fraternità che ci accomuna, c'è quella condivisione dei beni materiali che unita alla fede, dovrebbe far dire dei cristiani che sono "un cuor solo e un'anima sola" (At 4, 35), come si diceva della prima comunità cristiana. Il pane è segno della "nostra capacità di condivisione, della nostra disponibilità o meno a spezzarlo perché tutti ne possano avere. Il pane, secondo i racconti evangelici, basta per tutti solo quando è spezzato e condiviso".
Ma chiedendo il cibo per vivere, noi chiediamo al Signore anche quel pane di cui l'uomo vive oltre il pane. Cioè il pane della parola di Dio e dell'eucarestia. Purtroppo, oggi, la fame di pane e della Parola di Dio sono

spesso messe in concorrenza, perché quando si è soddisfatta la fame materiale non si cerca l'altro pane. Dice, infatti, il Salmo (49,21): "L'uomo nel benessere non comprende". La partecipazione all'eucarestia e la condivisione del pane eucaristico non si esauriscono nell'ambito della celebrazione, ma sono a fondamento dell'impegno concreto perché ogni cristiano possa dare il suo contributo per eliminare dal mondo lo scandalo della fame. E perché ci sia più giustizia ed equità, e tutti possano usufruire, allo stesso modo, dei beni della terra. Non si può spezzare il pane eucaristico e non condividere assieme anche il pane quotidiano con chi ne è privo. L'eucarestia è alla base della solidarietà dei credenti.

Ma il pane non è solo oggetto delle nostre cure, spesso il pane è anche "abusato". Nel senso dell'immenso spreco che se ne fa nel mondo. Ma anche dello spreco che si fa del lavoro di chi contribuisce a fare arrivare il pane sulle nostre tavole. Non finisce in pattumiera soltanto un terzo del cibo pronto per essere consumato, ma gettiamo nella spazzatura anche un terzo del lavoro e della fatica dei contadini e di tutti coloro che sono addetti alla catena agroalimentare. Lo spreco tradotto in soldi, vuol dire che l'8 per cento della spesa in cibo finisce al macero; in un anno sono circa duecento euro a testa che buttiamo via.

Assieme al cibo sprechiamo pure l'aria, l'acqua, la fertilità dei campi, le foreste, la biodiversità delle specie. Consumiamo e non rifondiamo la terra. Lasciamo le risorse in condizioni peggiori di quelle in cui le troviamo. Ma queste risorse appartengono a tutti, non solo a chi produce o acquista il prodotto finito. Sono beni comuni, sono beni essenziali alla vita, non solo degli esseri umani ma di tutti gli esseri viventi. Quando produciamo cibo noi utilizziamo un capitale naturale che non appartiene solo a noi, dovremmo quindi mantenerlo in salute. Per questa ragione va promossa un'agricoltura familiare che bada a produrre senza erodere il capitale naturale, anzi facendolo crescere. Le sostanze che vengono sottratte al terreno vanno restituite.

L'agricoltura industriale, invece, consuma, sottrae e non restituisce. Oltre a sprecare. Lo spreco non consiste solo nel cibo che finisce nella spazzatura, ma riguarda anche il livello e la disparità che c'è nei consumi nel mondo. Nel mondo europeo, ad esempio, consumiamo circa 90 chili di carne a testa all'anno, sette volte di più della quantità raccomandata per uno stile di vita corretto e per una dieta bilanciata. Negli Stati Uniti la quantità sale a dieci volte la quantità raccomandata e si arriva a 140 chili di carne a testa all'anno. Oltre alla carne che viene poi buttata via, sprechiamo anche tantissima energia necessaria per produrre quel trenta per cento che finirà nei rifiuti.

Ma c'è un altro tipo di spreco o abuso che facciamo del cibo, cui poco badiamo. Ed è la carne che mangiamo in abbondanza e che non dovremmo mangiare. Perché danneggia la salute, la mette a rischio. Così come sprechiamo il cibo sprechiamo anche la nostra salute. Mentre nel mondo aumentano gli affamati e bisognosi di cibo, nel mondo occidentale aumentano gli obesi, i diabetici, i bulimici, gli infartuati, i tumori; spariscono i pesci dal mare, l'aria è sempre più inquinata e irrespirabile. Il cibo della grandi produzioni ci nutre sempre meno e ci ammala sempre più. Nel mondo quasi un miliardo di persone soffrono per mancanza di cibo, mentre un altro miliardo e mezzo si ammalano per eccesso di cibo. Lo spreco è un vero e proprio furto nei confronti dei più poveri.

Oggi per molti vivere si traduce semplicemente nello sforzo per poter sopravvivere. Mezzo miliardo di persone nell'Africa sub-sahariana vive con meno di un dollaro e mezzo al giorno, cioè con meno di quanto guadagna chi chiede l'elemosina ai semafori delle nostre città. Ecco perché sono disposti a rischiare tutto, anche la vita, - e a migliaia muoiono nel mare, nella traversata del Mediterraneo - per realizzare il sogno di un minimo di benessere.

Nel mondo dell'opulenza, invece, "non di solo pane vive l'uomo" si riduce nel seppellire ogni impulso alla trascendenza sotto una valanga di cose inutili e di desideri effimeri, per lo più suscitati dalla pubblicità e da uno sfrenato consumismo. Ma la contraddizione più grave è lo sfruttamento che si fa dei Paesi che patiscono la fame, dai quali provengono gran parte delle materie prime per soddisfare il nostro benessere e i nostri consumi. Le multinazionali dell'alimentazione sequestrano in questi Paesi i terreni ai contadini, privati di qualsiasi diritto di proprietà.

Non è il cibo che manca nel mondo, sono sbagliati i modelli di sviluppo. Si pensa più ad accumulare i beni che a distribuire la ricchezza. Così, il divario tra i pochi ricchi sempre più ricchi e la massa dei poveri sempre più poveri si allarga maggiormente. L'attuale modello economico fondato su un'ossessiva crescita dei consumi di risorse e sull'accumulo dei capitali e delle ricchezze, non potrà risolvere il problema di nutrire l'umanità di oggi, tanto meno quella di domani. Ma la perversione maggiore è di aver convinto i Paesi che soffrono la fame che la soluzione dei loro problemi sia imitare il nostro modello consumista, che è invece alla base delle loro stesse sofferenze. Un altro mondo è possibile, dove i poveri non siano considerato un fardello necessario per il mondo ricco, purché al centro del sistema economico si rimettano la persona umana e la sua dignità, non il profitto da ottenere a ogni costo e con qualsiasi mezzo, lecito o illecito.

Nella prospettiva di un mondo più giusto, papa Francesco ha dato una vera scossa. Nel videomessaggio che ha inviato a Milano, nella giornata in preparazione di Expo 2015, riprendendo concetti già espressi nel discorso alla Fao (novembre 2014), ha detto: “In quella occasione ricordavo come, oltre all’interesse per la produzione, la disponibilità di cibo e l’accesso a esso, il cambiamento climatico, il commercio agricolo che sono questioni ispiratrici cruciali, la prima preoccupazione deve essere la persona stessa, quanti mancano del cibo quotidiano e hanno smesso di pensare alla vita, ai rapporti familiari e sociali, e lottano solo per la sopravvivenza”. “Il paradosso dell’abbondanza continua a essere attuale. Infatti, c’è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco, lo scarto, il consumo eccessivo e l’uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi”.
Ricordando, poi, che la radice di tutti i mali è l’inequità, ha ribadito: “No a un’economia dell’esclusione. Non è possibile che non faccia notizia il fatto che muoia assiderato un anziano ridotto a vivere per strada, mentre lo sia il ribasso di due punti in borsa. Questo è il frutto di una legge di competitività per cui il più forte ha la meglio sul più debole. Attenzione: qui non siamo di fronte solo alla logica dello sfruttamento, ma a quella dello scarto; infatti gli esclusi non sono solo esclusi o sfruttati, ma rifiuti, sono avanzi”.
“Dinanzi ai beni della terra”, ha continuato, “siamo chiamati a non perdere mai di vista né l’origine, né la finalità di tali beni, in modo da realizzare un mondo equo e solidale. La terra ci è stata affidata per essere madre, capace di dare quanto necessario a ciascuno per vivere. La terra non è un’eredità che noi abbiamo ricevuto dai nostri genitori, ma un prestito che fanno i nostri figli a noi, perché noi la custodiamo e la facciamo andare avanti e riportarla a loro. La terra è generosa e non fa mancare nulla a chi la custodisce. La terra, che è madre per tutti, chiede rispetto e non violenza o peggio ancora arroganza da padroni. Dobbiamo riportarla ai nostri figli migliorata, custodita”.
All’appello del Papa si sono aggiunte, in questi giorni, altre voci, come quella del regista Ermanno Olmi, che invita a un ritorno alla civiltà contadina e ai valori che essa rappresentava. Olmi invoca un ritorno “all’onesta relazione tra chi produce e chi consuma, alla sacralità del cibo che non si deve alterare, perché da lì discende la correttezza dei nostri comportamenti, il rapporto di fiducia tra produttore e consumatore, l’equilibrio e l’armonia del creato. (…) Bisogna salvaguardare il rapporto naturale tra l’uomo e la terra e fare di questo la garanzia della qualità. Dobbiamo imparare dai contadini a proteggere le piante, a dosare l’acqua, a rispettare la terra per garantire un futuro a chi verrà dopo di noi”. E a proposito di sviluppo, ha aggiunto: “Per me lo sviluppo è quando tutti ricevono quel che gli spetta, mentre spreco è quello che nasce dall’interesse di qualcuno a vendere di più”.
Il successo di Expo 2015, infine, si valuterà certamente dal numero dei visitatori e dall’interesse che avrà suscitato nel mondo. Ma il vero successo sarà se si riuscirà a salvarne l’anima più autentica di questa manifestazione, che si esprime nella creatività, nel vivere solidale, nel buon uso delle risorse, nella salvaguardia e difesa dei contadini e degli artigiani e di chi tiene viva la creazione e rispetta la natura. E se resterà impresso in tutti che oggi si produce cibo abbastanza, ma gli sprechi, la cattiva distribuzione e la speculazione riducono alla fame e alla denutrizione un quinto del genere umano. Non si ha fame perché manca il cibo, si ha fame perché si è poveri, esclusi e impotenti. In questo impegno solidale per un nuovo modello di sviluppo, i cristiani hanno un ruolo davvero importante, a partire dal Vangelo e dalla dottrina sociale della Chiesa che hanno a fondamento la dignità della persona umana e il bene comune.

Don Antonio Sciortino
Direttore di Famiglia Cristiana

II SCHEDA

CIBO DONATO, CIBO NEGATO

Continua nel mondo il dramma di una parte maggioritaria dell'umanità che soffre carenze di cibo e di acqua salubri o addirittura di popolazioni che non hanno cibo sufficiente per sopravvivere. E' questo uno scandalo enorme tanto più che nelle società più sviluppate vi è uno spreco di cibo. La terra può produrre cibo sufficiente per tutti, se tanti mancano di cibo è per una sua ingiusta distribuzione.

Non possiamo dimenticare i sentimenti di latente paura che insorgono alla vista dei molti affamati che giungono fra di noi. E nemmeno possiamo trascurare di constatare come l'affamato sia costretto a un ridotto margine di sicurezza di vita, all'imbruttimento, alla marginalità e al depauperamento della propria dignità e delle proprie relazioni.

Le cause di questa situazione sono molto complesse, ma è un impegno dei paesi più ricchi trovare il modo per superare questo stato di cose. Di fronte al dramma della fame si registra una lodevole e doverosa mobilitazione internazionale di aiuti alimentari.

Tuttavia l''esperienza mostra che spesso gli aiuti internazionali di emergenza alimentare nei Paesi a più baso reddito tendano a trasformarsi in aiuti sistematici: in questo caso la disponibilità di cibo deprime i prezzi locali, disincentiva la produzione ed è causa non trascurabile dell'inurbamento delle popolazioni rurali. Anche in questi paesi le forme di aiuto più efficaci sono legate alla presenza reale sul territorio, all'ascolto dei bisogni, all'individuazione di modalità che emancipino il paese assistito e lo rendano protagonista della sua autonoma capacità di organizzare la produzione e la distribuzione di cibo e sostenersi: attività che per la massima parte sono svolte da ONLUS.

Le buone politiche perché ciascuno abbia accesso al pane quotidiano non possono limitarsi ad una distribuzione più equa ma anonima degli elementi, slegata dal contesto comunitario in cui la persona bisognosa di aiuti alimentari vive. Non si vive di solo pane, ma anche di parole buone, eco delle «*parole che escono dalla bocca di Dio*» (Mt 4, 4). Il sostegno efficace è orientato a far sì che alle persone e alle famiglie siano restituite condizioni di vita dignitose: è diverso ricevere un sostegno alimentare per via burocratica, che di fatto confina chi lo riceve nella posizione dell'assistito, da un aiuto alimentare legato buoni rapporti personalizzati, attraverso i quali è possibile l'ascolto dei bisogni concreti e la fantasia della condivisione può individuare i modi più adatti per rendere protagonista chi riceve, così da poter a suo modo restituire qualcosa di se alla comunità.

È quindi necessario riconoscere che il cibo non è una merce qualsiasi e che l'accesso alla terra per la coltivazione locale di alimenti è una condizione necessaria all'uscita dalle forme di povertà radicali. Al riguardo consideriamo come l'agricoltura planetaria tenda a soddisfare le necessità e i gusti alimentari dei paesi occidentali, piuttosto che rispondere efficacemente ai bisogni della popolazione locale: basti pensare alla coltivazione intensiva nei paesi a basso reddito di cereali per l'allevamento animale, destinando cioè terra e prodotti non a sfamare le donne e gli uomini locali che li coltivano, ma bovini e suini per il mercato occidentale; oppure vegetali destinati a divenire biocarburante per le autovetture europee e nordamericane.

1. *Quali sono le cause principali del perdurare di situazioni di mancanza di cibo nel mondo? … e da noi?*
2. *Quali sono gli aiuti più efficaci e le modalità di aiuto più rispettose per debellare la fame nel mondo?*
3. *Quale atteggiamento concreto dovrebbe assumere la nostra comunità (famiglia, parrocchia, comune, nazione) nei confronti degli affamati? Che cosa ci insegna chi ha fame?*

III SCHEDA

CIBO ECCESSIVO, TERRA OLTRAGGIATA

Le multinazionali produttrici di alimenti puntano su sole trenta colture industriali di cibo, che oggi assicurano il 90% delle calorie della dieta dell'umanità: ciò è reso possibile attraverso il ricorso a monocolture ad elevata redditività, alla forte industrializzazione del lavoro agricolo, alla sottoscrizione di accordi internazionali di concessione a imprese straniere dello sfruttamento di terreni fertili in paesi poveri - una vera propria "appropriazione di terreni" (*land grabbing*) -.

A una produzione di cibo così intensa corrisponde un elevatissimo spreco: in Italia lo spreco alimentare domestico vale 8 miliardi di € all'anno, circa mezzo punto di PIL, in media 800 € a testa (*Osservatorio Wast Watcher* di *Last Minute Market/SWG*). Nel 2013 il 3% della produzione agricola italiana è rimasta sui campi: eppure 10 milioni di italiani secondo l'ISTAT vivono e si alimentano in condizioni di povertà!

Anche nella nostra diocesi non mancano, purtroppo, zone di sfruttamento intensivo delle terre fertili, la cui conformazione è stata addirittura modificata per assecondare le coltivazioni con mezzi industriali. Dilaga la monocultura della vite impoverendo il terreno e la biodiversità dell'ambiente. Molte aree sono interessate dall'inquinamento del suolo e delle falde acquifere in dipendenza dell'uso massiccio di pesticidi e diserbanti.

La scomparsa dei boschi di collina e pianura per far spazio a vigneti; gli sbancamenti di rilievi e l'interramento dei fossati, la rimozione delle siepi per agevolare la coltivazione meccanica di cibo contribuiscono anche da noi all'insorgere di una vera e propria "questione geomorfologica" del territorio: oltraggiato, asservito, negato nella sua dimensione di dato esistenziale necessario per la vita dell'uomo.

In questo caso, lo spartiacque tra valorizzazione della terra e puro sfruttamento dipende dalla consapevolezza che riceve il "dato"- e cioè il *donatum*! - del creato: interagire virtuosamente con esso comporta la responsabilità di farne un uso attento alla interdipendenza globale e a quella fra le generazioni.

La vera scommessa è il potenziamento dell'agricoltura familiare, che rappresenta la forma predominante sia nei paesi ricchi sia nei paesi poveri, e che fornisce il 70% della produzione mondiale di cibo. Risorse, sementi, tecnologia e finanza dovrebbero garantire insieme produzione locale, agro diversità genetica e tecniche sostenibili. «La piccola agricoltura contadina e familiare realizza i tre/quarti degli investimenti agricoli a livello globale. Eppure oggi i contadini hanno difficoltà di accesso alla terra e ai mercati e non sono tutelati nei loro diritti» (Marco DE PONTE in *ActionAid Italia*). Anche le politiche di aiuto pubblico allo sviluppo - che spesso puntano prevalentemente sul settore privato multinazionale - dovrebbero cambiare orientamento.

1. *Esistono alternative al pesante utilizzo di pesticidi e fitofarmaci in agricoltura? Come favorirne la diffusione?*
2. *Il nostro territorio è stato modificato in favore di monoculture per massimizzarne la produzione agricola, quali le conseguenze ambientali di queste scelte?*
3. *Quali comportamenti suggerisci per evitare lo spreco del cibo nella vita personale e familiare, nei servizi pubblici? A cosa rinunceresti nelle tue abitudini alimentari?*

CIBO ECCESSIVO TERRA OLTRAGGIATA

Pieve di Soligo – Teatro Careni venerdì 13 febbraio 2015

ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Luca Falasconi
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL)
luca.falasconi@unibo.it
www.unibo.it

CIBO, SPRECO E AMBIENTE

L'abbondanza alimentare

La disponibilità calorica in **Italia** è di circa **3.700 Kcal** al giorno, equivalente a circa una volta e mezzo il fabbisogno energetico quotidiano.
50 % degli uomini, il **34%** delle donne e il **24%** dei bambini in età compresa tra i 6 e gli 11 anni è in sovrappeso.
Negli **Stati Uniti**, il cibo disponibile ogni giorno tocca le **3.900 kcal** per persona, ovvero equivale a circa il **200%** del fabbisogno energetico della popolazione.
In **Gran Bretagna, Irlanda, Belgio, Francia e Canada**, si attestano su livelli compresi tra il **170** e il **190%**; seguiti poi da **Nuova Zelanda, Finlandia, Paesi Bassi e Islanda** le cui percentuali si aggirano tra il **160** e il **170%.**
Somalia, Zambia, si attestano su livelli compresi tra il **90** e il **98%**
Afghanistan, Chad, Congo, Etiopia, Haiti, Kenya, Madagascar, Tajikistan, Tanzania si attestano su livelli compresi tra il **104** e il **112%**

Sprechi alimentari

Lo spreco alimentare riguarda tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpisce tutti i Paesi del mondo.
La FAO stima che **1/3** del cibo prodotto al mondo viene sprecato. (basterebbe mantenere in salute 4 volte il numero di malnutriti)
Nei **paesi in via di sviluppo** lo spreco si localizza a monte della filiera agroalimentare (a livello domestico **6-11 kg pro-capite**)
Nei **paesi sviluppati** lo spreco si localizza a valle: distribuzione, ristorazione e consumo domestico (a livello domestico **95-115 kg pro-capite**).
L'**Unione Europea** con **179 kg pro-capite** e l'**Italia** con **149 kg pro-capite** risultano sopra la media dei Paesi sviluppati

Cos'è Lo spreco alimentare

Con l'espressione spreco alimentare intendiamo l'insieme di quei prodotti scartati o perduti lungo tutta la filiera agroalimentare, prodotti che pur avendo **perso il loro valore commerciale**, **non** hanno però perso la loro **caratteristica di alimento** per cui potrebbero essere ancora destinati al consumo umano.
Sono, quindi, **prodotti perfettamente utilizzabili**, **ma non più vendibili**, e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti.
I prodotti alimentari che formano lo spreco perdono le caratteristiche di **"merce"**, ma non quelle di **"alimento"**, quindi sono **prodotti invenduti** e **non invendibili**.

Cause sprechi alimentari

- Perdita percezione del valore
- Multinazionali
- Assenza di consapevolezza
- Sindrome della buona madre
- Straordinaria abbondanza
- Straordinaria accessibilità
- Straordinaria economicità
- Possiamo permettercelo

Sprechi alimentari in Europa

SETTORE	%	kg / pro capite / anno
Industria	**39**	**70**
Distribuzione	**4**	**8**
Ristorazione	**14**	**25**
Consumo domestico	**43**	**76**
TOTALE	**100**	**179**

Sprechi alimentari in Italia

SETTORE	QUANTITA' (t)	VALORE (€)
Agricoltura	**1.547.261**	**874.865.964**
Industria	**1.786.137**	**1.110.917.876**
Distribuzione	**379.087**	**1.542.790.205**
Consumo	**4.000.000**	**8.700.000.000**
TOTALE	**7.712.485**	**12.228.574.045**

Spreco domestico in Italia

A **livello domestico** in **Italia** si sono sprecati nel 2013 circa **6 milioni di tonnellate** di cibo ancora perfettamente consumabile, frutta e verdura, pesce, carne, pasta, uova, latticini, biscotti e tanto altro ancora.
Si sono letteralmente **"bruciati" 8,7 miliardi di €** di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili. Lo **0,5% del PIL** nazionale.
Nel **Sud d'Italia** la principale ragione dello spreco domestico è legata all'**eccesso di cibo cucinato** e quindi non consumato.
Nel **Centro e Nord Italia** le ragioni dello spreco sono riconducibili a due cause principali le **dimensioni troppo grandi delle confezioni**, e **la veloce deperibilità dei prodotti acquistati.**
Fra gli alimenti **"freschi" o non cotti** gettati dagli italiani primeggiano frutta (51,2%) e verdura (41,2%), formaggi (30,3%) seguiti da pane fresco (27,8%), latte (25,2%), yogurt (24,5%) e salumi (24,4%),
Le percentuali calano considerevolmente quando si tratta di **cibi cotti**: in questo caso gli italiani buttano soprattutto la pasta (9,1%) i cibi pronti (7,9%) e precotti (7,7%).

Tipologia	Descrizione
VIRTUOSI **22%**	questo gruppo raccoglie la parte più sensibilizzata al tema dello spreco alimentare; lo vede sia come una immoralità sia come un danno ambientale. Con queste motivazioni forti alle spalle riesce a sprecare veramente pochissimo: in valore economico settimanalmente sprecano circa la metà rispetto alla media nazionale
ATTENTI **27%**	il loro atteggiamento è attento allo spreco ma con qualche licenza. Anche questo gruppo è caratterizzato sia dalla sensibilità ai temi ambientali che dalla valutazione morale sullo spreco; ma con un' intensità leggermente minore. La differenza sostanziale è che in questo cluster vi sono più coppie con figli. Sprecano poco: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 25% in meno rispetto alla media nazionale.
INDIFFERENTI **10%**	quelli che formano questo gruppo hanno una attenzione marginale ai temi della salvaguardia dell'ambiente e non ritengono che lo spreco alimentare produca danni. Nonostante ciò queste famiglie sprecano relativamente poco. La causa del loro comportamento corretto è di origine economica; è un gruppo che ha dei redditi limitati

Tipologia	Descrizione
	ed è il contenimento della spesa a motivarli. Sprecano comunque più dei gruppi precedenti: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 20% in meno rispetto alla media nazionale.
INCOERENTI 26%	accade spesso, nella società, che "si predichi bene e si razzoli male". Questo gruppo si muove proprio così: segnala l'importanza dell'ambiente, percepisce il danno dello spreco e la sua immoralità, condivide i provvedimenti utili alla riduzione di questo fenomeno; però spreca. E non poco: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 25% in più rispetto alla media nazionale.
SPRECONI 11%	si tratta di un piccolo cluster ma è significativo di un atteggiamento sociale, relativo non solo a questo tema; io non ho responsabilità è la società che deve pensarci. Questo gruppo ha scarso interesse per l'ambiente e non ritiene che vi siano conseguenze più generali dovute allo spreco; per di più avendo anche una media capacità economica non vive neanche questo deterrente rispetto allo spreco alimentare domestico. Le dimensioni sono: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 140% in più rispetto alla media nazionale.
INCURANTI 4%	si tratta di un piccolo cluster ma è significativo di un atteggiamento sociale, relativo non solo a questo tema; io non ho responsabilità è la società che deve pensarci. Questo gruppo ha scarso interesse per l'ambiente e non ritiene che vi siano conseguenze più generali dovute allo spreco; per di più avendo anche una media capacità economica non vive neanche questo deterrente rispetto allo spreco alimentare domestico. Le dimensioni sono: in valore economico settimanalmente sprecano circa un 140% in più rispetto alla media nazionale.

Impatto ambientale dello spreco

Parlare di impatto ambientale dello spreco vuol dire tenere conto di tutte le risorse che terminano nel cassonetto insieme ai rifiuti.

Prendendo come esempio una mela, è necessario considerare che **per produrla si utilizzano terra, acqua, energia, lavoro, concimi, antiparassitari** ecc. risorse che **verranno sprecate** nel momento in cui la mela finirà nel cassonetto.

Non solo, infatti se consideriamo le diverse fasi che portano una mela dal campo alla tavola, ossia la fase di produzione, di trasformazione e di distribuzione, bisogna anche **tenere conto degli impatti ambientali legati a ognuno di questi passaggi**.

Si considera tutto il ciclo di vita **"dalla culla alla tomba"**.

Nel 2011 in **Gran Bretagna** uno studio del WRAP quantifica l'emissione di CO2 equivalente all'anno, attraverso il **Carbon Footprint**, in **25,7 milioni di tonnellate**, di cui il **78%** è imputabile a **sprechi sempre evitabili**, mentre il 22% è legata a quelli che talvolta sono evitabili.

In merito al **Water Footprint** il WRAP stima che l'impatto legato al cibo sprecato a casa ammonti a **6.262 milioni di m3 d'acqua virtuale all'anno**.

Di questi **5.368 milioni** derivano da **sprechi di cibo evitabili** e 894 milioni da sprechi talvolta evitabili (che rappresentano il 5 e l'1% del Water Footprint inglese totale).

In merito agli **USA** uno studio condotto nel 2011, evidenzia che le emissioni di **CO2 equivalente** durante le fasi di produzione, trasformazione, confezionamento, distribuzione e smaltimento del cibo sprecato corrispondono annualmente a circa **112,9 milioni di tonnellate**.

La **carne di manzo** è la principale responsabile delle emissioni di gas effetto serra con più di **18 milioni di t di CO2 equivalente** all'anno (**16%** sul totale delle emissioni), anche se per quantità sprecata è pari solo al **2%** del totale.

Per quanto riguarda l'**Italia** considerando le fasi di **produzione, trasformazione e distribuzione, e ai rifiuti, nel caso del consumo finale** le emissioni di **CO2 equivalenti** associate alle perdite corrispondono a una quantità di gas serra che varia da **10,1 a 13,6 Mt di CO2eq**, a seconda che si includa o meno lo smaltimento.

Confrontandoli con le emissioni nazionali rilevate dall'Ispra (2012) riportate nella tabella, è possibile affermare che sprechi e rifiuti agroalimentari siano responsabili di una quota di emissioni compresa fra il **2,02 e il 2,73% del totale**.

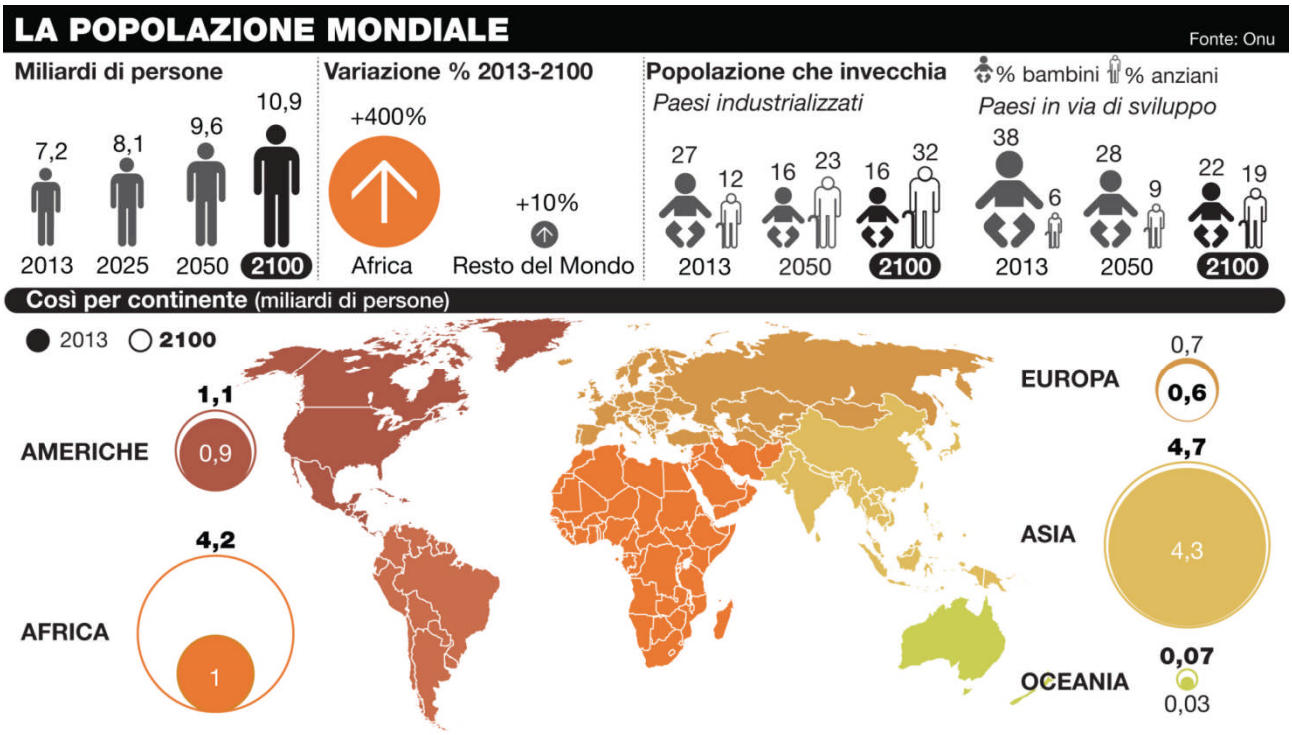
Emissioni di gas serra associate alle perdite e ai rifiuti agroalimentari prodotti in Italia			
Filiera	**Rifiuti agroalimentari in Italia (t/anno)**	**Emissioni di gas serra escluso smaltimento (Mt CO2 eq/anno)**	**Emissioni di gas serra incluso smaltimento (Mt CO2 eq/anno)**
Produzione agricola	1.547.260	0,57	1,27
Trasformazione	1.786.137	2,25	3,05
Distribuzione	379.087	0,58	0,75
Consumi domestici	4.154.330	6,73	8,60
Totale	7.866.814	10,13	13,67
Fonte: elaborazione dell'autore su dati LMM, Eurostat, EC, 2010			

In **Italia** passando all'**impatto idrico** dello **spreco nei campi**, misurato attraverso il water footprint, lasciare in campo **12,5 milioni di quintali** di prodotti agricoli ha significato che nel 2012 poco meno di **1,1 miliardi di metri cubi di acqua virtuale** sono stati sprecati (che potremmo stimare pari all'acqua contenuta nel bacino del Lago d'Iseo).
Quindi è stata impiegata della risorsa acqua, che hanno portato alla produzione di un bene che non ha raggiunto mai il mercato e che è rimasto a marcire in campo. In pratica, in altre parole, **abbiamo utilizzato una risorse naturale limitate, per produrre rifiuti**.

Impatto economico dello spreco

Il calcolo dell'**impatto economico** dello spreco **dal campo allo scaffale**, mette in evidenza come in Itali nel 2012 si siano letteralmente "bruciati" **3.554.969.445 €** di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili.
Secondo i dati elaborati da Last Minute Market e dal suo osservatorio Waste Watcher lo spreco alimentare rappresenta **l'0,81% del PIL** (circa **12,2 miliardi** riferiti al 2012) così ripartito: "soltanto" lo **0,23% si colloca nella filiera di produzione** (agricoltura), trasformazione (industria alimentare), distribuzione (grande e piccola) e ristorazione (collettiva), **il resto è a livello domestico: 0,56% del PIL** (circa 8,7 milioni di euro).
È quindi evidente che in un mondo in cui **gran parte della popolazione ha un accesso limitato alle risorse**, dove le stesse sono **sempre più scarsa e inquinate**, uno **spreco** del genere **non è tollerabile** né dal *punto di vista economico*, né tanto meno da quello *ambientale ed etico*.
Ciò evidenzia in modo inequivocabile come una **maggiore attenzione nei consumi** e una **maggiore consapevolezza sulle conseguenze dello spreco alimentare** possano generare benefici anche di grande rilevanza, e in questo caso senza alcuno sforzo per chi li compie.

La popolazione nel mondo 2050



La sfida alimentare 2050?

Produrre il **70% di cibo in più** per i **2,3 miliardi** in più di persone che ci saranno nel **2050.**

Al tempo stesso combattendo i problemi della povertà e della fame, **usando in maniera più efficiente le scarse risorse naturali** e adattandosi al cambiamento climatico.

Queste le principali sfide che il settore agricolo a livello mondiale si troverà ad affrontare nei prossimi decenni, secondo un rapporto della FAO (How to feed the world 2050)

Scenari Agrimonde 2050

Variante 1: **business as usual**	**Variante 2:** **cambiamento nei comportamenti**
• 3500 Kcal/persona. Larga quota di proteine animali • Necessità di aumentare radicalmente la produttività • Passaggio dai pascoli alla coltivazione • Pressione sulle risorse naturali e aumento delle Emissioni	• 3000 Kcal / persona, 15 % origine animale • Riduzione degli sprechi • Necessari aumenti più modesti della superficie coltivata e della produttività, a parte l'Africa

Verso una seconda transizione nutrizionale?

• 10 g carne di vitello
• 10 g maiale
• 47 g pollo e uova
• 23 g pesce

Per giorno per persona in media

=

Riduzione dei costi della mitigazione del cambiamento climatico 50% in 2050
(source: Netherland Environmental Assessment Agency)

L'acqua virtuale

Quello che si vuole mettere in evidenza è come **le abitudini alimentari possano incidere significativamente sulla pressione sulle risorse idriche mondiali**. La quantità d'acqua che potremmo risparmiare **modificando di poco le nostre abitudini** alimentari o semplicemente **evitando di sprecare** cibo è enorme.

L'acqua virtuale contenuta in un bene alimentare, è il **volume di acqua dolce che è stata necessaria per produrlo** prendendo in considerazione tutte le fasi della catena di produzione.

Fa riferimento, quindi, alla **quantità d'acqua servita nei diversi step della produzione** e viene definita "virtuale" poiché, una volta che il prodotto è finito, questa **non è fisicamente presente nel prodotto stesso**.

Acqua virtuale (litri) per kg di prodotto (media mondiale)	
Grano	1.800
Patate	300
Caffè	16.000
The	8.900
Maiale	4.000
Bovino	11.000

L'acqua virtuale nelle diverse tipologie di diete

Tipologia	**Alimenti caratteristici**	**2007**	**Acqua virtuale nella dieta (per abitante per anno)**
Anglosassone	CPA-ZM-LPL-CU-OG	Estonia, Francia, Germania, Irlanda, Paesi Bassi, Regno Unito, Svezia	2.607 m3
Europeo	CPA-ZM-CU-OG	Austria, Cipro, Danimarca, Malta, Lituania, Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria,	1.934 m3
Mediterraneo	CPA-CU-OG	Italia, Portogallo, Slovenia, Spagna	1.715 m3
Tradizionale agricolo	CPA-OG	Albania, Turchia	439 m3

Diete a confronto

	DIETA ITALIANA ATTUALE		**DIETA MEDITERRANEA**	
	g/die	**g/sett**	**g/die**	**g/sett**
ACQUA E ALTRE BEVANDE NON ALCOLICHE	386	5.852	1.000	7.000
BEVANDE ALCOLICHE E SOSTITUTI	91	637	180	1.260
CARNE E INSACCATI E SOSTITUTI DELLA CARNE	110	770	93	651
PESCE E FRUTTI DI MARE	45	315	43	301
LATTE DERIVATI E SOSTITUTI DEL LATTE	198	1.386	250	1.750
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	258	1.806	250	1.750
FRUTTA	208	1.456	450	3.150
VERDURA E ORTAGGI	211	.477	200	1.400
LEGUMI FRESCHI E CONSERVATI	11	77	19	133
PATATE	51	357	57	399
OLI E GRASSI	40	280	35	245
DOLCIUMI E SOSTITUTI	33	231	15	105
UOVA	21	147	11	77

Acqua virtuale dieta italiana attuale ~ **19.700 l/settimana**

Acqua virtuale dieta mediterranea ~ **18.700 l/settimana**

SE N'È PARLATO ALLA SETTIMANA SOCIALE DIOCESANA
L'Azione 22 febbraio 2015

Cibo per tutti sfida per ciascuno

La XII Settimana sociale – che si è tenuta nei giorni 9, 11, 13 febbraio, rispettivamente a Sacile, Conegliano e Pieve di Soligo – ha registrato una buona partecipazione. Il tema era di grande attualità – "Il cibo per la vita. Nutrire l'uomo, custodire la terra" – e si ispirava al tema dell'Expo di Milano "Nutrire il pianeta. Energia per la vita".

Cibo curato, cibo abusato

È stato il tema della prima serata sviluppato da don Antonio Sciortino, direttore di Famiglia Cristiana. Ha impostato l'intervento sull'idea che il cibo non è solo energia per tenere in vita il corpo, ma è elemento fondamentale che tiene unite le persone e le fa comunicare tra loro.

Per questo il cibo deve esse re curato sia nella preparazione sia nella comunicazione in modo da creare vera convivialità.

Frequente il riferimento agli stimoli di Enzo Bianchi nel libro "Il pane di ieri", che mette in luce soprattutto il significato sacro che il pane ha nella nostra tradizione, per cui lo chiediamo nella preghiera del "Padre" ed è stato scelto da Gesù come segno della sua vita. Ma c'è anche il rovescio della medaglia. Infatti succede che il cibo venga sprecato oppure che diventi manifestazione di gravi patologie come ad esempio la bulimia e l'anoressia.

Cibo donato, cibo negato

Tema della seconda serata, condotta da Giorgio Bernardelli della rivista "Mondo e Missione".

Si è parlato del problema della fame e degli scarsi sforzi per superarlo. Due dati sono sufficienti per definire il dramma: secondo la Fao, oggi, 805 milioni di persone soffrono la fame, una persona ogni 9, nonostante che noi oggi produciamo tanto cibo da poter sfamare 11 miliardi di persone. Da qui corre l'obbligo di cercare le cause di questo squilibrio per trovare le vie di soluzione. Tre sono state le cause che il relatore ha individuato: le numerose guerre contemporanee, i cambiamenti climatici e i meccanismi perversi dell'economia per cui abbiamo cibo per tutti, ma non tutti mangiano. Il relatore ha concluso presentando alcuni volti di persone che danno la loro vita, a volte anche con il loro martirio, per superare questo scandalo.

Cibo eccessivo, Terra oltraggiata

Luca Falasconi dell'Università di Bologna ha concentrato il suo discorso soprattutto sullo spreco che è la causa principale per cui siamo costretti a produrre cibo oltre le necessità, portando così un grave danno all'ambiente.

I dati riportati sono agghiaccianti: in Italia si produce tanto cibo da mettere a disposizione circa 3.500 kilocalorie giornaliere per persona, quando per un uomo maturo è sufficiente la metà e molto meno per donne e bambini. Che fine fa il cibo non consumato? Viene gettato. La Fao stima che nel mondo un terzo del cibo viene sprecato, mentre abbiamo quasi un miliardo che soffre la fame.

Il fatto grave è che manca la consapevolezza dello spreco.

Pochi ammettono di sprecare cibo. Causa dello spreco sono spesso sbagliate abitudini del consumatore come quella di non acquistare un prodotto la cui confezione è difettosa o prossima alla scadenza. Un'altra causa è quella chiamata "la sindrome della buona madre"

che consiste nell'acquistare più cibo di quello che possiamo ragionevolmente consumare per la paura che venga a mancare.
L'enorme spreco di cibo ha inevitabilmente un impatto negativo sull'ambiente, infatti la produzione del cibo comporta uso di acqua e di altre risorse ed effusioni di anidride carbonica, inoltre l'agricoltura intensiva è una forzatura che impedisce la rigenerazione della terra e reca gravi danni alla biodiversità.

LA PROPOSTA CONCLUSIVA

Cibo, buone pratiche contro lo spreco

In un mondo dove si spreca troppo, la sfida è sviluppare comportamenti alternativi finalizzati a rivedere i nostri consumi senza necessariamente modificare il nostro livello di benessere.

Ci impegniamo a sprecare di meno. Lo spreco è dappertutto: eliminarlo è impossibile, ridurlo si può. Soprattutto non dobbiamo alimentarlo.

Sprechi e perdite alimentari sono responsabili, se pur indirettamente, dell'aumento della competizione e dei conflitti internazionali per l'accesso ad acqua, energia, suolo agricolo e cibo.

Il contrasto agli sprechi alimentari ha un ruolo cruciale sia per la riduzione dell'impronta ambientale della produzione agricola, sia nell'assicurare un'adeguata disponibilità di cibo – e di cibo buono! – per tutti garantendo, al contempo, il rispetto dei limiti ecosistemici.

Senza dimenticare che il consumatore ha un grande potere: quello di decidere come spendere i propri soldi. Due anni fa il prof. Becchetti, relatore alla X Settimana sociale, ci ricordava che dobbiamo saper "votare con il portafoglio"!

Ridurre lo spreco nella vita quotidiana è il primo passo da cui partire per contribuire alla realizzazione di una società eco-efficiente o, meglio, eco-sufficiente, ed è un vantaggio per tutti.

La scelta di non sprecare il cibo in casa nostra è attuabile con I una serie di azioni e attenzioni concrete che possono diventare una abitudine eticamente corretta, ma anche conveniente per il bilancio familiare.

1. Pianificare la spesa

Il primo passo per evitare lo spreco di cibo è la programmazione degli acquisti e dei pasti, evitando così acquisti sbagliati, frettolosi o in quantità eccessive. Prima di fare la spesa è opportuno controllare cosa c'è nel frigo e nella dispensa, in modo da capire cosa si ha già e cosa manca. Fare una lista delle cose da acquistare può aiutare ad evitare acquisti inutili.

Per certi alimenti (pane, frutta, verdura, latte), fare la spesa di frequente aiuta a non fare acquisti sproporzionati all'effettivo bisogno e ad avere prodotti freschi, stagionali, provenienti da aziende agricole locali, quindi senza tempi lunghi per il trasporto e la conservazione.

2. Attenzione agli acquisti all'ingrosso

Anche se acquistare grandi quantità di prodotti all'ingrosso consente un notevole risparmio economico e una riduzione degli imballaggi, bisogna sempre fare attenzione a non comprare più del necessario, ancor più quando si tratta di prodotti deperibili. Alla fine, infatti, il risparmio economico non sarà reale se una parte di quanto acquistato finisce nella spazzatura.

3. Controllare le etichette

Vanno sempre lette facendo attenzione a quanto scritto. "Da consumare entro il..." significa che l'alimento è idoneo al consumo solo fino al giorno indicato, sapendo che c'è un minimo di tolleranza. Mentre "da consumarsi preferibilmente entro il …" indica la data fino alla quale il prodotto conserva le sue qualità specifiche; pertanto gli alimenti possono essere consumati anche successivamente.

In tutti i casi bisogna sempre verificare il contenuto usando vista, olfatto, gusto... e naturalmente il buon senso. Va comunque tenuto conto che, una volta aperta la confezione, la data di scadenza di un prodotto si accorcia notevolmente.

4. Conservare gli alimenti in modo corretto

Mettere in frigorifero o in congelatore il prima possibile i cibi impedisce che si deteriorino rapidamente. La pulizia e regolare manutenzione del frigorifero e del congelatore favoriscono una migliore conservazione degli alimenti. La pulizia è necessaria anche in dispensa, conservando gli alimenti che ne necessitano in contenitori adatti, meglio se in vetro o in plastica. Nel frigorifero usare il

ripiano giusto. È utile spostare i prodotti, mettendo davanti quelli più deperibili e a breve scadenza. Infatti molto spesso i prodotti lasciati "dietro" tendono a marcire o a scadere, finendo poi nella spazzatura.

5. Fare porzioni più piccole

La suddivisione in porzioni rapportate alle effettive esigenze di casa nostra può avvenire in più momenti.

Molti alimenti possono essere congelati senza particolari problemi: questi vanno messi già porzionati nel congelatore, per prolungarne la durata ed evitare che vadano a male. E va annotato sul sacchetto o sul contenitore il contenuto e il giorno. Inoltre, se in famiglia c'è qualcuno che avanza sempre qualcosa nel piatto, prendiamo l'abitudine di fare porzioni più piccole.

Quando cuciniamo bisogna fare sempre attenzione alle quantità.

E quello che viene cucinato in più può comunque essere conservato per poi essere mangiato in un secondo momento.

6. Con gli avanzi, cucina creativa

Per riutilizzare gli alimenti avanzati e gli scarti alimentari esiste ormai una "letteratura" sterminata con ricette per il "recupero": non serve inventare, basta provare. E così, una volta alla settimana può essere cucinata una "cena di pulizia" di ciò che è avanzato in frigo.

7. Condividere il cibo avanzato

Se il cibo è troppo e non si può congelare o riciclare, può essere condiviso immediatamente con amici e vicini di casa, a volte anche in situazioni di difficoltà.

Questo è anche un modo per creare occasioni di scambio, convivialità, socialità.

8. La doggy bag

In Italia non è un'operazione diffusa perché considerata spesso poco elegante. Ma la cosiddetta doggy bag permette di non sprecare il cibo anche quando andate al ristorante.

Non vergognatevi, dunque, nel chiedere di poter portare a casa gli avanzi, se questo significa aiutare il pianeta con un piccolo gesto.

9. Riscoprire il digiuno (almeno una volta al mese)

È un'occasione di educazione dei propri desideri e capacità di andare all'essenziale e cercare di capire la condizione dei popoli affamati.

10. Ridare "valore" al cibo

È l'aspetto culturale che abbiamo perso. La perdita di "valore" dei prodotti della terra è una delle cause principali del rifiuto facile e dello spreco: se non conosciamo ciò che mangiamo, la fatica e la dedizione di chi l'ha prodotto, finiremo per sottovalutare il cibo che ci nutre e per sprecarlo con maggiore facilità.

11. Il dovere di informarsi

Tenere desta la nostra attenzione sulle principali questioni relative alla produzione del cibo su vasta scala, spesso a discapito dei popoli del Sud del mondo privati dell'autonomia alimentare.

INDICE

Pag.	Argomento
2	**XII SETTIMANA SOCIALE**
3	I SCHEDA - **CIBO CURATO, CIBO ABUSATO**
9	II SCHEDA - **CIBO DONATO, CIBO NEGATO**
10	III SCHEDA - **CIBO ECCESSIVO, TERRA OLTRAGGIATA**
17	SE N'È PARLATO ALLA SETTIMANA SOCIALE DIOCESANA
19	LA PROPOSTA CONCLUSIVA