Quotidiano

CORRIERE DELLA SERA

Data 04-12-2014
Pagina 34/35
Foglio 1 / 5

Eventiexpo

LA GIUSTIZIA È AGRICOLA

UN MILIARDO SOFFRE ANCORA LA FAME PER SCONFIGGERE LE DISEGUAGLIANZE SERVONO ECOLOGIA E BIODIVERSITÀ

di **Miguel Altieri**

La Rivoluzione Verde, termine coniato per indicare un processo basato sull'innovazione tecnologica applicata all'agricoltura il cui inizio si fa risalire alla seconda metà degli Anni 40, ha mostrato nel lungo periodo i suoi fallimenti. Le stime delle Nazioni Unite, infatti, mostrano che oggi ancora una persona su otto soffre la fame, e, nonostante le statistiche in questo senso mostrino un considerevole miglioramento dai primi Anni 90, si tratta ancora di un livello inaccettabile.

La promessa di avere cibo sicuro, abbondante e nutrizionalmente adeguato per tutti, quindi, è stata disattesa. Tale fallimento, evidente a decenni di distanza dall'avvio del processo di innovazione che avrebbe dovuto affrancare l'umanità dalla fame, è nelle assunzioni sulle quali è stato basato, secondo cui abbondanti risorse idriche ed energia a basso costo sarebbero sempre state disponibili a supportare l'agricoltura moderna nel quadro di un clima stabile.

I dati sullo stato dell'agricoltura mondiale mostrano invece criticità nuove, con cui il settore agricolo non si era ancora misurato. In alcune delle maggiori aree a vocazione cerealicola il tasso di incremento delle rese delle colture sta diminuendo sensibilmente, in quanto si è ormai quasi raggiunto il limite della massima resa ottenibile. I sistemi agricoli sono profondamente cambiati nella loro struttura e, principalmente a causa della mancanza di meccanismi di regolazione ecologica, le monocolture basate su una alta dipendenza dall'utilizzo di pesticidi hanno preso il sopravvento. L'impiego di sostanze chimiche negli ultimi 50 anni è aumentato in maniera drastica fino a raggiungere le 2,6 milioni di tonnellate all'anno, con un giro di affari su scala globale pari a oltre 25 miliardi di dollari americani.

Tornando ai numeri della fame mondiale di cui si è accennato, è importante riflettere sul fatto che quel miliardo di persone che ancora non ha accesso a cibo in quantità e qualità sufficiente per condurre una vita sana e attiva, non è in realtà legato a una mancanza di risorse. Globalmente, infatti, viene già prodotto cibo in quantità sufficiente da sfamare tra i nove e i dieci miliardi di persone, cifra che corrisponde al picco di popolazione previsto per il 2050. Il vero problema alla base di una ancora così ampia diffusione della fame nel mondo è la congiunzione di povertà e ineguaglianza che colpisce una porzione assai ampia della popolazione mondiale.

Appare quindi evidente e necessario che l'umanità elabori un nuovo e alternativo paradigma di sviluppo agricolo che promuova fortemente dei sistemi produttivi che siano ecologicamente fondati, altamente biodiversi, più resilienti e sostenibili, e inseriti in un quadro di maggiore giustizia sociale. La base per questi nuovi sistemi è tutt'altro che teorica e si ritrova nella miriade di sistemi agricoli fondati sui principi dell'ecologia realizzati e perpetrati da almeno il 75% degli 1,5 miliardi di piccoli proprietari terrieri, aziende a conduzione familiare e popolazioni indigene sparsi per il mondo. Il loro contributo alla produzione agricola mondiale è di inestimabile valore: nelle circa 350 milioni di piccole unità produttive che coltivano, producono non meno del 50% della produzione globale destinata al consumo domestico.

Da questi sistemi produttivi l'agroecologia trae il suo fondamento. L'agroecologia si basa su principi propri dell'ecologia che vengono applicati nella gestione sostenibile degli agroecosistemi attraverso la sostituzione degli input esterni con i processi che naturalmente alimentano un agroecosistema, quali, per dire, la fertilità del suolo e il controllo biologico delle specie che vi coabitano.

Motore di questo profondo cambiamento che l'agricoltura moderna dovrà intraprendere sono quindi i sistemi che traspongono nella pratica quella ricca e variegata conoscenza tradizionale basata su una profonda integrazione con l'ambiente. Determinante è stato il mantenimento di un'ampia diversità genetica e tecnica che ha consentito negli anni di costruire e mantenere sistemi stabili nel tempo. È soprattutto nei Paesi in via di sviluppo che risiede la maggior parte della popolazione contadina indigena depositaria di questo sapere. Dunque è proprio il Sud del mondo a detenere il maggiore potenziale agroecologico per produrre abbastanza cibo a livello globale procapite non solo per sfamare l'attuale popolazione, ma anche quella dei prossimi decenni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'appuntamento Domani vengono presentati **i risultati** di una **indagine** avviata un anno fa dal Laboratorio della Fondazione Feltrinelli ed Expo Milano 2015 tra **110 centri mondiali** e giovani studiosi lombardi. Ecco **la ricetta** di un esperto della sostenibilità

Codice abbonamento: 091070

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambiente - Zeroviolenza.it

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 04-12-2014
Pagina 34/35
Foglio 2 / 5

L'autore

Agronomo
Il suo «The Myths of Agricultural Biotechnology», con altre 200 pubblicazioni, è già un classico. Miguel Altieri cileno, agro-ecologista docente alla Berkeley University, è stato anche advisor dell'Onu per le politiche agricole sostenibili

La protesta
Un sudcoreano durante una marcia contro un recente accordo di libero scambio tra Seul e Pechino che ha effetti negativi sul mercato del riso (*foto Epa/Jeon Heon-Kyun*). A destra, mietitura del grano a Sana'a nello Yemen dove, secondo le ultime statistiche, 5 milioni di persone hanno problemi alimentari per colpa dei conflitti e dell'impennata dei prezzi di cibo e carburante (*foto Epa/ Yahya Arhab*)

La guida
Un'Esposizione per nutrire il sogno di una vita migliore

Expo Milano 2015 prenderà il via a Milano il 1° maggio 2015 e terminerà il 31 ottobre. L'Esposizione Universale coinvolge numerosi soggetti attorno al tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. Saranno **184 giorni per oltre 140** partecipanti, dai Paesi invitati alle organizzazioni internazionali (Onu, Ue e Cern) alle aziende private. Il sito si sviluppa su una superficie di un milione di metri quadri per ospitare gli oltre 20 milioni di visitatori previsti. Il tema è la nutrizione e ci si interrogherà sui modi per garantire cibo e acqua per tutti, oltre alla tutela della biodiversità. La prima Esposizione Universale si tenne a Londra nel 1851, l'ultima è stata quella di Shanghai nel 2010. La prossima, nel 2020, avrà luogo a Dubai. Tutte le informazioni su **www.expo2015.org**.

La Fondazione
Cinque macroaree culturali su cui indagare per il futuro

La Fondazione Giangiacomo Feltrinelli svolge anche attività di ricerca, promuovendo e realizzando, con università italiane e straniere, progetti e programmi di studio su sviluppo sostenibile; innovazione sociale e politica; economia del lavoro; modelli culturali e forme di lettura. Su questi temi, la Fondazione organizza periodicamente mostre, convegni, seminari internazionali e da quest'anno pubblica, su internet (**www.fondazionefeltrinelli.it**)la rivista digitale di cultura sociale ViaRomagnosi dedicata alle cinque aree di ricerca. Da giugno 2013 la Fondazione ha avviato e promosso, con la curatela di Salvatore Veca e in collaborazione con Expo 2015, Laboratorio Expo sui temi della sostenibilità ambientale e etica, trattati da un centinaio di centri di ricerca mondiali con lo scopo di porre in dialogo aspetti culturali, antropologici, economici e sociali legati alle tematiche di Expo 2015.

Codice abbonamento: 091070

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambiente - Zeroviolenza.it

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 04-12-2014
Pagina 34/35
Foglio 3 / 5

Una task force di scienziati per dodici interrogativi

Le risposte ai quesiti che frenano un futuro diverso

di **Elisabetta Andreis**

Inizia a maggio, Expo, o in realtà è partita da tempo? Si pone l'accento su ciò che verrà ma molto è già avvenuto o sta avvenendo proprio adesso. Il gigantesco lavoro di ricerca avviato dal Laboratorio di Fondazione Giangiacomo Feltrinelli e Expo Milano 2015, ad esempio. Avviato un anno fa con una task force di studiosi italiani e stranieri, domani presenta alla città i primi frutti.

«Abbiamo dato vita ad una comunità scientifica allargata che comprende 110 centri di ricerca nel mondo e giovani promesse lombarde reclutate ad hoc: l'interessantissimo confronto è sui temi dello sviluppo sostenibile», racconta Salvatore Veca, regista e *deus ex machina* del progetto. L'articolata riflessione emersa, coordinata da sei esperti, sarà consegnata in più tappe alla discussione pubblica, cominciando da domani. «Perché Expo sia interpretata e vissuta anche come occasione per disegnare un'agenda condivisa dove la priorità sia finalmente la qualità della vita di tutti». Eguale rispetto per chiunque, ovunque, in questa grande città del genere umano, avrebbe detto Giambattista Vico.

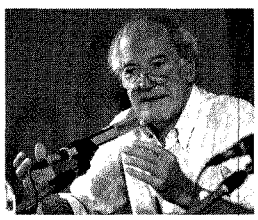
Un lavoro complesso e in fieri che diventa «permanente eredità di Expo» e «partenza per un possibile (migliore) futuro del pianeta». L'obiettivo è arrivare a maggio con un Patto per Expo, documento con 12 grandi punti interrogativi che il mondo accademico reputa irrisolti, aperte, cruciali per il nuovo inizio che si auspica: «Nutrire il pianeta vuol dire anche nutrirlo di idee e pensieri», valorizzare la ricerca. Ed è quello su cui è impegnata la squadra di Laboratorio Expo. La ricognizione è organizzata in quattro filoni arricchiti da missioni in Bolivia, Camerun, Mali, sull'Himalaya e le parole chiave su cui si riflette sono Ambiente, Equità, Tavola conviviale, Sviluppo urbano. E dunque. Il primo filone, curato da Claudia Sorlini della Statale, indaga le dinamiche con cui gli alimenti sono preparati, consumati, distribuiti: «Non si è mai prodotto tanto cibo, ma il 30% è buttato via». Esemplari forme di sviluppo che preservano la biodiversità e utilizzano energie rinnovabili per la filiera: quali sono, dove sono? Il secondo filone, coordinato da Enrica Chiappero (Iuss e Università di Pavia) e Stefano Pareglio (della Cattolica di Brescia) pone al centro le diseguaglianze a partire dalla tavola, «tanto intollerabili quanto crescenti fra le società e dentro le società». Il terzo filone, che ha per referente Ugo Fabietti della Bicocca e si muove al confine dell'antropologia, affronta le varie forme di convivialità che si sviluppano intorno al cibo e possono rinsaldare o allentare i legami favorendo incontri o determinando separazioni. Infine il quarto filone, guidato da Serena Vicari e Davide Diamantini della Bicocca, affronta il tema dello sviluppo «in una fase storica in cui la popolazione delle città per la prima volta supera quella non urbana» arrivando all'idea di smart city — o meglio città per tutti, come insegnava Guido Martinotti. Questi percorsi di ricerca saranno presentati e discussi domani in un calendario di incontri aperto alla città, per la serie «Four ways to feed the planet» organizzata dal laboratorio Expo.

Di mattina, all'Università Statale, alla presentazione più istituzionale. Alle 14.30 in Gallerie d'Italia quattro esperti rifletteranno sul concetto di sostenibilità. E dalle 17 all'Expo Gate i luoghi della commensalità milanese saranno interpretati da antropologi ed artisti.

Il tutto nella convinzione, per dirla con Veca (e con Robert Musil) che «la consapevolezza di ciò che è, o senso della realtà, deve accompagnarsi sempre ad un appassionato e fiducioso senso della possibilità».

I viaggi e la riflessione
Il filosofo Salvatore Veca regista del progetto. La ricognizione in quattro filoni arricchiti da missioni in Bolivia, Camerun, Mali e sull'Himalaya

Alimento La prima produzione, in Bolivia, di estratto di quinoa, ricco in proteine e aminoacidi essenziali (*Afp /Aizar Raldes*). A destra, Salvatore Veca



Codice abbonamento: 091070

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambiente - Zeroviolenza.it

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 04-12-2014
Pagina 34/35
Foglio 4 / 5

Il commento

Non solo turismo ma una fiera delle idee

di **Elisabetta Soglio**

Dall'Expo delle architetture a quella del pensiero. Dai monumenti maestosi alle carte di intenti. La novità di questa esposizione sta nel contenuto. L'idea di fondo è che, nel ventunesimo secolo, le Expo non servono più come «prova muscolare» delle potenze delle varie nazioni, come vetrina di modernità e progresso, esibizioni di saperi. Non solo, almeno. Nell'epoca in cui basta un «clic» per parlare al mondo e vedere il mondo, il senso di questo appuntamento internazionale è profondamente cambiato. E si comincia da Milano, Italia: dal maggio del prossimo anno, i sei mesi di evento diventeranno occasione di dibattito prolungato e approfondito, di confronto di conoscenze, di presa d'atto di problemi che riguardano, alla fine, tutti. Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, *è il tema che ha convinto, nel 2008, i commissari del Bureau International des Expositions, cioé coloro che hanno scelto Milano: perché c'è bisogno di parlare di spreco, di sostenibilità ambientale e di uguaglianza alimentare. La sfida dell'Expo, dunque, è questa. Al di là della sua riuscita come evento di attrazione turistica, al di là delle attese di chi attende una opportunità di rilancio del Paese. Ci si aspetta da Expo 2015 una autentica proposta sul tema del cibo: buono, sano, per tutti, coltivato e prodotto nel rispetto dell'ambiente. Il nostro governo ha annunciato l'intenzione di arrivare a definire una «Carta Milano» che, come il protocollo di Kyoto sull'ambiente, unisca le nazioni intorno a obiettivi condivisi di sviluppo sostenibile, attraverso visioni politiche in grado di rispondere ai bisogni di sette miliardi di persone. Uno sviluppo sostenibile che parta da un maggiore rispetto della terra e da un uso responsabile dei suoi prodotti. La società Expo aveva chiaro l'obiettivo e, mentre avviava il maxi cantiere cercando di superare ritardi, problemi di governance e inchieste, si è affidata alla fondazione Feltrinelli per costruire i laboratori di approfondimento del tema. L'importante è che questo lavoro, e i buoni propositi ascoltati fin qui, non restino sulla carta.*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Codice abbonamento: 091070

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ambiente - Zeroviolenza.it

CORRIERE DELLA SERA

Quotidiano

Data 04-12-2014
Pagina 34/35
Foglio 5 / 5

La storia

Un «detective» italiano e l'enigma del fornello eco

Il giovane economista in Mali: «Voglio scoprire cosa ostacola la vendita di questa tecnologia»

di **Alessandro Luongo**

Una grande opportunità in un periodo storico in cui la ricerca è sotto finanziata. Jacopo Bonan, 30 anni, dopo aver concluso il dottorato all'Università Cattolica di Brescia, ha ottenuto una borsa di studio da Fondazione Feltrinelli ed Expo Milano 2015 come assegnista di ricerca sulla sostenibilità ambientale e accesso ai sistemi energetici.

Per formazione è difatti un economista dello sviluppo, con esperienza nell'Africa subsahariana. Il suo compito è studiare interventi, politiche, comportamenti individuali che favoriscono lo sviluppo in senso lato: dall'educazione all'accesso al cibo. Il bando del novembre 2013 gli ha così permesso di realizzare una missione di due settimane a Bamako, in Mali, con l'obiettivo d'indagare le barriere all'adozione di tecnologie più avanzate ed efficienti per la cucina dei cibi. Oggetto della ricerca, «Foyer Seiwa», un fornello a carbone prodotto a livello locale, dal costo di 6 euro, il cui utilizzo comporta un risparmio energetico (minor uso di carbone) di oltre il 30 per cento e riduzione di emissioni di CO_2. Malgrado il prezzo contenuto, i livelli di acquisto e utilizzo restano bassi.

«Perché questi fornelli non sono così diffusi? — si domanda Bonan —. Per una questione economica o la mancanza d'informazione adeguata? Abbiamo così indagato il ruolo dei gruppi sociali nell'influenzare le scelte di acquisto».

E così in zone circoscritte di Bamako sono state individuate 25 donne e sono stati presentati loro, con un vero e proprio show-cooking, i due fornelli, quello più inquinante e l'altro più avanzato. «Abbiamo poi chiesto a ognuna di formulare un parere e discuterne fra di loro, e proposto in seguito l'acquisto del fornello moderno a un prezzo inferiore di mercato (5 euro)».

Tutto questo per individuare i veri «opinion leader» insomma. Una mappatura (700 famiglie) che terminerà il prossimo aprile con i risultati definitivi.

I fornelli e le abitazioni che ne dispongono sono stati geolocalizzati. «Così ne verificheremo a distanza il reale utilizzo e le influenze reciproche dei gruppi, e il risparmio di CO_2».

L'impegno del ricercatore italiano è consistito nel definire il progetto d'indagine e occuparsi della formazione del personale locale, 25 giovani maliani alcuni dei quali alla prima esperienza sul campo.

Dopo il training iniziale centrato sul comportamento del rilevatore, selezione delle famiglie e questionario, la prova finale era basata sulla traduzione simultanea del questionario (scritto in francese) in bambara, la lingua locale, e sul corretto utilizzo del tablet, utilizzato per la compilazione elettronica del questionario. La raccolta dati è partita a ottobre scorso.

Al di là del rapporto di collaborazione con Geres, la Organizzazione non governativa francese specializzata nel supporto alla filiera produttiva dei Foyer Seiwa, Bonan ricorda il lato umano di questa esperienza. «Cercare di stimolare l'interesse, la curiosità e l'impegno di molti giovani, a volte alla prima esperienza di lavoro, in un progetto dai possibili risvolti immediati sulla qualità di vita delle loro famiglie, è stato un momento prezioso di relazione e scambio. Ho anche avuto modo di conoscere e approfondire un pezzo di cultura africana per tanti aspetti davvero lontana dalla nostra».

L'avventura
Jacopo Bonan sta monitorando le vendite di un fuoco a carbone, prodotto in zona, che costa 6 euro e fa risparmiare il 30% di energia

Usanze
Una donna prepara uno spuntino tradizionale del Mali, bruciando legna lungo una strada a Bamako. In alto, il ricercatore Jacopo Bonan, 30 anni, esperto in sostenibilità ambientale e di sistemi energetici che ha vinto una borsa di studio di Fondazione Feltrinelli ed Expo Milano 2015

Eventiexpo
LA GIUSTIZIA È AGRICOLA
UN MILIARDO SOFFRE ANCORA LA FAME PER SCONFIGGERE LE DISEGUAGLIANZE SERVONO TECNOLOGIA E BIODIVERSITÀ
Una task force di scienziati per dodici interrogativi

Un «detective» italiano e l'enigma del fornello eco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 091070

Ambiente - Zeroviolenza.it