



UNISG – Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

Lectio Magistralis del

Direttore Generale FAO, José Graziano da Silva

25 Marzo 2013

Rettore, Petrini, prof e studenti

è un piacere trovarmi fra voi. Il lavoro della FAO ha molti rapporti con quel che fate in UniSG. Troveremo modo di costruire su queste connessioni. Alcune cifre del 2012 : 870 milioni di persone cronicamente sottanutrite. Siamo meglio degli anni 90 in cui gli affamati superavano il miliardo. Ma abbiamo bisogno di una spinta per raggiungere gli obiettivi del millennio di dimezzare entro il 2015. In base alle nostre stime, meno di 50 su 190 paesi ha già raggiunto il primo goal del Millennio. Nonostante i progressi, ancora un essere umano ogni 8 sopravvive alla giornata senza soddisfare il diritto umano fondamentale. Non è accettabile e difficile da credere visto che oggi si produce già abbastanza per tutti. Alla fondazione della FAO dopo la guerra, il mondo non produceva abbastanza, negli ultimi 50 anni la disponibilità di cibo pro capite è aumentata di più del 40%. Ora produrre di più non è più la soluzione. Non è la mancanza di offerta il problema, non basta aumentare la produzione. E' importante notare che oltre il 70% di chi non ha abbastanza cibo vive nelle aree rurali in paesi in via di sviluppo, dovrebbero poter produrre abbastanza cibo ma non è così. Il problema principale non è la mancanza di cibo, ma è la mancanza di accesso al cibo. Per i consumatori poveri quando i prezzi degli alimenti si alzano finiscono per mangiare meno o modificare la loro alimentazione verso prodotti a basso costo più ricchi di calorie. Una volta c'erano oltre 7000 varietà alimentari adatte al cibo umano, di cui sono andate perdute tante. Perdiamo la nostra biodiversità che sarà importante per rendere le varietà esistenti più resistenti alla mancanza d'acqua e alle conseguenze del cambiamento climatico. Stiamo perdendo la biodiversità e ci stiamo limitando ad una dieta monotona che consiste in poche commodities. Sono 5 i prodotti alla base di tutta l'alimentazione: riso, mais, soia, patate e grano sono i 3/4 della nostra dieta chiamata monotona da Josué De Castro che è stato il primo a considerare la fame da un punto di vista politico.

La Cassava in Africa e la Quinoa dalle Ande sono un tesoro. Quest'anno (internazionale della Quinoa) dovremmo celebrare questo vegetale che vive a variazioni climatiche enormi, dal livello di mare ad altezze di 400 m sopra il livello di mare e temperature da 4 a 38 gradi. Mi rivolgo a voi per rendere famoso questo cereale. Libretto ricette, ristoranti che offrono un piatto? Usate Quinoa nei vostri eventi quest'anno? Studiate la quinoa all'uni. Sono esempi di interventi che potremmo animare. Ci sono altri vegetali che potrebbero andare bene per la sicurezza alimentare. Ci sono delle varietà che i piccoli agricoltori possono produrre per il proprio consumo, ed è un modo per scoprire sapori perduti ed identificarne nuovi. Questo

unisce voi ai piccoli produttori nel mondo. Sono prodotti che possono assicurare l'accesso al cibo nei paesi di crisi e garantire che contadini locali possono produrre per il proprio consumo e mercati locali.

Slow Food e FAO hanno progettato in 4 Stati in Africa (Presidi). Gli agricoltori hanno partecipato a Terra Madre. Il collegamento con mercati locali completerebbe un circuito virtuoso, miglioramento del reddito di questi autori.

Parliamo anche dei valori culturali del cibo, parte spesso dimenticata del concetto di sicurezza alimentare, concetto che nel 1996 è stato definito come il diritto di tutti all'accesso al cibo per una vita attiva e sana. Accettabilità culturale dei cibi. Esempio delle popolazioni maia del Messico. L'identificazione dei messicani con il mais era totale. Il valore del cibo spesso è dimenticato nel nostro mondo. Voglio sottolineare l'importanza di diretto a cibo preferito, a cibo con valore culturale e collegamento alla regione. La gente non deve solo avere accesso a cibo, ma accesso a cibo che è culturalmente accettabile per loro.

Anche se il cibo che mangiamo è più sicuro le recenti questioni legate alla salmonella, allo scandalo della carne di cavallo o all'escherichia coli bisognerà vedere cosa migliorare nell'ambito sanitario. Ci vuole ancora più sicurezza nella catena alimentare.

Quest'anno il Codex Alimentarius della Fao celebrerà il suo 50° anniversario. Il codex ha un ruolo importante per lo sviluppo e l'armonizzazione di norme internazionali sul cibo. Le sue norme e linee guida tutelano la salute dei consumatori.

C'è un altro concetto, quello di sostenibilità. Il modo in cui noi consumiamo il cibo ha un ruolo centrale. Aumentare la disponibilità attraverso la green revolution è funzionato ma c'è impatto sull'ambiente. I dati dicono che da qui al 2050 dovremo dare da mangiare a 9 milioni di persone e quindi aumentare la produzione di 60%. La green revolution è stata essenziale e ha salvato dalla morte oltre un bilione di persone, ma non ha risolto il problema della fame: Quindi l'approccio intensivo penalizza l'ambiente e ne vediamo già le conseguenze negative attraverso il cambiamento climatico. Limitarsi su pochi grani e aumentare la produzione ha pagato il prezzo di perdita di biodiversità e impatto negativo sull'ambiente a causa l'uso di chimici. Quindi abbiamo bisogno di una rivoluzione verde che copre due esigenze: Dobbiamo compiere una produzione che implementi le produzioni locali, ma in modo sostenibile. Lo chiamiamo salva e produci. Ho un libro su questo argomento e l'ho portato alla vostra biblioteca. Produttori di piccola scala e recupero delle varietà tradizionali sono una parte

essenziale. L'unico motivo per cui ci serve più cibo è dar da mangiare alla gente e questa gente deve poter vivere in buona salute. Possiamo contribuire a processi virtuosi.

Prima abbiamo parlato della produzione, ora voglio parlare del consumo. Ogni anno un terzo degli alimenti che produciamo va perduto o sprecato, la perdita si verifica dopo il raccolto nei paesi in via di sviluppo. Stiamo lavorando per ridurre la perdita attraverso trasporti e magazzini ma si deve fare molto e occuparci degli sprechi. 220 milioni di tonnellate sprecate all'anno nei Paesi ricchi e questo è quanto viene prodotto in termini di cibo nell'afrika sub sahariana. I numeri sono significativi anche a livello individuale. Abbiamo lanciato una campagna che ha per titolo: "Pensa, mangia, risparmia" che speriamo ci veda tutti allineati nella riduzione degli sprechi. Mangiare meglio dovrebbe diminuire gli sprechi. Sarebbe bello avere più studi su questo.

Oltre mezzo miliardo di persone soffre di obesità e malattie metaboliche. Urbanizzazione, crescita economica etc... fanno pensare che non siamo in grado di gestire questi cambiamenti come si dovrebbe. In molti paesi in via di sviluppo ci sono molti poveri che soffrono di obesità, le porzioni abbondanti, le offerte due per uno.... il fast food potrebbe dare possibilità di scelte più sane ai consumatori. In America Latina la FAO supporta ricette che utilizzano ingredienti poveri o scarti. Abbiamo animato una serie di eventi internazionali. Iniziative presso la società civile l'anno prossimo anno con l'OMS conferenza sulla nutrizione. Nel 2015 ruolo di primo piano all'Expo di Milano.

Mi auguro che saremo in grado di progettare insieme strategie per la nutrizione partecipi di questi eventi insieme a Slow Food. Spero che possiamo avere un mondo senza fame e un mondo sostenibile. Aiutando la società a compiere passi coraggiosi per fermare la fame. Obiettivo fissato dal segretario generale UN Bang Ki Mun, Fame Zero, lanciato l'anno scorso a Rio+20 conferenza sullo sviluppo sostenibile. Il progetto fame zero ha cinque pilastri: 1) accesso adeguato al cibo tutto l'anno 2) che si ponga fine alla malnutrizione infantile 3) rendere tutti i sistemi sostenibili 4) raddoppiare la redditività di piccoli produttori 5) portare a zero perdita e spreco di cibo.

FAO affronta già la sfida di fame zero e incoraggio tutti voi a fare altrettanto.

Oggi ho chiarito come Fao e Slow Food abbiano molti interessi comuni: Supporto alle produzioni di piccola scala, Quinoa, sostenibilità nella produzione, diversificazione delle diete, ridurre spreco di cibo, riscoprire prodotti specie tradizionali, migliorare le catene alimentari.

Molto stiamo facendo e potremo fare e sono sicuro che i risultati saranno migliori lavorando insieme.

=====

Risposte alle domande degli studenti UNSIG:

Vorrei iniziare con Africa for Africa. Stiamo lavorando per dare assistenza ai vari paesi. Noi non eroghiamo fondi ma forniamo assistenza dal punto di vista tecnico e diamo sostegno ai governi. Abbiamo varie iniziative in tutti i paesi dell'Africa. La Nigeria è un caso particolare perché c'è una trasformazione, ha rassicurato la produzione alimentare a causa del petrolio. Il modo che hanno deciso di adottare non sarà il più sostenibile, così se si ha bisogno di dare risposte veloci si accettano investimenti esteri. La Fao sta lavorando per migliorare la produzione di Cassava stiamo ottenendo ottimi risultati.

Domanda sul Kenya, ha citato le mie parole e questo è il modello che c'è in Brasile e in Canada: i piccoli produttori e quelli più grandi, commerciali, possono entrambi svolgere un ruolo anche se diverso. Io chiamo agricoltori commerciali quelli che vendono anche l'85% della produzione di caffè e lo stesso vale per la soia. Questo per dire che non vi è una ragione per non considerare gli agricoltori commerciali, dobbiamo però creare un menu diverso per sostenere queste tipologie insieme. Avremo bisogno anche delle commodities e dovremo migliorare il mercato di questo tipo di alimenti. Dobbiamo dare la possibilità di essere presenti sui mercati locali ai piccoli produttori. Il modello duplice è possibile, se riusciamo a integrarli questo potrà essere un modo per sconfiggere la fame.

Ho chiesto di scrivere Zero legal deforestation. Spesso c'è il commercio legato alla deforestazione illegale. Se prendiamo Italia, UK e Francia, anche loro devono aiutarci è un problema anche per i Paesi che acquistano questo legname. Dobbiamo coinvolgere chi acquista il legname illegale. Quindi questo discorso del commercio frutto della deforestazione illegale.

Stiamo cercando di fare del nostro meglio, abbiamo lavorato per aumentare la produzione ma negli ultimi due decenni ci siamo resi conto che produrre più cibo non è sufficiente. Dobbiamo adottare un approccio più integrato con i consumatori e perché abbiano l'accesso al cibo. Un anno fa la Somalia era in stato di carestia, più del 50% della popolazione soffriva la fame. La Fao ha dichiarato a gennaio lo stato di carestia in Somalia, questo è un fatto raro. Abbiamo cercato di migliorare la produzione al livello locale. Nonostante la guerra lì c'era una

situazione molto vivace, i Somali sono una comunità molto vivace, commercianti nati, e pastori. Perciò anziché dare del cibo abbiamo cercato di stimolare la produzione locale. Abbiamo dato fondi alle donne perché potessero acquistare il cibo, così la vita si è riaccesa. In sei mesi abbiamo portato fuori dalla carestia.

Land grabbing: diciamo che abbiamo scoperto nei Caraibi sono a Trinidad e Tobago e Argentina e Brasile. In Africa solo pochi paesi. Questo comunque è un problema. la maggior parte dei paesi che hanno problemi non hanno un sistema di proprietà privata della terra perché è un benne comune, viene trasmessa dagli antenati. Stiamo cercando di attuare le linee guida per i volontari per i proprietari dei terreni, quel che temo però è che non saremo sufficientemente rapidi per affrontare questo problema. Però di per sé il land grabbing non è un fenomeno nuovo ma avrete sentito dire che c'è stata la prima guerra dei Paesi del Golfo che ha fatto raddoppiare il prezzo del petrolio e molte multinazionali sono andate in Amazzonia ad acquistare terreni. Dopo meno di un decennio hanno abbandonato i terreni, il problema è non investire o mantenerlo o speculare. Il problema è conservare i diritti per specularci sopra. Chi inquina o distrugge le risorse dei terreni dovrebbe perdere i diritti sul terreno. Ma queste linee guida sono volontarie.

Agricoltura biologica: la promuoviamo ma riteniamo che per il momento sia ancora necessario utilizzare le sostanze chimiche perché ancora sono su piccola scala e non hanno ancora i costi abbastanza bassi. Pensiamo che raggiungeremo in futuro risultati migliori e lavoriamo un questa direzione per avere varietà che con i semi disponibili renda più produttive come per la green revolution.

C'è la necessità di incrementare la produzione di cibo in alcuni paesi, in altri non si tratta di incrementare ma di diversificare come per esempio in Malawi: qui tutti coltivano il mais bianco, ne mangiano parecchio e lo esportano nei Paesi vicino ma hanno ancora molti sottonutriti. Mangiare soltanto mais non evita la fame, la metà dei bambini hanno problemi di crescita. Vogliamo diversificare a favore di verdure, frutta, pollame perché ci siano uova e carni bianche perchè quando si ha tanto mais a disposizione è quello di usarlo per fare polli. Dobbiamo adattarci alle esigenze locali. Bisogna far produrre di più localmente.

Bolsa familia: ho partecipato al primo governo Lula Fame Zero. Gennaio 2003 ??? abbiamo iniziato a dare una tessera alle madri con cui potevano acquistare cibo dove c'era, anche farmaci e prodotti di base. Adesso sono i capi delle scuole che decidono che cibi servono per nutrire i bambini delle scuole e vengono dai dintorni delle scuole, quel che crediamo è che

l'opportunità dei piccoli di vendere alle scuole si unisce alla possibilità per i bambini di essere nutriti.