

**NUOVE
TENDENZE**

LA RICERCA SUI CONSUMI ALIMENTARI NELLE GRANDI CITTÀ DI

IL FUTURO DEL CIBO SI D

**ACCORCIARE LE DISTANZE
TRA AMBIENTE URBANO
E CAMPAGNA, MERCATI
CONTADINI, REFEZIONI SANE
E FILIERE SOLIDALI: ECCO
LE SFIDE DI OGGI ANCHE A
FRONTE DELLA PANDEMIA**

di **Giusi Galimberti**

È un processo che abbiamo sotto gli occhi da decenni: in ogni continente le grandi città diventano sempre più poli di attrazione. Si stima che entro il 2050 due persone su tre vivranno nelle metropoli e per questo l'80% del cibo prodotto nel mondo sarà consumato proprio nelle aree urbane. Quello stesso cibo che oggi è una delle principali cause dell'emergenza climatica. Nel 2017, nelle maggiori città del mondo, le emissioni di gas serra dovute a produzione e consumo di cibo erano il 13% del totale e si stima che nel 2050 potranno crescere fino a circa il 40%.

La pandemia da Covid-19 ha improvvisamente peggiorato la situazione. Ha esposto le fasce più vulnerabili della popolazione urbana alla povertà e all'insicurezza alimentare e ha reso ancora più urgente affrontare i reali bisogni dei principali insediamenti in termini di produzione e distribuzione del cibo. Il ruolo delle municipalità è diventato di fatto centrale per le sfide della sostenibilità e per il conseguimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile proposti alle



Nazioni Unite nel 2015 per la cosiddetta Agenda 2030.

In questo contesto, Fondazione Barilla ha realizzato con il Gruppo di lavoro 2 di ASviS (Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile) la ricerca *Cibo, Città, Sostenibilità* per identificare le buone pratiche e dare indicazioni sui possibili interventi. **Lo studio**

mostra il ruolo centrale delle città, chiamate a diventare laboratori di un sistema alimentare fondato su una gestione più intelligente delle risorse e un accesso più equo al cibo sano.

Fondazione Barilla ha poi condotto con Ipsos un'altro studio sulle politiche alimentari nelle realtà urbane

**98 COMUNI ITALIANI
SU 100 HANNO POLITICHE
PER LA NUTRIZIONE**



42% PROMUOVONO

il consumo di prodotti
locali di qualità/km 0

FONDAZIONE BARILLA CON ALLEANZA ITALIANA PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

ECIDE NELLE METROPOLI

**SALUTE E
SOLIDARIETÀ**

Due studenti a mensa e la consegna della spesa a un'anziana: solidarietà e menu salutari sono in crescente aumento.



d'Italia. «Dal nostro rapporto», spiega Daniele Fattibene, 30 anni, ricercatore della Fondazione, «è emerso che il 94% dei Comuni esaminati ha già lanciato o vuole lanciare politiche alimentari urbane. Quasi sempre, però, si tratta di politiche settoriali e non ancora di politiche integrate. Occorre stare attenti alla qualità e alla so-

stenibilità della refezione scolastica, mercati rionali e dei contadini, lotta allo spreco, distribuzione di pasti alle categorie più vulnerabili. Quasi tutte le città italiane, da Nord a Sud, qualunque sia lo schieramento politico che le amministra, fanno azioni in questi settori. **Il problema è che queste azioni non sono coordinate a livello orizzontale, a causa della scarsità di risorse e di personale qualificato.** Spesso mancano anche dati aggiornati sul cibo e la sua distribuzione nel territorio: una maggiore informatizzazione delle conoscenze e delle competenze, per renderle accessibili agli operatori e ai cittadini, sarebbe un bel passo avanti. L'esempio virtuoso secondo noi è Milano, che ha già un ufficio per la "politica del cibo" che coordina tutti gli interventi, dalle refezioni scolastiche alla distribuzione di pasti nell'emergenza Covid-19, dalla promozione delle aree rurali attigue alla città

(il km 0) al recupero degli sprechi».

Milano è stata sede dell'Expo, che ci ha lasciato in eredità il *Milan Urban Food Policy Pact*. «Questo Patto per la sostenibilità alimentare è stato firmato da più di 200 città del mondo. Molti degli amministratori che abbiamo intervistato ne condividono gli scopi e le pratiche virtuose. Le politiche alimentari urbane, a detta del campione, dovrebbero promuovere diete equilibrate (tema molto sentito al Centro-Sud, 43%), sostenere l'agricoltura locale (20%) e quella a basso impatto ambientale (26%), come segnalato soprattutto dai Comuni del Nord».

Marta Antonelli, direttore della Ricerca della Fondazione Barilla, stima che «una politica di prevenzione e riduzione dello spreco a livello urbano, nel mondo, comporterebbe minori emissioni per l'equivalente di circa 4,3 miliardi di tonnellate di CO₂. La stessa quantità di emissioni che potremmo evitare se 1,5 miliardi di tonnellate di rifiuti venissero riciclati invece che finire in discarica».

Una situazione di per sé complicata, su cui è intervenuta una nuova, emergenza, quella del coronavirus. «Per alcuni il cibo era un bene da sprecare, la pandemia e le conseguenti difficoltà di approvvigionamento hanno reso tutto meno scontato», conclude Fattibene. «Le città devono ora diventare dei laboratori per la riduzione delle disuguaglianze. Non dimentichiamo che molti bambini delle famiglie più deboli, a causa della chiusura delle scuole e delle mense, hanno perso l'unico pasto sano e nutriente che potevano avere nella loro giornata». ●



27% DISTRIBUISCONO

cibo di qualità a km zero nelle mense scolastiche e comunali



18% ASSICURANO

generi alimentari alle persone vulnerabili