

Fondazione Barilla: «È necessario modificare la dieta a livello globale»

Consumo responsabile

I driver di cambiamento

Elena Comelli

Intolleranze alimentari, lotta all'obesità e consumo responsabile sono i driver che stanno guidando la trasformazione del cibo a livello globale. D'altra parte oggi il sistema alimentare è responsabile di un terzo delle emissioni totali di gas serra, del 70% dei consumi di acqua dolce, dell'eutrofizzazione dei fiumi e della perdita di biodiversità. Un sistema definito «una minaccia per la salute umana e planetaria» da Marta Antonelli, uno dei 45 esperti di riferimento per il Joint Research Centre della Commissione Europea sulla strategia Farm to Fork, nonché direttrice della ricerca alla Fondazione Barilla. «In futuro questi problemi non potranno che aumentare – ammonisce Antonelli –. Per soddisfare la domanda alimentare di una popolazione mondiale in crescita e sempre più urbanizzata, che sta anche vivendo una conversione nutrizionale a una dieta occidentalizzata (ricca di zuccheri, proteine e grassi, ma povera di frutta, cereali e verdura), la produzione alimentare avrà bisogno di aumentare del 70% cento entro il 2050 rispetto al 2009, secondo le proiezioni Onu». Continuare di questo passo metterebbe a rischio gli ecosistemi chiave del pianeta. «Entro il 2050 le emissioni di gas serra aumenterebbero dell'87%, l'uso dei terreni coltivati del 67%, i consumi di acqua dolce del 65%, il fosforo del 54% e l'immissione di azoto del 51% rispetto al 2010».

Da qui, la necessità di cambiare strada in fatto di dieta alimentare.

Anche in Europa, dove i livelli di obesità sono aumentati di oltre il 50% nell'ultimo decennio e dove l'adozione di diete di scarsa qualità ha causato oltre due milioni di morti in più nel 2016. In questa battaglia per la difesa della salute umana e planetaria è il Giappone – in base agli ultimi risultati del Food Sustainability Index di Fondazione Barilla ed Economist Impact – a registrare la performance migliore sulle sfide nutrizionali. La Finlandia, seguita da Estonia e Austria, arriva prima invece sull'agricoltura sostenibile, mentre il Canada, seguito da Italia e Germania, primeggia nella lotta allo spreco alimentare.

Una giusta transizione verso sistemi alimentari sostenibili comporta dunque una dose massiccia d'innovazione alimentare. Secondo un recente studio dell'Università di Oxford, l'azione più efficace per la difesa del pianeta e dei suoi abitanti è ridurre i consumi di proteine animali. Ecco perché il mercato dei prodotti che sostituiscono la carne e il latte è in forte crescita nei Paesi industrializzati. Dalle polpette di tofu alla carne coltivata in laboratorio, dalle uova a base di legumi alle bevande all'avena, le aziende che si convertono per soddisfare i nuovi consumi sono in fortissima crescita, con un giro d'affari di quasi 30 miliardi di dollari nel 2020, destinato a superare i 160 miliardi nel 2030 (di cui 40 miliardi in Europa), secondo le stime di Bloomberg, che prevede una quota globale del 5% per la carne basata su proteine vegetali e del 10% per i prodotti che «sostituiscono» latte e formaggi. Una fetta ancora modesta del mercato, ma in rapidissima crescita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA