

UN'AGRICOLTURA MENO INTENSIVA PER TUTELARE L'AMBIENTE E VINCERE LA FAME NEL MONDO

22 mar. 2011

Roma, (Adnkronos) - Oggi si produce più cibo che mai, ma ancora oltre 900 milioni di esseri umani soffrono la fame. Allo stesso tempo, l'attuale produzione agricola comporta impatti sempre più gravi nei termini di perdita e trasformazione del suolo, impoverimento delle risorse idriche, aumento del riscaldamento globale per l'ampio utilizzo dei combustibili fossili. La soluzione è un'agricoltura meno intensiva, legata alle tradizioni locali e svincolata dai combustibili fossili, in grado di migliorare la lavorazione e lo stoccaggio dei cibi, tutelando l'ambiente e le comunità del posto.

Lo dimostra lo State of the World 2011 'Nutrire il pianeta', il rapporto annuale realizzato dal Worldwatch Institute, presentato oggi a Roma, presso la Luiss Guido Carli, dal Wwf Italia in collaborazione con il Barilla Center for Food and Nutrition. L'edizione italiana del volume è stata curata dal Wwf Italia per Edizioni Ambiente.

Una vera e propria 'road map' fatta di innovazioni agricole e centinaia di progetti già realizzati, per alleviare la povertà globale, migliorare la sicurezza alimentare e favorire la lotta al cambiamento climatico e il mantenimento delle risorse naturali.

Sono 925 milioni gli individui che soffrono la fame e la percentuale degli aiuti allo sviluppo dedicata all'agricoltura ha raggiunto il minimo storico del 4% (contro il 16% del 1980). Per aumentare la produzione di cibo a larga scala, si è sviluppata un'agricoltura intensiva, meccanizzata e fortemente inquinante, che compromette la fertilità dei suoli, la disponibilità delle risorse idriche, la diversità delle colture da cui dipendiamo, e complessivamente è responsabile di un terzo delle emissioni globali di gas serra. Ma il 40% del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato prima ancora di essere consumato.

"Lo State of the World 2011, realizzato dopo due anni di ricerche in 25 Paesi africani, racconta le pratiche agricole innovative, a basso costo e sostenibili sotto il profilo ambientale, 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 fame nel mondo nel rispetto degli equilibri naturali" ha detto Danielle Nierenberg, co-direttore dello State of the World 2011.

Per esempio l'agricoltura urbana, che può sfamare città e baraccopoli sprovviste di suoli coltivabili, attraverso tecniche come la coltivazione sui tetti o gli 'orti verticali' su sacchi di terra muniti di fori, come accade nella più grande baraccopoli del Kenya, a Nairobi, grazie al lavoro di oltre 1000 contadine. Un sistema che già oggi occupa 800 milioni di persone producendo il 15-20% del cibo mondiale e che entro il 2050 sarà la fonte di sostentamento di 35-40 milioni di africani (si stima che il 60% della popolazione africana vivrà in città).

Oppure, in tema di Giornata mondiale dell'acqua, le innovazioni low cost per sfruttare meglio risorse idriche difficilmente accessibili (solo il 4% della terra coltivata in Africa sub-sahariana è attrezzata per l'irrigazione, rispetto al 37% in Asia e al 18% nel resto del mondo): con un investimento di appena 35 dollari, 2,3 milioni di agricoltori nei paesi in via di sviluppo hanno acquistato pompe a pedali che aspirano l'acqua fino a sette metri di profondità, per un indotto annuo, solo in Africa, di 37 milioni di dollari in nuovi profitti e salari.

In 10 distretti del Ruanda la raccolta dell'acqua piovana da tetti e altre superfici ha portato alla costruzione di centinaia di bacini di raccolta utilizzati per le coltivazioni, risparmiando alle donne 3-4 ore al giorno per raccogliere acqua da fonti lontane e spesso contaminate. Mentre in Kenya, una migliore gestione del suolo ha consentito di sfruttare l'acqua piovana e l'umidità del terreno, aumentando la resa dei campi del 20-120% per il mais e del 35-100% per il tef, cereale alla base della dieta etiopica.

E poi la coltivazione di varietà locali tramite metodi tradizionali e sostenibili, come le 6000 donne che in Gambia hanno creato un piano di gestione collettiva delle ostriche per prevenirne la raccolta indiscriminata, o i pastori del Sud Africa che conservano le varietà autoctone di animali che si sono adattate all'aumento delle temperature e alla siccità, o ancora, in Etiopia, il progetto che insegna agli agricoltori a migliorare la qualità del caffè selvatico che cresce nelle foreste locali, trasformandolo da prodotto di seconda scelta a prodotto di qualità con un più alto valore di mercato.

Per un'agricoltura innovativa capace di nutrire una popolazione che sarà quest'anno di 7 miliardi e di 9 miliardi nel 2050, per Gianfranco Bologna, direttore scientifico del Wwf Italia, "abbiamo bisogno di tornare alla natura, di imitarne i processi. Il Worldwatch Institute, in questo rapporto propone proprio tante innovazioni adottate a livello locale, soprattutto nell'Africa subsahariana, che possono essere riprese per poter arrivare ad un'agricoltura che sia sempre più rispettosa dell'ambiente".

In questo contesto, dunque, è sempre più importante capire che tutto ciò che mangiamo ha un impatto sull'ambiente ma non solo. Secondo il modello della doppia piramide, elaborato dal Barilla Center for Food & Nutrition, le scelte alimentari che fanno bene a noi e alla nostra salute, fanno bene anche al pianeta" spiega all'ADNKRONOS, Gabriele Riccardi, membro dell'Advisory Board del Barilla Center for Food & Nutrition.

Ad esempio, "preferire alimenti di origine vegetale vuol dire preferire alimenti che hanno un impatto sull'ambiente più basso rispetto a quelli di origine animale. Per produrre un Kg di carne, ossia un pasto per un americano, abbiamo bisogno di 30 Kg di cereali con i quali si possono nutrire 2 famiglie per un'intera settimana. Lo squilibrio, dunque, è evidente".

Un esempio di alimentazione sana e sostenibile è proprio la nostra cara dieta mediterranea alla quale "si associa una riduzione delle malattie cardiovascolari" anche se, sottolinea Riccardi, "purtroppo si sta abbandonata questa tradizione. I giovani si stanno progressivamente allontanando dalle scelte della dieta mediterranea: oggi si preferisce l'hamburger e la patatina fritta. Alimenti che non fanno parte della nostra tradizione che invece predilige la pasta, cereali integrali, legumi, frutta e verdura. Bisogna recuperare questo legame con il territorio e le tradizioni".

Tutti i risultati dei progetti raccolti nello State of the World sono stati consegnati ai responsabili del settore agricolo, ministeri, decisori politici, organizzazioni di agricoltori, ambientaliste e per la cooperazione allo sviluppo, come linee guida per lo sviluppo di un'agricoltura efficace e sostenibile. I database delle innovazioni, i podcast, i video realizzati sono disponibili su www.nourishingtheplanet.org.