

“Noi, il cibo, il nostro pianeta: alimentiamo un futuro sostenibile”, visita la mostra di Fondazione Barilla



Donna tra i campi di senape della Valle di Nubra con il foraggio raccolto per nutrire i suoi animali Ladakh, India. (ph: Alex Treadway)



La macinazione del mais in un villaggio africano del Mali, Kolokani. (ph: Jim Richardson)

L'11 gennaio la mostra su cibo e sostenibilità ha dato inizio alle celebrazioni di Parma 2020, capitale italiana della cultura. Stiamo consumando più risorse di quelle che la Terra riesce a rigenerare e, davanti a questa situazione, non c'è più un minuto da perdere. L'unica strada possibile è quella di promuovere un senso di cittadinanza attiva e una crescente consapevolezza sull'importanza di uno sviluppo sostenibile che può essere raggiunto cambiando il modo con cui coltiviamo, produciamo e consumiamo il cibo

Quello che mettiamo ogni giorno nel piatto ha un impatto sulla nostra salute e anche su quella del Pianeta. Basti pensare che la produzione di cibo è l'attività dell'uomo che contribuisce di più al cambiamento climatico (31%), superando il riscaldamento degli edifici (23,6%) e i mezzi di trasporto (18,5%). Non solo, abbiamo pochi anni per centrare i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi dall'Agenda 2030 dell'ONU. Questi

obiettivi sono tutti strettamente legati al cibo. Se puntiamo alla “povertà zero” dobbiamo prima combattere la fame nel mondo. Per “tutelare la vita nel mare” dobbiamo ricordare che il 70% del prelievo totale di acqua dolce è destinato all'irrigazione. Se vogliamo raggiungere l'obiettivo “fame zero”, non si può scordare che solo in Italia, buttiamo via 65 kg di cibo pro capite l'anno. Insomma, se vogliamo tutelare la nostra salute e salvare il Pianeta, dobbiamo iniziare dal modo in cui coltiviamo, produciamo e consumiamo il cibo.

Mai come quest'anno, cambiamenti climatici e sostenibilità ambientale sono al centro del dibattito e della sensibilità di giovani e adulti, grazie anche a movimenti come #FridaysForFuture e all'impegno di Greta Thunberg, che hanno fatto partire dal basso un movimento globale volto a inverti-



Donna nativa del popolo Yupik accanto al pesce essiccato lungo il fiume Kuskokwim, nell'Alaska Occidentale, Anchorage, Alaska. (Design Pics Inc)



re una situazione non più sostenibile. Eppure, oltre alle manifestazioni, si può fare di più, anche attraverso piccole azioni quotidiane: scegliendo accuratamente quello che mangiamo. Proprio per accrescere questo senso di consapevolezza e far nascere un senso di cittadinanza attiva orientata verso un futuro sostenibile, la Fondazione Barilla ha organizzato una mostra interattiva dal titolo: "Noi, il cibo, il nostro Pianeta: alimentiamo un futuro sostenibile". Il progetto espositivo apre il palinsesto delle celebrazioni di Parma 2020 – Capitale Italiana della Cultura, ed è visitabile gratuitamente 7 giorni su 7 a partire dall'11 gennaio e fino al 13 aprile.

"È arrivato il momento di essere parte integrante del cambiamento e agire positivamente verso lo sviluppo sostenibile per noi e per le future generazioni. Fondazione Barilla ritiene che una corretta educazione, alimentare e ambientale, sia un elemento imprescindibile per generare questa tra-

sformazione necessaria: con la mostra ci impegniamo a far crescere una maggiore comprensione del concetto di sostenibilità, del suo stretto legame con la nostra alimentazione e del senso di urgenza che deve spingere tutti noi ad affrontare i paradossi globali del cibo", ha dichiarato **Anna Ruggerini, Direttore Operativo di Fondazione Barilla.**

Sviluppata con un comitato scientifico multidisciplinare e con la collaborazione, tra gli altri, di National Geographic Italia e Sustainable Development Solutions Network Mediterranean (SDSN Med), la mostra si sviluppa in tre parti tra loro collegate e complementari: il percorso interattivo presso la Galleria San Ludovico, gli approfondimenti laboratoriali per le scuole nell'area adiacente e una mostra fotografica di grande impatto presso i Portici del Grano.

La mostra parte da un assunto: le energie del nostro Pianeta non sono infinite. Stiamo consumando 1,7 pia-

neti Terra per sostenere la richiesta di risorse dell'umanità, senza dimenticare che la popolazione mondiale è in costante crescita. Continuando così, tra trent'anni, quando si stima che si sfioreranno i 10 miliardi di persone, avremo bisogno di tre pianeti.

"L'alimentazione, la nutrizione e la tutela dell'ambiente sono tutti elementi concatenati tra loro che possono contribuire sia in modo diretto che indiretto alla realizzazione degli SDGs. Correttamente nutriti, infatti, i bambini possono imparare, le persone possono condurre una vita sana e produttiva e le società possono assicurarsi prosperità. Curando la nostra terra e adottando un'agricoltura sostenibile, le generazioni presenti e future saranno in grado di nutrire una popolazione in crescita e di mitigare i cambiamenti climatici, consumando meno acqua e producendo meno gas a effetto serra. L'agricoltura sostenibile, inoltre, ha un grande potenziale per rivitalizzare il paesaggio rurale e promuovere una crescita inclusiva nei Paesi in via di

sviluppo" – continua Anna Ruggerini. La mostra è realizzata per creare un vero e proprio percorso immersivo, un "viaggio virtuale" attraverso i paradossi globali del cibo:

- **Oggi nel mondo, morire per fame o per obesità?** Per ogni persona malnutrita nel mondo ce ne sono due che sono obese o sovrappeso. Questa contraddizione deriva da stili di vita sbilanciati e da una serie profonda e complessa di "fallimenti" all'interno dei nostri sistemi produttivi, commerciali, distributivi e, non ultimo, educativi.

- **Nutrire le persone, gli animali o le automobili?** Un terzo del raccolto di cereali viene utilizzato per dare da mangiare agli animali o per produrre biocarburanti, nonostante il problema della fame e della malnutrizione. Per affrontare questo paradosso è necessario porre il concetto di sostenibilità come principio guida delle nostre decisioni e riportare in cima alle nostre priorità il benessere dell'uomo e del Pianeta.

- **Nutrire le persone o sprecare cibo?** Ogni giorno, dal campo alla tavola, vengono sprecati 1,3 miliardi di tonnellate di cibo commestibile, quattro volte la quantità necessaria a sfamare gli oltre 820 milioni di persone malnutrite in tutto il mondo. Questo paradosso rappresenta una contraddizione di cui dobbiamo acquisire sempre più consapevolezza per adottare comportamenti più coerenti con l'esigenza di una migliore accessibilità al cibo per tutti.

Si approfondirà inoltre il legame tra Cibo e Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, Cibo e Cultura, passando per "Cibo e Città", fino alla sezione dedicata al "Piatto Virtuale" che permette di scoprire se la nostra dieta è effettivamente sostenibile, per noi e per l'ambiente.

"Noi, il cibo, il nostro Pianeta: Alimentiamo un futuro sostenibile" offre inoltre percorsi di approfondimento ai ragazzi: per le scuole, che possono visitare la mostra da lunedì al venerdì, l'esperienza si apre con la visita guidata all'esposizione, in cui immagini tematiche di grande impatto si alternano a momenti ludico-didattici. Le classi saranno successivamente coinvolte in attività laboratoriali, la cui tematica può essere scelta dal docente

in fase di prenotazione. Il valore aggiunto ed esperienziale è dato dalle attività presentate secondo il livello scolastico di appartenenza, con lo scopo di consolidare ulteriormente le conoscenze oggetto della mostra. Le varie tematiche spaziano dal "Cibo, cultura e sostenibilità" attraverso cui imparare a comprendere il valore di diverse culture alimentari e gastronomiche, ad "Acqua e sostenibilità" che permette, tra le altre cose, di capire come la filiera produttiva di ogni prodotto, impatta sull'ambiente

utilizzando grandi quantità di acqua. Al percorso interattivo, si affianca la mostra fotografica, sviluppata con National Geographic Italia e dedicata ai mille volti delle culture del cibo nel mondo: fotografi professionisti hanno contribuito, con i loro scatti, a realizzare un viaggio attraverso posti esotici, vicini e lontani, evidenziando la centralità del cibo.◆

Per le prenotazioni e altri dettagli, visitare il sito:

www.noilciboilpianeta.it/parma2020

IL VALORE DIDATTICO DELLA MOSTRA E IL PROGETTO EDUCATIVO

La mostra organizzata dalla Fondazione Barilla fa parte del programma educativo indirizzato ai docenti dal titolo "Noi, il cibo, il nostro Pianeta", inserito in un protocollo d'intesa col MIUR per la promozione di stili alimentari sostenibili, con l'obiettivo di mostrare come, dal campo alla tavola, quello che mettiamo nel piatto ogni giorno abbia un peso non solo sulla nostra salute, ma anche sull'ambiente. Un obiettivo ambizioso, soprattutto alla luce del fatto che, secondo una ricerca Ipsos per Fondazione Barilla, che ha coinvolto 800 giovani tra i 14 e i 27 anni in tutta Italia, gli under 27 conoscono poco gli SDGs e molti (6 su 10 degli intervistati) pensano che sia compito delle generazioni future raggiungerli. "SDGs e cibo sono strettamente legati. Il nostro Pianeta sta bruciando e il tempo per salvarlo è poco, ma tanti giovani non sembrano esserne consapevoli. Serve il contributo di tutti per formare i ragazzi e in questo, chiaramente, il sistema scolastico con gli insegnanti giocano un ruolo centrale e possono aiutare a diffondere la consapevolezza che il cibo è il file rouge che unisce i 17 Obiettivi. Come Fondazione Barilla abbiamo deciso di guardare alla scuola e ai docenti per formare così – già dai banchi di scuola – cittadini più consapevoli, in grado di avere idee e dare vita ad azioni concrete in ottica di sostenibilità. Educazione alimentare e ambientale devono essere prioritarie già nel percorso scolastico", ha spiegato **Elena Cadel, responsabile del progetto educativo.**

La mostra rappresenta anche l'occasione per informare le scuole circa la seconda edizione del concorso "Noi, il cibo il nostro Pianeta: in action", ideato dalla Fondazione Barilla e aperto a docenti e classi di ogni ordine e grado e alle scuole italiane all'estero, facenti parte del Sistema della Formazione italiana nel Mondo. L'obiettivo è incoraggiare studenti e docenti ad approfondire i temi della sostenibilità alimentare e ambientale e a renderli propri attraverso la creazione di progetti didattici che sappiano mettere la classe in relazione con il territorio, il tessuto urbano e/o la municipalità di appartenenza.

I docenti che vogliono partecipare possono registrarsi sul sito ufficiale www.noilciboilpianeta.it decidere l'argomento per il proprio progetto didattico tra quelli proposti nel programma educativo "Noi, il cibo, il nostro Pianeta" e scegliere uno o più strumenti per insegnare ai ragazzi il tema prescelto. Alla parte teorica, ne verrà affiancata una pratica grazie all'individuazione di una realtà locale, che sia affine al tema scelto e che sia esempio di soluzione per raggiungere uno o più Obiettivi dell'Agenda 2030, da studiare, conoscere e/o visitare con gli studenti. Le classi hanno tempo fino al 17 aprile per produrre un elaborato multimediale di 5 minuti nel quale raccontano la loro esperienza educativa. Saranno premiati i tre progetti/unità didattiche/unità di apprendimento che avranno saputo creare un percorso formativo concreto in grado di incoraggiare gli studenti ad approfondire i temi della sostenibilità alimentare e ambientale.