

ACQUA: NON PERDIAMONE UNA GOCCIA, ROADMAP WWF PER VINCERE LA FAME

22 MAR 2011

Roma - Agricoltura sostenibile e gestione ottimale delle risorse idriche. Sono i temi centrali del rapporto 'State of the world 2011' di Wwf e del Worldwatch Institute, presentato a Roma nella Giornata internazionale dell'acqua in collaborazione col Barilla Center for Food and Nutrition all'Università Luiss Guido Carli. Il rapporto "realizzato dopo due anni di ricerche in 25 Paesi



africani", ha spiegato Danielle Nierenberg, co-direttore del documento, "racconta le pratiche agricole innovative, a basso costo e sostenibili che applicate localmente possono migliorare la produttività, ridurre gli sprechi e sfamare centinaia di milioni di persone, dando alle comunità più povere del pianeta, e in particolare alle donne, la chiave per vincere la sfida della fame nel mondo nel rispetto degli equilibri naturali".

I dati del rapporto non sono incoraggianti: a fronte di 900 milioni di affamati, si legge nel rapporto, la percentuale degli aiuti allo sviluppo dedicata all'agricoltura ha raggiunto nel 2010 il minimo storico del 4 per cento. E ancora: il 40 per cento del cibo prodotto a livello mondiale, con un'agricoltura intensiva altamente inquinante, viene sprecato prima ancora di essere consumato. Wwf e Worldwatch Institute propongono una 'road map' di innovazioni agricole già realizzate con successo, come gli orti urbani di Nairobi, le pompe a pedali che in Africa sono capaci di aspirare l'acqua fino a sette metri di profondità e i metodi di coltivazione e di allevamento tradizionali e sostenibili. Per il direttore scientifico del Wwf Italia, Gianfranco Bologna, "l'agricoltura è giunta a un bivio. Ma se ben gestita può andare oltre alla mera produzione: può fornire acqua pulita e proteggere la biodiversità". La palla passa ora ai responsabili del settore agricolo, ai ministeri, ai decisori politici, alle organizzazioni di agricoltori, a quelle ambientaliste e alla cooperazione allo sviluppo affinché - e' l'appello del WWf - tutti "si impegnino a favore di un'agricoltura equa e sostenibile". E ha concluso Gabriele Riccardi del Brailla Center for food and nutrition: "Oggi è necessario che i nostri pasti siano sani, a ridotto impatto ambientale e in grado di ridurre la spesa per il Welfare".