EXPO MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

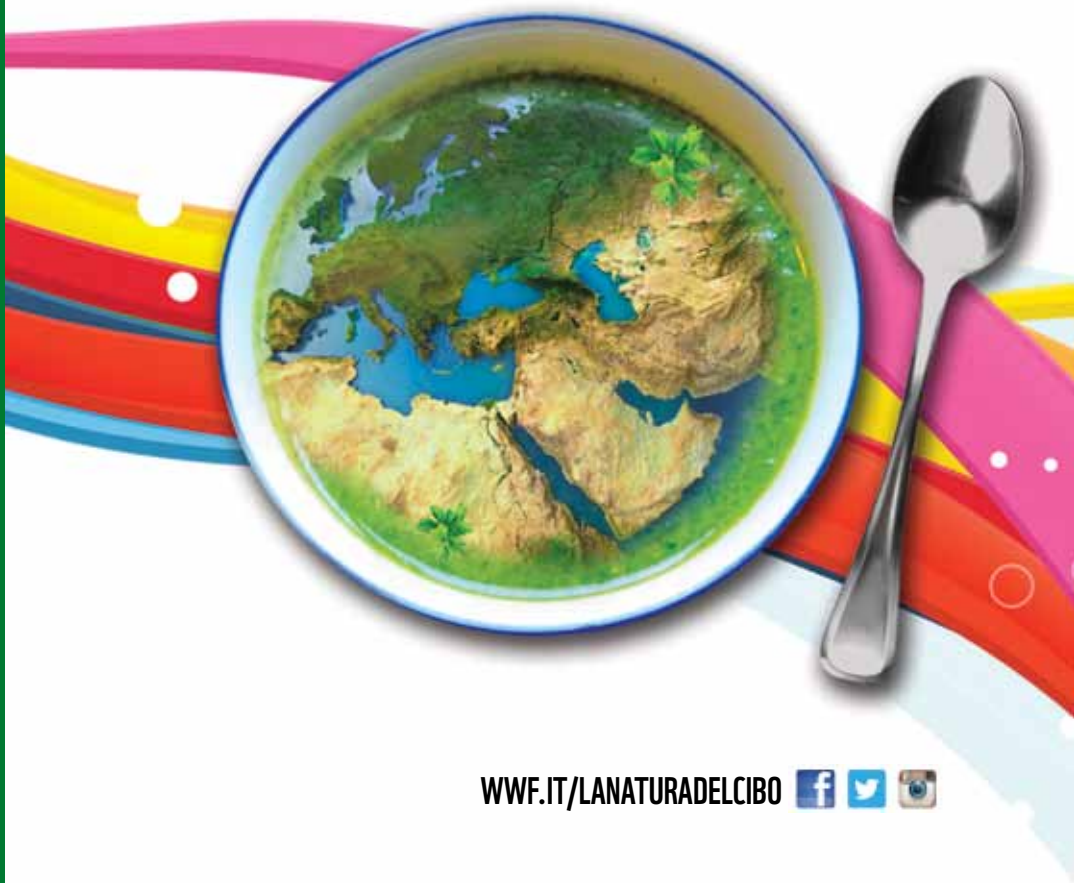
WWF

Civil Society Participant

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

LA NATURA DEL CIBO.

UNA SOLA TERRA
PER NUTRIRE IL PIANETA



WWF.IT/LANATURADELCIBO

Il progetto “La Natura del Cibo, una sola Terra per nutrire il Pianeta”

Il progetto prevede diverse tipologie di azioni che insieme declinano i temi di Expo 2015 sui territori coinvolgendo direttamente i singoli cittadini e le famiglie che visiteranno nel 2015 le Oasi ed i Centri di Educazione Ambientale del WWF e la sede WWF di Milano presso il giardino delle Ex Serre (in zona 1 della città); il grande pubblico sarà raggiunto attraverso gli strumenti di comunicazione tradizionali e i social network, gli insegnanti ed educatori con materiali didattici e seminari di formazione riconosciuti dal MIUR.

Valorizzando l’attenzione generale dell’esposizione Expo 2015 sul tema “Nutrire il Pianeta, energia per la vita” il WWF vuole stimolare la riflessione sulla relazione esistente tra la qualità della dieta delle singole persone e la conservazione della struttura e delle funzioni degli ecosistemi che a livello globale e locale contribuiscono alla fornitura dei nostri alimenti (il cibo come fondamentale servizio ecosistemico) e sulla sostenibilità delle pratiche agricole e delle filiere agroalimentari per la conservazione delle risorse idriche, la lotta ai cambiamenti climatici e la tutela della biodiversità.

Il calendario delle attività ed eventi previsti dal progetto ed i documenti sui diversi temi sono disponibili sul sito: www.wwf.it/lanaturadelcibo

Progetto “La Natura del Cibo. Una sola Terra per Nutrire il Pianeta” realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Decreto n. 93824 del 30/12/2014 - Codice CUP J83G14001750001

LA RESPONSABILITÀ DEI CONTENUTI È DEL BENEFICIARIO DEL PROGETTO E NON RAPPRESENTA LA POSIZIONE UFFICIALE DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI.

Responsabile coordinamento del progetto:
Franco Ferroni

Ideazione e testi:
Eva Alessi, Marco Costantini, Franco Ferroni, Giuliana Improta, Ennio Merlini, Chiara Pirovano

Coordinamento editoriale:
Barbara Franco, Emanuela Pietrobelli

Grafica: Letré - Roma

Responsabile del progetto
WWF Italia
ONG - ONLUS:
www.wwf.it
Via Po 25/c - 00198 Roma

Maggio 2015

INTRODUZIONE

Donatella Bianchi
(Presidente WWF Italia)

Le nostre società stanno attraversando un momento di **transizione da un'epoca di abbondanza della disponibilità di cibo a una situazione di scarsità**. È ormai sempre più chiaro che in questo nuovo periodo storico, secondo le illuminanti parole di Lester Brown[1] **il cibo è importante come il petrolio e il terreno agricolo è prezioso come l'oro**.

Con l'abbattimento delle foreste tropicali, lo sfruttamento dei terreni marginali e di zone ecologicamente sensibili **l'agricoltura e la zootecnia intensive sono divenute le principali minacce ambientali per la biosfera**. Già oggi l'agricoltura occupa una notevole percentuale della superficie terrestre, sta distruggendo habitat e biodiversità, consumando risorse idriche, inquinando fiumi e oceani, ed emettendo con la zootecnia una quantità di gas serra molto più elevata di ogni altra attività umana.

È ormai evidente che per garantire la salute a lungo termine del Pianeta si deve **ridurre drasticamente l'impatto negativo dell'agricoltura intensiva. Dobbiamo ridurre il consumo delle risorse naturali, trasformare i mercati e modificare i nostri stili di vita**.
Il sistema alimentare mondiale deve garantire un'alimentazione adeguata agli oltre 7 miliardi di persone che attualmente vivono sul Pianeta (oltre un miliardo soffre ancora di fame cronica!) e garantire un'alimentazione adeguata agli oltre 2 miliardi di persone che si aggiungeranno nei prossimi 30 anni e dovrà farlo in maniera sostenibile sotto il profilo ambientale ed equo dal punto di vista sociale e dei diritti.

Sono questi i temi di **EXPO 2015, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita"**, l'esposizione universale a Milano che per la prima volta prevede la partecipazione della società civile: come altre ONG internazionali, WWF è "civil society participant" e propone un ricco programma di eventi e di contenuti per dare il suo contributo di idee, riflessioni critiche e proposte concrete. Partecipate con noi a questa importante sfida, seguendo i consigli che troverete nelle pagine di questo opuscolo: ogni cambiamento di individui e comunità in merito al cibo e alla consapevolezza di come funziona il sistema alimentare contribuisce ad aumentare la sostenibilità del Pianeta. Buona lettura!

Donatella Bianchi
(Presidente WWF Italia)

1 Fonte: "9 miliardi di posti a tavola. La nuova geopolitica della scarsità di cibo" di Lester Brown, ed. a cura di Gianfranco Bologna, WWF Italia, Edizioni Ambiente, Ottobre 2012.

QUELLO CHE CONSUMIAMO CONSUMA IL PIANETA

Il riscaldamento globale, la desertificazione e la perdita di biodiversità sono solo alcuni dei cambiamenti che il Pianeta sta subendo anche a causa di come si produce e consuma il cibo.

Un sistema alimentare come quello odierno basato sui combustibili fossili, sui comportamenti di spreco, sull'inquinamento e il sovrasfruttamento delle risorse, che si è evoluto e radicato nelle società occidentali industrializzate, non è più un modello proponibile, né per i paesi che l'hanno creato, né per quelli che hanno cercato di imitarlo.

LA NOSTRA ALIMENTAZIONE INFLUENZA IL FUTURO DELLA NOSTRA STESSA SOPRAVVIVENZA

© B.Stirton/Getty Images

Oggi abbiamo la possibilità concreta di impostare un nuovo modello alimentare ed economico che finalmente metta al centro la natura e l'essere umano

MANGIARE SOSTENIBILE

Un'alimentazione sostenibile prevede il consumo di **cibo nutrizionalmente sano**, con una **bassa impronta in termini di uso di suolo e di risorse idriche** impiegate, **con basse emissioni di carbonio e azoto, attento alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, ricco di cibi locali e tradizionali, equo e accessibile per tutti.**

© Arch. Credia WWF

La globalizzazione ha diminuito l'attenzione verso la sostenibilità a favore dell'intensificazione e dell'industrializzazione dei sistemi agricoli e di distribuzione. **L'aumento vertiginoso della produzione globalizzata di alimenti non ha tuttavia portato miglioramenti a livello globale in campo nutrizionale.** Oggi il numero di persone denutrite è arrivato ad oltre un miliardo e al contempo l'obesità e i disturbi cronici ad essa associati hanno raggiunto cifre analoghe.

© M.Gunther/WWF Canon

I sistemi di produzione e consumo alimentare attuali dovranno, quindi, subire delle radicali trasformazioni, puntando sulla consapevolezza di tutti gli attori coinvolti, sull'incremento di domanda e offerta di alimenti salubri, rispettosi dell'ambiente, poco elaborati dal punto di vista industriale e coltivati nelle zone di provenienza tradizionale, nel rispetto della biodiversità, delle risorse disponibili e delle culture locali.

L'AUMENTO VERTIGINOSO DELLA PRODUZIONE GLOBALIZZATA DI ALIMENTI NON HA PORTATO MIGLIORAMENTI IN CAMPO NUTRIZIONALE

DIETA SOSTENIBILE?
QUESTIONE D'IMPRONTA

Per stimare l'impatto ambientale di un alimento è necessario considerare il suo intero "ciclo di vita", percorrendo tutte le fasi della filiera alimentare dal "campo alla forchetta".

La pressione che la produzione di cibo genera sull'ambiente può essere valutata attraverso la famiglia delle **impronte** che, a partire dalla capostipite **impronta ecologica**, misurano attraverso vari **indicatori** aggregati, l'impatto che determinati processi hanno sulle risorse naturali. Il **WWF** ha concentrato la sua attenzione sul calcolo di tre impronte che consideriamo estremamente utili per analizzare gli impatti del sistema alimentare:

1 **Impronta di carbonio**, ossia **la quantità di gas serra** emessa lungo la filiera dal campo fino alla distribuzione;
2 **Impronta idrica**, ossia **la quantità di acqua consumata o inquinata** nei processi di coltivazione/allevamento e nella fase di trasformazione industriale;
3 **Impronta di azoto**, ossia **la quantità di azoto reattivo** immessa in ambiente nella fase di coltivazione/allevamento.

© Arch. Credia WWF

Questi indicatori di pressione ambientale colgono tre aspetti critici dell'impatto dell'attività umana sull'ambiente. Gli impatti attesi dal primo indicatore hanno una dimensione globale, quelli relativi al secondo e terzo hanno dimensione altamente significativa su scala regionale e locale.

DIETA SOSTENIBILE?
QUESTIONE D'IMPRONTA DI CARBONIO

K. Havia/WWF Canon

La seconda causa di cambiamento climatico al mondo è l'emissione di CO_2eq derivante dall'allevamento di animali, ovvero dalla grande quantità di carne che consumiamo. Per abbattere le emissioni bisogna quindi passare ad una dieta più povera di carne, mangiando soprattutto cereali, verdure e frutta.

Ad una bistecca di carne di bovino di 250 g è associata l'emissione di quasi 3,4 kg di CO_2eq, l'equivalente di un'automobile di cilindrata medio-grande che percorre 16 km. **La produzione dello stesso quantitativo di patate provoca l'emissione di circa 0,06 kg di CO_2eq**, ben 57 volte inferiore a quella della bistecca.

Sostituire anche un solo pasto a settimana a base di carne con un piatto tipico della dieta mediterranea fa risparmiare 180 kg di CO_2eg l'anno.

Anche nello scegliere frutta e verdura sono importanti sia la stagionalità sia la località di provenienza. Infatti **la produzione di 1 kg di pomodori fuori stagione rilascia 3,5 kg di CO_2eq, per lo più legati al riscaldamento delle serre, mentre la stessa quantità di pomodori prodotta in un campo d'estate ne rilascia meno di 0,05 kg**, una differenza di ben 70 volte.

L'aumentata mobilità delle merci, con il trasporto aereo di prodotti alimentari tra diversi continenti, **presenta un drastico incremento delle emissioni di CO_2**, oltre che di altri inquinanti.

CO_2eq STA PER CO_2 EQUIVALENTE, OSSIA L'UNITÀ DI MISURA CHE PERMETTE DI PESARE INSIEME LE EMISSIONI DEI VARI GAS SERRA AVENTI DIFFERENTI EFFETTI SUL CLIMA.

DIETA SOSTENIBILE? QUESTIONE D'IMPRONTA IDRICA

Solo il 2,5% di tutta l'acqua sulla Terra è acqua dolce. La maggior parte (il 79%) non è disponibile perché è racchiusa nelle calotte polari e nei ghiacciai. Il 20% è rappresentato da acque sotterranee. Laghi, bacini, fiumi e zone umide rappresentano quindi meno dell'1% dell'acqua dolce disponibile.

© Arch. Credia WWF

Analizzando i dati dell'impronta idrica dei diversi cibi si evidenzia come gli alimenti della dieta mediterranea, di cui si consiglia un consumo frequente e regolare (cereali, frutta e verdura), possiedano il minore impatto in termini di consumo di risorse idriche. Al contrario gli alimenti per i quali si consiglia un consumo molto moderato (carne e derivati animali) sono quelli con la maggiore impronta idrica.

Più in generale, il consumo d'acqua per alimentarsi varia da circa 1.500-2.600 litri nel caso di una dieta vegetariana a circa 4.000-5.000 litri per una ricca di carne. Ne consegue che una dieta «idrovora», troppo ricca in grassi animali e zuccheri, è negativa non solo per le risorse idriche del pianeta ma anche in termini di salute.

IMPRONTA IDRICA: COS'È E COME SI CALCOLA

L'impronta idrica è un indicatore di sostenibilità che permette di valutare il **quantitativo totale di acqua consumato o inquinato per la realizzazione di un prodotto**. È la somma di tre componenti (Water Footprint Network):

- **l'impronta idrica "blu"** è il volume di acqua dolce sottratta al ciclo naturale (prelevata dalle acque superficiali e sotterranee ossia fiumi, laghi e falde acquifere) per scopi domestici, industriali o agricoli (es. l'irrigazione);

- **l'impronta idrica "verde"** è il volume di acqua piovana traspirata dalle piante durante la coltivazione;

- **l'impronta idrica "grigia"** rappresenta il volume di acqua inquinata, quantificata come il volume di acqua necessario per diluire gli inquinanti al punto che la qualità delle acque torni a rispettare gli standard di qualità.

PER PRODURRE UN POMODORO SONO NECESSARI 13 L DI ACQUA, PER UNA FETTA DI PANE NE SERVONO 40, 100 G DI FORMAGGIO «COSTANO» 500 L, UN HAMBURGER 2.400 L D'ACQUA.

LA COLLABORAZIONE WWF – MUTTI: UN ESEMPIO DI BUONA PRATICA PER RIDURRE L'IMPRONTA IDRICA DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

Da alcuni anni è stato sviluppato un innovativo progetto sull'impronta idrica che coinvolge una importante filiera agricola italiana, quella dei pomodori. La collaborazione tra WWF e Mutti, azienda leader nella produzione di concentrato, passata e polpa di pomodoro, ha permesso di calcolare e definire obiettivi di riduzione dell'impronta idrica lungo un'intera filiera di produzione, dalla coltivazione dei pomodori, alla lavorazione in stabilimento, fino al confezionamento del prodotto finito. Mutti si è volontariamente impegnata con il WWF in un progetto di riduzione dell'impronta idrica (-3% entro il 2015) attraverso misure per migliorare l'efficienza e l'efficacia dell'irrigazione dei campi e per ridurre l'uso di fertilizzanti. Grazie a strumenti di monitoraggio dell'umidità del terreno è stato possibile valutare le esatte esigenze di irrigazione del pomodoro, risparmiando in media il 14% dell'acqua. Il risparmio sui volumi di acqua usati in irrigazione si traduce infine in una riduzione dell'impronta idrica totale.

www.wwf.it/chi_siamo/partners/mutti

www.mutti-parma.com/wwf

© mutti-parma.com

WWF CIVIL SOCIETY PARTICIPANT DI EXPO MILANO 2015

Il WWF parteciperà ad EXPO Milano 2015 "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" con un palinsesto di eventi ed iniziative focalizzato sull'analisi dell'impatto ambientale delle filiere alimentari, sulla loro attuale insostenibilità, indicando il loro "peso" in termini di "impronte" per i sistemi naturali ed il loro impatto nei confronti della biodiversità in ambito globale e Mediterraneo. Expo 2015 è la prima esposizione universale che prevede la partecipazione ufficiale della società civile: per questo associazioni e ONG hanno scelto insieme di essere presenti nell'ambito di Expo e di cogliere l'opportunità di esprimersi su temi cruciali come la fame nel mondo, la sostenibilità e l'equità. Il percorso di avvicinamento del WWF a EXPO è iniziato nel 2011, quando insieme a numerose altre associazioni di vario tipo (di cooperazione, solidarietà, ambientaliste, territoriali) è stato costituito il Comitato EXPO dei Popoli per sostenere la voce della società civile internazionale e dei movimenti contadini sui temi centrali di Expo 2015, focalizzati in particolare sulla sovranità alimentare e sulla giustizia ambientale.

www.expodeipopoli.it/
www.expo2015.org/it
www.padiglioneitaliaexpo2015.com/it

ALIMENTA LE BUONE ABITUDINI.

© Global Warming Image/WWF Canon

1. ACQUISTA PRODOTTI LOCALI
Mangia prodotti freschi, acquista prodotti tipici e sostieni l'economia locale, riduci le emissioni di CO_2 limitando i trasporti.

© V.Kojjinitis/WWF-Canon

2. MANGIA PRODOTTI DI STAGIONE
La frutta e la verdura hanno una propria stagionalità, segui le stagioni riduci i costi per te e per il pianeta.

© Arch. Credia WWF

3. RIDUCI I CONSUMI DI CARNE
Limita le porzioni e il numero di volte in cui la mangi a settimana, consuma quella prodotta con zootecnia tradizionale e biologica e sostituiscila con proteine vegetali (es. legumi).

© H. Petit/WWF-Canon

4. SCEGLI IL PESCE GIUSTO
Dai priorità alle specie locali, rispetta la regola della taglia minima di vendita e diversifica le tue scelte.

© K. Havia/ WWF-Finland

5. RIDUCI GLI SPRECHI: SE L'HAI ACQUISTATO MANGIALO
Quasi 1/3 del cibo acquistato finisce nella spazzatura. Oltre alla perdita di denaro, sprecare ha un elevato impatto ambientale.

10 SEMPLICI REGOLE PER MANGIARE SOSTENIBILE

ALIMENTA LE BUONE ABITUDINI.

© Arch. Credia WWF

6. PRIVILEGIA I PRODOTTI BIOLOGICI
L'agricoltura biologica si basa sul rispetto dei processi ecologici, delle risorse (in primis suolo e acqua) e della biodiversità, eliminando l'uso di sostanze chimiche di sintesi.

© A. Kerr/WWF-Canon

7. CERCA DI NON ACQUISTARE PRODOTTI CON TROPPI IMBALLAGGI
Possiamo scegliere di acquistare merci con meno imballaggi che diventano un rifiuto da smaltire con alti costi a carico dell'ambiente.

© Arch. Credia WWF

8. CERCA DI EVITARE I CIBI ECCESSIVAMENTE ELABORATI
Questi cibi richiedono molte risorse per essere prodotti e conservati e hanno un impatto elevato sull'ambiente. Contengono inoltre molti zuccheri, sali e grassi.

© isostockphoto.com/WWF-Canada

9. BEVI L'ACQUA DI RUBINETTO
La migliore acqua da bere non si trova necessariamente in una bottiglia: se tuteliamo fiumi, laghi e falde idriche possiamo avere acqua potabile di qualità dai rubinetti di casa.

© A. Kerr/WWF-Canon

10. EVITA SPRECHI ANCHE AI FORNELLI
Oltre a riciclare quello che avanza in cucina, anche l'uso corretto dei fornelli può aiutare a non "bruciare" risorse.

10 SEMPLICI REGOLE PER MANGIARE SOSTENIBILE

WWW.IMPRONTAWWF.IT/CARRELLO/

DIETA SOSTENIBILE?
QUESTIONE D'IMPRONTA DI AZOTO

L'azoto è fondamentale per la vita nella formazione di amino-acidi, proteine e DNA.
La limitata disponibilità di questa sostanza in natura ha posto un limite all'espandersi della vita sulla Terra.

Tale limite naturale si è presentato anche per le nostre società relativamente al comparto agricolo, dove lo sfruttamento intensivo dei terreni portava talvolta al loro esaurimento e a carestie. Poco più di 100 anni fa, siamo riusciti ad oltrepassare il limite naturale grazie ai **fertilizzanti sintetici (a base di azoto e fosforo)** che hanno permesso all'agricoltura di ottenere raccolti impensabili su terreni non fertili.

Oggi, l'industria produce 120 milioni di tonnellate di azoto l'anno e il problema è che **gli ecosistemi stanno ricevendo più azoto di quanto ne riescano ad utilizzare** generando quindi disequilibri nel ciclo naturale e inquinamenti diffusi (ad esempio per quanto riguarda fiumi e mari).

Ci sono azioni che possiamo intraprendere per tornare all'interno di un livello sicuro di azoto: occorre una transizione verso un'agricoltura sostenibile che a livello individuale comporta dimezzamento del consumo di carne e latticini.

© J.C.Del Olmo/ WWF Spain

GLI ECOSISTEMI STANNO RICEVENDO PIÙ AZOTO DI QUANTO NE RIESCANO AD UTILIZZARE

IMPATTO DEL CIBO SU SPECIE E HABITAT

La biodiversità è il pilastro fondamentale della produzione alimentare: assicura cibi diversi e validi sotto il profilo nutrizionale, garantisce sistemi produttivi resilienti (si pensi al cambiamento climatico) e resistenti alle malattie.

© M. Gunther/WWF-Canon

La diversità degli ecosistemi e delle specie è, oggi, sempre più sottoposta alle pressioni esercitate dalla nostra popolazione che aumenta velocemente, consuma sempre di più, altera e degrada l'ambiente.
Molte specie selvatiche rischiano l'estinzione a causa di una gestione insostenibile dell'agricoltura, dell'allevamento e della pesca.

In Indonesia, Malesia, Amazzonia e nel Cerrado vaste aree di **foresta** vengono distrutte per produrre importanti materie prime del mercato nazionale e internazionale, come l'**olio di palma**, il **caffè** e la **soia**.

Il WWF lavora per creare delle filiere globali più sostenibili attraverso lo sviluppo e l'applicazione di modalità di allevamento, coltivazione e gestione delle risorse ittiche, agricole, forestali basate sul rispetto della biodiversità, degli equilibri naturali e dei diritti delle comunità locali minacciati da sistemi di produzione non responsabili.

BIODIVERSITÀ E FILIERE SOSTENIBILI GARANTISCONO CIBI DIVERSI E OTTENUTI IN MANIERA RESPONSABILE

L'AMAZZONIA NEL PIATTO: LA CRESCITA DELLA SOIA

Un secolo fa, la soia era praticamente sconosciuta al di fuori dell'Asia. Oggi **milioni di persone nel mondo mangiano carne, uova e latticini da animali nutriti con soia;** tracce di soia si trovano anche in innumerevoli alimenti trasformati. Pochi ne sono però consapevoli. **Negli ultimi decenni la soia ha subito l'espansione maggiore rispetto a qualsiasi altra coltura, minacciando foreste e altri importanti ecosistemi naturali.** La superficie totale coltivata a soia copre oggi oltre 1 milione di km2 (come Francia, Germania, Belgio e Paesi Bassi insieme). **Diverse foreste di importanza mondiale sono a rischio, in primis l'Amazzonia.**

È possibile promuovere però alcune soluzioni che permettono di soddisfare il bisogno di soia senza danneggiare ecosistemi prioritari, sviluppando buone pratiche per la produzione di questa risorsa e la sua certificazione. Per questo il WWF è impegnato, insieme a altre associazioni ambientaliste, produttori e distributori, istituti finanziari nella **Round Table on Responsible Soy** (RTRS), con l'obiettivo di promuovere una produzione e un uso responsabile della soia.

© M.Gunther/WWF Canon

L'OLIO CHE MINACCIA L'HABITAT DEGLI ORANGO

L'abbattimento delle foreste pluviali per fare spazio alle piantagioni di palma da olio minaccia alcune delle più preziose aree del pianeta, le specie in via di estinzione, come l'orango (*Pongo pygmaeus*), e mette in grave pericolo le comunità locali. L'olio di palma, versatile ed economico, è presente in tantissimi prodotti, dai cosmetici ai dolciumi confezionati. La palma da olio è coltivata soprattutto in **Indonesia e Malesia che, insieme, producono oltre l'85% di tutto l'olio di palma usato nel mondo**.
L'industria dell'olio di palma può però ridurre il suo impatto sull'ambiente: molte importanti aziende hanno assunto l'obbiettivo di applicare migliori pratiche di gestione che possano garantire benefici economici e sociali senza minacciare la biodiversità, applicando criteri rigorosi in ogni fase della produzione come quelle previste dalla Round Table on Sustainable Palm Oil (RSPO) dove ONG ambientali, **come il WWF**, e sociali, produttori e acquirenti di olio di palma definiscono standard globali per una produzione più sostenibile e certificata.

© Russell A.Mittermeier/WWF Canon

IL CAFFÈ "CORRETTO"

Dopo il petrolio, il caffè è il prodotto più scambiato al mondo. A causa della sua crescente domanda, estesi terreni occupati da foreste naturali vengono convertiti a piantagioni, rappresentando un'altra importante causa di deforestazione. Tra le aree più colpite c'è l'Indonesia (secondo maggiore esportatore mondiale di Robusta, la varietà di caffè impiegata nel caffè istantaneo e nel confezionato).

Il **WWF lavora** con il governo indonesiano per incrementare sia i controlli sui parchi nazionali, dove in passato sono state scoperte coltivazioni illegali, sia gli incentivi ai coltivatori locali per passare a forme di coltivazione sostenibili.

© C.Flores/WWF Canon

LATTE, SUOI DERIVATI E PROBLEMATICHE AMBIENTALI

Il settore lattiero-caseario ha impatti in alcune delle aree naturali più sensibili del pianeta: si tratta di un'enorme industria che conta **globalmente 250 milioni di bovine da latte**, allevate secondo sistemi e pratiche di produzione che variano da paese a paese.
Tale industria pone una serie di sfide per la salute dell'ambiente: il **metano emesso dalla digestione delle bovine,** nonché il loro letame sono gli impatti più seri della produzione. Seguono l'**inquinamento e rilascio di nutrienti nei corsi d'acqua.** È, infine, responsabile della **conversione dei terreni**, soprattutto ai tropici, utilizzati per coltivare i mangimi per l'allevamento degli animali.
Solo **in Amazzonia, la conversione della foresta in terreni agricoli e pascoli è una delle cause principali che determina tassi di deforestazione** che arrivano a 1,6 milioni di ettari l'anno, perdita che minaccia la sopravvivenza del **giaguaro** (*Panthera onca*).
Il **WWF lavora** a livello internazionale per promuovere esperienze e buone pratiche agricole, utili a migliorare la sostenibilità delle produzioni.

© M.Gunther/WWF Canon

IMPATTO DELLA PESCA

Fino agli anni '90 del secolo scorso era convinzione comune che i prodotti del mare (*pesci, crostacei e molluschi*) avrebbero potuto sopperire ad una parte significativa della domanda globale di proteine.

La produzione avrebbe raggiunto i 100 milioni di tonnellate e queste sarebbero bastate allo sviluppo economico di buona parte del mondo. Nel 1989, però, sono state pescate 90 milioni di tonnellate e da allora in poi si è assistito ad un **continuo declino della cattura globale a fronte di una pressoché costante presenza di pescherecci in mare.**

ABBIAMO PESCATO PIÙ PESCI DI QUANTI SE NE SIANO RIPRODOTTI

Questo sovrasfruttamento è stato facilitato dalla massiccia applicazione della tecnologia alla pesca resa possibile dal meccanismo dei sussidi pubblici.

© J. Bartolome/WWF Canon

Sulle tavole dei consumatori italiani è arrivato e arriva pesce da tutto il mondo. Nessuno si chiede da dove vengano sogliole, scorfani o rane pescatrici. In Italia, nessuno mangerebbe una specie terrestre a rischio d'estinzione o di collasso, mentre spesso lo si fa quando si consuma del pesce.

È convinzione del WWF che un consumatore consapevole possa avere un ruolo determinante nel modificare l'azione della pesca.

TONNO ROSSO

Il tonno rosso (*Thunnus thynnus*), specie simbolo del Mediterraneo, è uno dei pesci più grandi e commercialmente più preziosi al mondo. Proprio per questo, da decenni, è stato pesantemente vittima della pesca eccessiva nonchè illegale, diffusa soprattutto nelle sue zone di riproduzione nel Mediterraneo. **Molto del tonno rosso, catturato vivo, viene trasferito ed allevato in gabbie galleggianti, dove viene ingrassato facendone così aumentare il prezzo sul mercato** (il tonno per il sushi deve essere grasso!).

© J.Freud/WWF Canon

Sebbene in anni recenti lo stock di tonno rosso ha finalmente dato segni di ripresa anche grazie al lavoro del WWF, chiediamo ulteriori norme che consentano la piena tracciabilità negli allevamenti per l'ingrasso, per evitare ogni forma di pesca illegale o di mancata registrazione dei dati di cattura.

TONNO PINNE GIALLE

L'Italia è tra i maggiori consumatori al mondo di tonno in scatola, quasi tutto tonno "pinna gialla" (*Thunnus albacares*). Il tonno pinne gialle è sottoposto a pesca eccessiva, in particolare in Oceano Pacifico e Indiano, ha quindi bisogno di urgenti misure gestionali per poter avere stock sani e produttivi.
Il WWF lavora con i pescatori e le industrie impegnate nella trasformazione e vendita del prodotto conservato per ottenere un "tonno sostenibile", in particolare attraverso la certificazione MSC (Marine Stewardship Council).

© D.White/WWF Canon

LA DIETA MEDITERRANEA:
ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

La dieta mediterranea è riconosciuta come uno dei sistemi dietetici più sani, per la varietà del proprio patrimonio culturale, la sua biodiversità e il valore di benessere nutrizionale ad essa associato.

Il sistema dietetico mediterraneo tradizionale è **ricco di alimenti vegetali (cereali, frutta, verdura, legumi, nocciole, semi e olive) e di olio d'oliva come principale fonte di grassi** aggiunti, prevede un'assunzione elevata o moderata di pesce e molluschi, un consumo moderato o basso di uova, pollame e latticini (formaggio e yogurt), un consumo ridotto di carne rossa e grassi saturi e un'assunzione moderata di alcool, principalmente sottoforma di vino, durante i pasti.

La peculiarità del modello non è solo la lista di cibi ma anche la loro sostenibilità: per lo più prodotti freschi locali e di stagione, preparati secondo ricette tradizionali, che esprimono anche i valori del contesto ambientale e del paesaggio in cui si producono e si consumano.

L'UNESCO RICONOSCE IL CONCETTO DI DIETA MEDITERRANEA COME PATRIMONIO DELL'UMANITA

© Shutterstock

L'AGRICOLTURA IN ITALIA:
Dai dati del 6° Censimento generale dell'agricoltura in Italia (2010) risultano attive **1.630.420 aziende agricole e zootecniche** di cui 209.996 con allevamento di bestiame destinato alla vendita. Nel complesso, la Superficie Aziendale Totale (SAT) risulta pari a 17.277.023 ettari e la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) ammonta a 12.885.186 ettari. **In dieci anni la SAT è diminuita dell'8% e la SAU del 2,3%.** Gli animali allevati sono 5,7 milioni di bovini, 9,6 milioni di suini, 7,5 milioni di ovini e caprini e 195,4 milioni di avicoli. **La dimensione media aziendale è passata, in un decennio, da 5,5 ettari di SAU per azienda a 7,9 ettari (+44,4%).**
www.politicheagricole.it
www.reterurale.it

UNA SOLA TERRA
PER NUTRIRE IL PIANETA

Nel gennaio 2012, il WWF Italia ha lanciato il **programma One Planet Food dedicato a promuovere modelli alimentari a basso impatto ambientale** ed a migliorare il rapporto del cibo con il Pianeta.

© Homoambiens/WWF Italia

Per il WWF una dieta è sostenibile se rispetta la biodiversità e gli ecosistemi, è adeguata dal punto di vista nutrizionale, usa in modo efficiente le risorse naturali e rispetta le comunità umane secondo un principio di equità. I suoi tanti benefici sono legati alla composizione dei suoi alimenti caratteristici, prevalentemente di origine vegetale (frutta, verdura, legumi e cereali), e al loro consumo diversificato e bilanciato.

Una dieta sostenibile non genera effetti negativi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

Si tratta di una sfida complessa che richiede un approccio integrato tra il mondo scientifico, i cittadini, le imprese, i decisori politici, le organizzazioni di consumatori e le altre organizzazioni non governative. Con il programma One Planet Food il WWF lavora con tutti questi soggetti per conseguire una **transizione verso un sistema alimentare più sostenibile**.

ONE PLANET FOOD

www.oneplanetfood.info

Sostieni i progetti

di **conservazione delle specie selvatiche** che rischiano l'estinzione a causa di una gestione insostenibile dell'agricoltura, dell'allevamento e della pesca.

Bastano 30 caffè

in meno l'anno per diventare **Socio WWF**, un piccolo aiuto per un grande risultato, insieme possiamo cambiare il futuro del Pianeta.

Acquista i prodotti

di **Terre dell'Oasi** (olio, pasta, miele, riso, sale) contribuirai concretamente alla salvaguardia del paesaggio agrario e della biodiversità. Ogni risorsa verrà reinvestita nella gestione e nei progetti di conservazione delle Oasi WWF.

Il futuro

delle **foreste** è nelle tue mani. Vaste aree vengono distrutte per produrre importanti materie prime del mercato nazionale e internazionale, come l'olio di palma, il caffè e la soia. Aiutaci a proteggerle.

Progetto "La Natura del Cibo. Una sola Terra per Nutrire il Pianeta" realizzato con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Decreto n. 93824 del 30/12/2014 - Codice CUP J83G14001750001

LA RESPONSABILITÀ DEI CONTENUTI È DEL BENEFICIARIO DEL PROGETTO E NON RAPPRESENTA LA POSIZIONE UFFICIALE DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI.

FSC MIX Paper FSC® C107209