

# L'acqua virtuale e come la mangiamo

«Una persona consuma virtualmente 3.500 litri al giorno: a salvarci l'agricoltura piovana e a chilometro zero»

FRANCESCO MANNONI

«Il mondo ha sete perché ha fame»: è lo slogan che la Fao ha coniato per la giornata mondiale dell'acqua nel 2012. Lo slogan può essere inserito anche nel tema del 2013 (acqua e cooperazione) perché il problema della scarsità delle risorse naturali, acqua in testa, sarà risolvibile solo se tutti i settori si uniscono per ottenere un risultato comune.

L'aumento demografico è il primo assillo. Dai sette miliardi attuali, nel 2050 gli abitanti della terra arriveranno a nove miliardi e questo eserciterà, per i soli fabbisogni primari, una pressione «di portata straordinaria sulle risorse naturali».

Marta Antonelli e Francesca Greco sono entrambe dottorande con il professore Tony Allan, creatore del concetto di acqua virtuale, nel dipartimento di Geografia del King's College di Londra. Marta è una collaboratrice del Centro Euro-Mediterraneo sui cambiamenti climatici, membro del comitato direttivo del progetto europeo Euro Agriwat, assegnista di ricerca presso Iuav di Venezia, nonché membro del London Water Research Group; Francesca ha dieci anni di esperienza nel campo delle politiche idriche in Medio Oriente, Africa Sub Sahariana e Mediterraneo, è tra i membri fondatori del London water research group, è stata consulente per Wwf e Fao, e attualmente lavora presso Un Wwap Unesco.

Dall'incontro delle due ricercatrici nasce un saggio minuzioso, tutto italiano, intitolato "L'acqua che mangiamo" (Edizioni Ambiente, 288 pp. 25 €), che affronta il problema da più angolazioni, sia internazionali sia Italiane e attraverso il contributo di numerosi esperti spiega "cos'è l'acqua virtuale e come la consumiamo".

Il saggio fornisce elementi di valutazione e conoscenza. «Con questo libro - spiegano le curatrici - abbiamo voluto coprire un buco che c'è in Italia sull'ar-

gomento. L'acqua virtuale e l'impronta idrica sono concetti ormai discussi a livello internazionale da anni, ma in Italia nessuno ancora ne parla. Soprattutto nessuno ha provveduto ad applicare e divulgare le spiegazioni necessarie a questo Paese, dato che l'Italia è il terzo importatore mondiale netto di acqua virtuale».

Che cosa significa acqua virtuale?

Marta Antonelli: «Acqua virtuale significa acqua contenuta in tutti i servizi e beni che noi consumiamo. Quando beviamo una tazzina di caffè, beviamo i 140 litri d'acqua che sono serviti per far crescere la piantina fino alla raccolta e commercializzazione del prodotto. Il dato sconvolgente è che il 90% dell'acqua che noi consumiamo è in quello che mangiamo. Quando ci laviamo le mani, facciamo la doccia o inaffiamo il giardino, stiamo utilizzando una minima parte (circa 125 litri al giorno) della quantità d'acqua che veramente utilizziamo per vivere. Ogni essere umano sulla terra consuma ogni giorno circa 3500 litri d'acqua virtuale».

Sono cifre sbalorditive che sembrano incriminarci di colpe tremende?

Francesca Greco: «No, questi dati non devono sembrare colpevolizzanti, perché c'è un modo per poterci attivare e perché questo uso d'acqua che sembra sproporzionato non sia dannoso. E cioè: fare attenzione a che cosa mangiamo, da dove proviene, da quale filiera ha avuto origine, considerando che c'è acqua e acqua. Io e la mia collega sosteniamo che non tutte le gocce d'acqua sono uguali e così neanche tutti i pomodori tanto per fare un esempio. Se in un pomodoro sono contenuti virtualmente centinaia e centinaia di litri d'acqua, bisogna vedere di che acqua si tratta».

Ma l'acqua non è la stessa dappertutto?

Marta Antonelli: «Sì, ma attenzione: se noi pompamo l'acqua da una falda sotterranea non rinnovabile, stiamo facendo un grosso danno ambientale se questo avviene in un territorio arido, come il Marocco o l'Algeria. Se invece

consumiamo un pomodoro la cui pianta è stata irrigata con le acque del Po dell'Emilia Romagna o con fonti rinnovabili in Puglia abbiamo prodotto un consumo a livello idrico non impattante come l'irrigazione effettuata tramite acqua non rinnovabile. L'agricoltura sostenibile che ci permette di mangiare e bere la nostra acqua virtuale senza scrupoli, è l'agricoltura piovana».

L'agricoltura che si affida solo alla pioggia?

Francesca Greco: «Certo. Se beviamo un bicchiere di vino italiano non c'è impatto dal punto di vista idrico, a parte l'acqua inquinata in cantina e in fase di imbottigliamento, perché la vite non è irrigata, ma si nutre della pioggia. Non intacca i bacini idrici e i pozzi, le risorse di superficie o sotterranee. Questo è il tipo di agricoltura più sostenibile».

Chi dovrebbe sovrintendere a questi accorgimenti indispensabili?

Francesca Greco: «Esistono già degli organismi che si stanno formando a livello internazionale. Il Wwf International ha già creato in partnership con altri organismi, un'alleanza per la tutela delle acque. Su questa scia si stanno muovendo delle grandissime multinazionali per poter costruire dei percorsi di trasparenza e di calcolo del loro impatto idrico. Il più grande pastificio italiano, ad esempio, ha spostato l'intera produzione di grano duro dall'America. Coltivando il grano duro in Italia e prendendo l'acqua da una fonte rinnovabile, ha eliminato il consumo dalla falda americana sovra sfruttata».

La cosa più immediata da fare?

Marta Antonelli: «Consumare prodotti locali. Il chilometro zero è indispensabile per risparmiare acqua. Nel nostro libro promuoviamo un prototipo di etichetta di sostenibilità idrica per aiutare i cittadini a fare scelte informate su quello che consumano in termini di qualità dell'acqua: se è acqua verde o blu, rinnovabile o meno, proveniente da zone aride o ricche di acqua. Un metodo che, se implementato, potrebbe spostare le scelte verso percorsi più sostenibili».

**Il saggio.** Quando beviamo una tazza di caffè, beviamo i 140 litri dalla coltivazione alla commercializzazione

**Cosa fare.** Attenzione ai cibi che usiamo, da dove provengono, da quale filiera hanno avuto origine



www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

032825