

All'ufficio Food Policy del comune di Milano

All'ufficio stampa del Joint Research Centre di Ispra

***Oggetto: progetto Food Policy, ed eventi finalizzati ad orientare in senso più sostenibile le politiche legate al cibo per i prossimi anni***

In occasione di EXPO 2015, dedicato al tema *Nutrire il pianeta*, è sorto per iniziativa del comune di Milano il progetto Food Policy, rivolto all'educazione alimentare e alla sostenibilità: l'idea generale è senz'altro apprezzabile, poiché il rapporto tra sostenibilità e alimentazione è al centro di varie emergenze del nostro tempo. Non a caso, valenti esperti di valutazione ambientale, riconosciuti a livello internazionale, sono impegnati nell'approfondimento di questo tema, e hanno già messo a disposizione del pubblico, delle istituzioni, dei decisori politici, importantissime ricerche scientifiche dedicate all'impatto ambientale del cibo, da cui si ricavano anche indispensabili orientamenti di fondo per agire responsabilmente nel presente. Ne segnaliamo alcune in modo cursorio e a titolo esemplificativo:

*Pimentel D, Houser J, Preiss E, et al. Water resources: agriculture, the environment, and Society. BioScience 1997;47:97–106.*

*Pimentel D, Pimentel M. World population, food, natural resources, and survival. World Futures 2003;59:145–67.*

*Pimentel D, Pimentel M. Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment. American Journal of Clinical Nutrition, 2003, 78 (Suppl.).*

Foodwatch-Report: Klimaretter Bio? 2008.

Robert Goodland and Jeff Anhang, **Livestock and Climate Change**. [World Watch Magazine](#), 2009, **November/December, Volume 22, No. 6**.

UNEP (2010) Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production: Priority Products and Materials.

La letteratura citata e molti altri studi connessi manifestano un vistoso tratto comune, in cui si evidenzia che il ciclo della carne ha enormi responsabilità per quanto concerne l'effetto – serra, l'inquinamento di aria, acqua e terra, la perdita di biodiversità, il sovraconsumo di acqua, terra, energia, risorse vegetali ... così da configurarsi come il principale agente complessivo di impatto ambientale nel nostro tempo.

Sulla base di queste e altre ricerche, dagli esiti convergenti, autorevoli personalità della cultura sono intervenute nel dibattito in corso, sottolineando la necessità di riformare urgentemente l'insostenibile stile alimentare dominante, incentrato sui prodotti di origine animale, auspicando il passaggio ad un'alimentazione basata su alimenti biologici di origine vegetale, concordemente ritenuta quella di gran lunga meno impattante (e più salutare). Rajendra Pachauri, già premio Nobel e direttore dell'IPCC, ha ben rappresentato questo punto di vista, raccomandando in diverse occasioni la riforma alimentare di cui sopra. E' bene ricordare che una simile raccomandazione è presente anche nei documenti della stessa Commissione europea (vedi *L'Ambiente per gli Europei*, trimestrale della Direzione Generale Ambiente/Commissione europea) e dell'UNEP (vedi report sopra citato *Calcolo degli impatti ambientali dei consumi e della produzione*, 2010, a cura di Edgar Hertwich e altri).

Sembra perciò ampiamente scontato che qualsiasi progetto dedicato alla sostenibilità e all'educazione alimentare dovrebbe riprendere e fare proprie le indicazioni provenienti da fonti così autorevoli; con grande sconcerto e rammarico, abbiamo però notato che il comune di Milano (tramite la società Milano Ristorazione) e il Joint Research Centre hanno promosso un evento orientato in tutt'altra direzione: infatti venerdì 8 maggio nelle scuole primarie di Milano per festeggiare il Giorno europeo sono stati serviti piatti provenienti da 28 paesi europei, in cui i cibi animali o di origine animale prevalgono ampiamente, in palese contraddizione con lo slogan del progetto Food Policy, che intende promuovere "un'alimentazione più sana e sostenibile". La stessa obiezione va rivolta anche all'opuscolo *Lunch at School*, a cura della Commissione europea – Joint Research Centre, che si limita a proporre acriticamente le ricette europee di cui sopra, che ben poco hanno in comune con l'alimentazione sana e sostenibile.

Per affrontare seriamente l'esigenza della sostenibilità alimentare, ci sembra d'obbligo un ripensamento per adeguare le iniziative del progetto Food Policy, del comune di Milano e della Commissione europea-Joint Research Centre alle sopracitate raccomandazioni a favore di un'alimentazione a base vegetale, valorizzando adeguatamente anche l'opzione vegan; più in generale, questi orientamenti di fondo, e le motivazioni scientifiche, etiche ed ecologiche che li sorreggono, dovrebbero essere oggetto di studio e di aggiornamento in tutte le scuole, al fine di promuovere un cambiamento radicale e consapevole per quanto riguarda le opzioni alimentari, in genere molto deludenti, fornite nelle mense scolastiche.  
Cordiali saluti

Treviso 22-05-2015

Associazione Eco-Filosofica / Direttivo  
[info@filosofiatv.org](mailto:info@filosofiatv.org)    [www.filosofiatv.it](http://www.filosofiatv.it)