

**cronaca**

# “Scegliete la dieta mediterranea, frenerete l'effetto serra”

**ANTONIO CIANCIULLO**

**IL RAPPORTO / LA FONDAZIONE BARILLA: COME RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE DELLE NOSTRE SCELTE ALIMENTARI**

MILANO.

Ci stiamo mangiando il pianeta e la salute. Il ciclo agroalimentare è responsabile di circa il 30 per cento delle emissioni serra e le diete sbagliate hanno creato due miliardi di persone in sovrappeso. È l'allarme lanciato dal “Barilla center for food and nutrition” (Bcfn) nella seconda edizione di Eating Planet. *Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro*. Il volume, appena uscito per i tipi di Edizioni Ambiente, contiene una rassegna completa dei problemi creati da un'alimentazione errata e delle possibili soluzioni.

Il primo dato che emerge è il contributo della tavola alla minaccia climatica. L'insieme delle attività necessarie a consentirci di incrociare forchetta e coltello (dall'agricoltura all'allevamento, dalla conservazione alla distribuzione degli alimenti) richiede una quantità di gas serra superiore a quella emessa dal settore dei trasporti. In particolare bistecche e altri tipi di carne sono responsabili del 12 per cento delle emissioni globali di CO<sub>2</sub>. E dal 1960 a oggi le quantità

di gas serra derivanti dall'agricoltura sono raddoppiate.

«Sono ancora pochi a fare la spesa sapendo che la loro azione è un atto importante di politica ambientale: per questo vogliamo diffondere la consapevolezza del ruolo degli stili alimentari sia per quanto riguarda la salute che per quanto riguarda l'impatto ambientale », spiega il presidente della Fondazione Bcfn, Guido Barilla. «Non è una denuncia astratta: vogliamo proporre soluzioni concrete per la sostenibilità del sistema agroalimentare».

«Se non correggeremo la rotta, al 2050, a causa del cambiamento climatico, avremo una riduzione della produzione agricola dell'8 per cento a fronte di una crescita della domanda di cibo del 56 per cento», calcola Riccardo Valentini, uno dei componenti dell'Ipcc, la task force di scienziati Onu. Per contenere l'impatto ambientale della produzione alimentare si potrebbe ridurre il consumo di proteine animali a due volte alla settimana facendo spazio a cereali e legumi e risparmiando fino a 2.300 grammi di CO<sub>2</sub> al giorno rispetto a un menu che prevede carne tutti i giorni.

In questo modo si otterrebbero anche significativi vantaggi sul piano della salute. Gli italiani grazie alla dieta mediterranea, che riduce del 72 per cento il rischio di infarto, sono tra i più longevi del mondo, ma stanno cambiando abitudini alimentari e stili di vita. Oggi in Italia un bambino su cinque è in sovrappeso e uno su 10 è obeso e solo il 29 per cento delle persone svolge attività fisica in modo regolare.

©RIPRODUZIONE RISERVATA