



PROTOCOLLO DI MILANO

Elaborato di Elia Romanini

Il protocollo di Milano è una carta d'intenti elaborata da Bcfn (Barilla Center for Food and Nutrition) ispirata all'esempio del protocollo di Kyoto per fornire soluzioni alle tre grandi sfide di questo secolo: agricoltura sostenibile, lotta alla fame e alla malnutrizione, lotta allo spreco alimentare. Il tutto, rispettando gli obiettivi incarnati nel tema dell'Esposizione Internazionale, "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita".

A oggi, hanno aderito al Protocollo 67 organizzazioni, tra cui il ministero delle Politiche agricole, Legambiente, WWF, Bioversity International, Global Water Fund, Coldiretti, Confagricoltura.

In dettaglio gli obiettivi specifici del Protocollo di Milano sono essenzialmente tre:

1) abbattimento del 50% entro il 2020 degli 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato nel mondo (un terzo della produzione globale di alimenti e quattro volte la quantità necessaria a nutrire gli 805 milioni di persone denutrite nel mondo) attraverso campagne mirate ad accrescere la consapevolezza del fenomeno e accordi di lungo termine che coinvolgano l'intera catena alimentare a partire dalla filiera agricola.

Questi sprechi influiscono pesantemente anche sull'ambiente: le enormi quantità di cibo che non vengono utilizzate si traducono in miliardi di tonnellate di CO₂ prodotte inutilmente e in milioni di metri cubi d'acqua sprecati. Ludovica Principato, dottoranda in Management presso l'Università la Sapienza di Roma e ricercatrice della Fondazione BCFN, spiega: "Il carbon footprint globale del cibo perso e sprecato a livello globale è di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂ ed equivale al 6-10% circa delle emissioni di gas serra antropogeniche, cioè prodotte dall'uomo. Se gli sprechi alimentari fossero rappresentati da un Paese, questo sarebbe il terzo principale produttore di anidride carbonica, dopo Stati Uniti e Cina".

Il cambiamento climatico derivato dall'aumento delle emissioni di CO₂ influisce a sua volta sui prezzi dei prodotti. Secondo Riccardo Valentini, professore ordinario all'Università della Tuscia e membro dell'Advisory Board BCFN: "Contribuirà ad aumentare i prezzi globali dei beni alimentari in una forbice dal 3% all'84% entro il 2050, con serie minacce per la produzione di cibo e la sicurezza."

Le iniziative per la riduzione degli sprechi devono rispettare la seguente gerarchia:

- Prevenzione;
- Riutilizzo per l'alimentazione umana;
- Alimentazione animale;
- Produzione di energia e compostaggio.

Tenendo conto del diverso ruolo e delle rispettive responsabilità degli attori ad ogni stadio della catena di approvvigionamento alimentare e adoperandosi per creare una filiera pienamente informata (realizzazione di un processo comunicativo), formata (conoscenza scientifica da trasferire) e educata (processo pedagogico da realizzare nelle scuole) in cui tutti gli stakeholders abbiano una responsabilità nel contribuire alla riduzione degli sprechi

2) attuazione di riforme agrarie e lotta alla speculazione finanziaria, con limitazioni all'utilizzo di biocarburanti a base alimentare (secondo le previsioni, la domanda globale di biocarburanti arriverà a 172 miliardi di litri nel 2020 rispetto agli 81 miliardi di litri del 2008, il che corrisponde ad altri 40 milioni di ettari di terreni convertiti a coltivazioni per biocarburanti)

Per quanto riguarda l'attuazione di riforme agrarie, il Protocollo si impegna a promuovere forme sostenibili di agricoltura e produzione alimentare alla luce dei cambiamenti climatici e nel rispetto delle risorse naturali, con particolare attenzione alle problematiche ambientali, agricole e socioeconomiche:

- a) Biodiversità e agrobiodiversità;
- b) Gestione delle risorse del territorio, idriche ed energetiche;
- c) Mitigazione e adattamento al clima;
- d) Sovvenzioni agricole;
- e) Benessere degli animali da allevamento;
- f) Impatto ambientale;
- g) Promozione di pratiche sostenibili.

Inoltre, vi è un impegno a identificare e proporre leggi per disciplinare la speculazione finanziaria internazionale sulle materie prime e la speculazione sulla terra, oltre che a proteggere le comunità vulnerabili dall'accaparramento della terra ("land grabbing") da parte di entità pubbliche e private, rafforzando al contempo il diritto all'accesso alla terra delle comunità locali e delle popolazioni autoctone. Nello specifico, bisogna:

- a) Incoraggiare la parità di accesso alla produzione e ai mercati agricoli per gli indigeni, le minoranze e le donne;
- b) Istituire un quadro normativo per la speculazione finanziaria sulle materie prime, tale da rimediare alle fluttuazioni dei prezzi nei mercati alimentari e da creare le condizioni per una migliore sicurezza alimentare globale;
- c) Stabilire regole per garantire i diritti di proprietà della terra a livello globale e per porre termine al fenomeno del land grabbing.

3) il terzo e ultimo obiettivo riguarda la lotta all'obesità, con il richiamo all'importanza dell'educazione alimentare sin da bambini e alla promozione di stili di vita sani. Bisogna stimolare l'educazione alimentare e quindi stili di vita sani, perché è un paradosso che ci siano 868 milioni di persone al mondo che soffrono la fame e un miliardo e mezzo obeso. La radice di questo problema risiede nello squilibrio globale della ricchezza e delle risorse, secondo il quale una parte della popolazione mangia in quantità eccessive mentre un'altra parte stenta a sopravvivere.

Il Protocollo aspirerà a rendere l'equità una caratteristica intrinseca della crescita economica e a proteggere le famiglie dalla povertà.

Inoltre, vi è un impegno a porre un freno all'aumento dell'obesità e del sovrappeso facilitando la ricerca scientifica su questioni relative ai modelli nutrizionali e al loro impatto sulla salute, e a diffonderne i risultati, inclusi quelli sull'associazione tra le diete e l'ambiente, la salute e la nutrizione.

L'attuazione di questo Protocollo è fondamentale, in quanto si calcola che in Italia lo spreco domestico di cibo valga 8,7 miliardi di euro: deriva dallo spreco settimanale medio di circa 213 grammi di cibo che finisce in spazzatura al costo di 7,06 euro settimanali a famiglia. (Fonte: Il sole 24 ore)

Secondo la Fondazione per combattere lo spreco alimentare bisogna attuare campagne mirate ad accrescere la consapevolezza del fenomeno, oltre a favorire accordi di lungo termine sulle filiere agricole per migliorare la pianificazione alimentare.

Non è tollerabile lo spreco di un terzo del cibo disponibile e contestualmente che ogni anno muoiano 36 milioni di persone perché non hanno da mangiare e altri 29 milioni perché mangiano troppo.

Se non si interviene, inoltre, le filiere agricole sarebbero destinate al collasso: va arginata l'avanzata dei biocarburanti e della domanda di carne.

I prodotti animali (in particolare la carne) sono responsabili di uno sproporzionato consumo di risorse e produzione di inquinanti. L'eccessivo consumo di carne nei paesi ricchi sottrae cereali all'umanità sotto forma di mangimi e causa deforestazione e ulteriore effetto serra. Per di più, la forbice tra le risorse necessarie per produrre carne e grano è ampia: per un solo chilogrammo di manzo servono 15.400 litri d'acqua, per un chilogrammo di grano bastano 1.830 litri.

La grande sfida che le società contemporanee si trovano ad affrontare è quella di riconciliare la sostenibilità socioeconomica e ambientale con la crescita socioeconomica e il benessere, rompendo il legame tra sviluppo economico e degrado ambientale e facendo di più con meno, in modo da migliorare o preservare l'attuale livello di benessere con risorse minori. È venuto il momento di rendere la nostra economia efficiente in termini di energia e di risorse, attraverso le quali affrontare le ineguaglianze sociali. Questa è l'unica strada per salvaguardare e migliorare la qualità della vita e il benessere delle generazioni presenti e future.

Altra questione fondamentale è quella della poca evidenza data al ruolo del packaging. Sempre di più deve essere strumento per comunicare stili di vita sani nei paesi evoluti e per prevenire la dispersione e il degrado degli alimenti nei paesi in via di sviluppo.

In conclusione, il Protocollo ha trovato grande consenso in molte organizzazioni, ma poi bisogna vedere quanto i vari Paesi abbiano la volontà di adottare misure comuni che affrontino questi grandi temi che, in molti casi, vanno contro ad interessi economici molto importanti.

Bcfn con il suo Protocollo ha, inoltre, ispirato la creazione della Carta di Milano.

La Carta di Milano è un documento realizzato nei mesi precedenti a Expo che elenca diritti e impegni che i cittadini e le imprese possono sottoscrivere per trovare un modo di risolvere il problema del cibo e della malnutrizione in alcune parti del mondo.

Questo documento è stato scritto con la partecipazione di più di 5mila persone, durante gli appuntamenti di "Expo delle Idee", cioè incontri tra esperti e cittadini in cui i partecipanti si sono divisi in vari "tavoli" tematici per approfondire tutti i temi di Expo, in particolare quello sullo sviluppo equo, sulla sostenibilità nel futuro, sulla cultura del cibo, sull'agricoltura per un futuro sostenibile e sulla città del futuro.

La Carta di Milano è rivolta a quattro identità diverse: ai cittadini che devono fare la differenza con le loro azioni quotidiane, alle associazioni che raccolgono le esigenze e le necessità della

società, alle imprese che si occupano della produzione e ai governi e alle istituzioni che devono indirizzare i cittadini e le singole persone.

Dopo l'introduzione generale c'è un elenco di diritti ritenuti fondamentali per l'umanità (come il diritto per tutti ad avere accesso a cibo sano, al diritto di accesso a fonti di energia pulita, al dovere di gestire le risorse del pianeta in modo equo e alla corretta gestione delle risorse idriche, che consenta a tutti di usufruirne) e di ingiustizie che vanno corrette nel prossimo futuro (la disuguaglianza di possibilità tra i vari popoli, il ruolo non riconosciuto ancora come fondamentale delle donne nella produzione agricola e nutrizionale, il grande spreco di cibo che viene buttato via ogni giorno, il difficile accesso alle risorse energetiche di parte del mondo e la cattiva gestione delle risorse naturali).

C'è poi una parte in cui i cittadini si impegnano a essere responsabili, per lasciare alle generazioni future un mondo sano e sostenibile. Per farlo ognuno deve avere cura del cibo con cui si nutre, consumandone soltanto il necessario e conservando il resto senza doverlo buttare via; deve evitare lo spreco di acqua, comportandosi in modo responsabile e riciclando quando possibile; deve promuovere l'educazione alimentare e ambientale per costruire un mondo sostenibile.

Le persone, firmando la Carta, si impegnano anche a sostenere e spingere governi, istituzioni e organizzazioni internazionali ad impegnarsi a loro volta per approvare e sviluppare soluzioni nel futuro. Le imprese stesse devono accettare di applicare le normative internazionali sull'ambiente e sulla società, investendo nella ricerca e migliorando la produzione alimentare per contribuire agli obiettivi dello sviluppo sostenibile.

Nella parte conclusiva, i cittadini che firmano il documento si impegnano a mantenere tutte le promesse lette precedentemente e a sostenere le Nazioni Unite nella lotta alla fame nel mondo, che hanno l'obiettivo di risolvere questo problema entro il 2030:

La Carta verrà poi consegnata a fine Expo, il 31 ottobre 2015, al segretario generale delle Nazioni Unite Ban Ki-Moon e sarà il contributo italiano alle riflessioni che si terranno a novembre di quest'anno presso le stesse Nazioni Unite sui Millennium Goals. I Millennium Goals sono gli obiettivi di sviluppo che i 191 stati membri si sono impegnati a raggiungere entro il 2015, che comprendono l'eliminazione della povertà e del problema della fame nel mondo, la diffusione mondiale dell'istruzione a livello primario, la parità dei sessi e la riduzione della mortalità infantile.

Bibliografia

- Barilla Center for Food and Nutrition – Il protocollo di Milano sull'alimentazione e la nutrizione (3 aprile 2015)
- <http://www.protocollodimilano.it/>
- <http://www.lifegate.it/persone/news/cose-il-protocollo-di-milano>
- <http://www.ilsole24ore.com/art/notizie/2014-11-21/combattere-sprechi-fame-e-obesita-075503.shtml?uuid=ABecTTGC>
- http://www.corriere.it/ambiente/13_novembre_27/protocollo-milano-base-nuovo-accordo-globale-cibo-ac3a803c-5770-11e3-901e-793b8e54c623.shtml
- <http://carta.milano.it/it/>
- <http://www.expo2015.org/it/la-carta-di-milano>