

UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE / Le proposte del Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare per la salvaguardia dell'ecosistema marino, fonte insostituibile di biodiversità

Da Pollenzo un Patto per la tutela della salute del mare

Un appello e un impegno per mettere a fattor comune le risorse di istituzioni, aziende e enti di ricerca per attuare politiche di tutela e bonifica

Un Patto con il mare per rigenerare la vita sulla Terra. In estrema sintesi è questa la proposta, forte, che l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha lanciato in prima istanza ai propri partner strategici ma in generale a chiunque possa contribuire alla salvaguardia del mare.

Può sembrare insolito che a lanciare l'appello per una serie di azioni per migliorare la salute dell'ecosistema marino sia una realtà radicata a Pollenzo, nel cuore delle Langhe tra Alba e Bra. Ma la contraddizione è solo apparente. L'iniziativa è una delle prime mosse del neonato Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare, e proprio la circolarità è la cifra del Patto, come spiega il suo ideatore nonché Direttore del Laboratorio, il Professor Silvio Greco: "Tutti i problemi del mare vengono dalla terra. Gli effetti dell'inquinamento e l'impatto dei rifiuti scaricati in mare hanno poi ripercussioni negative sullo stato di salute di tutto l'ecosistema naturale. E noi siamo una conseguenza del mare. Quindi la conoscenza, la protezione e la conservazione della vita e della biodiversità marina sono tra gli obiettivi principali da perseguire per salvaguardare il benessere umano".

L'importanza del mare è fondamentale sotto diversi punti di vista. Innanzitutto per la tutela della biodiversità, e quindi per il benessere del pianeta, in secondo luogo per la nostra stessa sopravvivenza e la qualità della vita e del cibo che ingeriamo, e in ultima istanza - ma non per questo meno rilevante - per l'aspetto economico che solo un approccio sostenibile alle risorse ittiche può assicurare. Tanto più che finalmente anche l'Italia ha decretato la propria Zona economica esclusiva (ZEE) estendendo la possibilità di sfruttare le risorse ittiche, minerarie ed energetiche e allo stesso tempo estendendo anche la propria responsabilità ben oltre le 12 miglia dalle coste previste della legislazione precedente.

Il Patto proposto dall'Università di

Scienze Gastronomiche vuole promuovere la conoscenza di tutte quelle buone pratiche che consentono di ridurre l'impatto ambientale delle attività dell'uomo. Spesso, infatti, la salvaguardia del mare e il ripristino degli ecosistemi marini richiedono la corretta applicazione di tecnologie già esistenti, dai depuratori degli scarichi fognari e industriali alla raccolta e riciclo della plastica, dalla purificazione delle acque di zavorra alla eliminazione dello scarico a mare dei rifiuti delle navi. Definire un modello di rapporto dell'uomo con il mare a partire dagli strumenti tecnologici a disposizione in base alle diverse esigenze antropiche significa contribuire a contenerne gli effetti negativi sull'ecosistema. "Sappiamo cosa fare e come farlo" dichiara il Professor Greco - E questa è una buona notizia. La cattiva notizia è che non lo stiamo ancora facendo".

Ed è un peccato sotto tutti i punti di vista elencati. Perché il mare è la risposta alla domanda globale di cibo. Un miliardo e 200 milioni di persone nel mondo, per il loro sostentamento, vivono utilizzando esclusivamente le risorse marine. Pesca e acquacoltura danno reddito a 43 milioni di lavoratori in tutto il mondo e contribuiscono per un terzo al fabbisogno proteico della nostra dieta. In prospettiva questa percentuale è destinata a crescere fino al 50%. Secondo la Fao, nel 2030 il consumo pro capite di pesce salirà a 21,5 kg. Gli effetti della crisi climatica e della distruzione degli habitat marini e costieri stanno determinando le migrazioni e in alcuni casi la scomparsa di alcune specie animali e un elevato livello di contaminazione di molti organismi che noi mangiamo, con effetti potenzialmente molto negativi sulla salute dell'uomo. Per assicurare il maggior rendimento possibile, sostenibile e diversificato della pesca e la conservazione della biodiversità marina è necessaria una programmazione e una regolazione dell'attività ittica con metodi non distruttivi e in accordo con i tempi biologici di ripristino delle riserve marine naturali.

La rigenerazione del mare è l'unico futuro possibile per l'umanità. Il mare è un grande macrorganismo, un serbatoio di vita, un produttore di ambiente. Ma le risorse del mare non sono infinite. Vanno preservate. "Noi consumiamo più di quello che il mare è in grado di offrire - ammonisce Greco - Dobbiamo elaborare una strategia sistemica e circolare che lo preservi e gli consenta di rigenerarsi nel tempo, perché le sue funzioni sono infinite".

In occasione dell'evento di presentazione del documento definitivo (inizio 2022) verranno chiamate a sottoscrivere il patto tutte le parti in causa. Innanzitutto le istituzioni, attraverso interventi normativi e incentivi economici. Poi il mondo produttivo che con le sue scelte di sostenibilità di sistema (economica, sociale e ambientale) può impattare positivamente e mitigare gli impatti negativi. E infine gli enti di ricerca che dal mare possono trovare molte risposte alle domande di benessere dell'uomo e dell'ambiente; e sostanzialmente tutti noi che di fronte al mare chiediamo risposte per il nostro futuro.

Promuovere un'economia sostenibile del mare significa elaborare strategie di sviluppo e tecnologie innovative che si avvalgano delle caratteristiche e delle dinamiche di funzionamento degli organismi presenti in natura, contrastando il disequilibrio ambientale che le attività dell'uomo possono determinare, con conseguenze sull'equilibrio di intere aree geografico-climatiche.

L'Università di Scienze Gastronomiche sta lavorando a diversi progetti di ricerca dedicati a parchi eolici marini galleggianti off-shore per la produzione di energia pulita a basso impatto sugli ecosistemi marini e per la riduzione dell'impatto sul suolo terrestre; su retine biodegradabili e compostabili per la coltivazione dei mitili nel golfo di Taranto; sulla creazione di un sistema virtuoso per impedire l'ulteriore dispersione di rifiuti solidi in ambiente marino; sulla depurazione delle acque finalizzata a evitare lo sversamento in mare di

nano-microplastiche e di tutela e gestione dei rifiuti liquidi e mini-nano particelle.

La transizione ecologica legata al mare rappresenta anche un'importante opportunità di aggiornamen-

to delle professionalità e richiede lo sviluppo di nuove competenze all'interno delle imprese e delle loro filiere produttive. Grazie al mare, infatti, le aziende possono rafforzare i fattori

competitivi del fare ed essere impresa raggiungendo gli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Per chi fosse interessato, scrivere a relazioniesterne@unisg.it

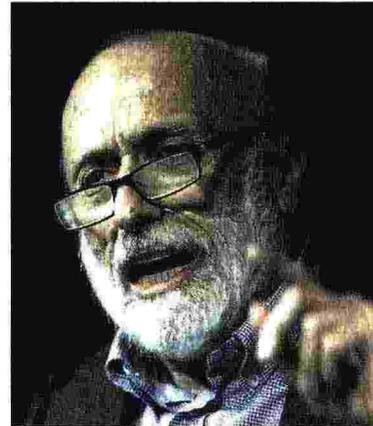
Un nuovo laboratorio per l'Economia Circolare

Il Laboratorio di Sostenibilità ed Economia Circolare è uno strumento dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo che ha l'obiettivo di sviluppare ricerca applicata e supporto a processi di innovazione, per enti e imprese in ambito di economia circolare e sviluppo sostenibile.

Il Laboratorio, la cui attività ha preso il via lo scorso anno, offre ricerche applicate sui temi dello Sviluppo Sostenibile e dell'Economia Circolare per il cibo adottando un approccio sistemico e multidisciplinare. Inoltre dà la possibilità di entrare a far parte di un network di attori del cambiamento che condividono l'obiettivo di sviluppare nuovi modelli di business basati su un concetto di ecologia integrale e fornisce l'accesso ad una rete di servizi diffusi, tecnologie tailor-made, disponibili attraverso delle collaborazioni scientifiche attivate sui territori.

Il Laboratorio è un luogo dove la ricchezza di pensiero, di diversità, di prospettive costituiscono valori fondanti.

Per questo motivo il Laboratorio si avvale del prezioso contributo di un eccezionale Inspiration Board, composto da scienziati, portavoce dell'eccellenza italiana nella ricerca, tra cui - solo per citare i più celebri anche al di fuori del contesto accademico - Stefano Boeri, Luciana Castellina, Luca Mercalli, Adriana Albini, Roberto Danovaro e il fondatore e Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche, [Carlo Petrini](#). La direzione è affidata al Professor Silvio Greco.



Carlo Petrini, fondatore dell'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo

La stazione zoologica per conoscere il mare e finanziare la ricerca

Il mare va protetto e bonificato, ma per farlo è indispensabile conoscerlo meglio. Dobbiamo però imparare a conoscere il mare. Il Patto si propone di essere, con la Stazione Zoologica Anton Dohrn di Napoli, e tutte le Università e Enti che aderiranno, il punto di riferimento per la conoscenza delle problematiche relative all'ecosistema marino e per proporre azioni concrete volte al miglioramento dello stato di salute degli oceani, a partire dalla promozione di un approccio efficiente al monitoraggio e la gestione ambientale delle acque costiere e portuali. Inoltre, il Patto si propone di essere il punto di riferimento per una strategia di fundraising destinata a raccogliere fondi per l'Ateneo e i suoi partner al fine di finanziare progetti di ricerca come la Carta Vocazionale dei Mari Italiani e la conoscenza e valorizzazione della Zona Economica Esclusiva (ZEE) recentemente istituita anche per l'Italia.

«È diventato un grande mare quello italiano, però è grande anche l'ignoranza, potremmo dire abissale: sono veramente pochi i dati scientifici a disposizione per gestire una zona economica - spiega il Professor Silvio Greco - Chiediamo al governo se non ritiene necessario usare il PNRR anche per fare un piano di ricerca straordinario sulla ZEE. Le nostre acque sono depositi minerali, enormi bacini per la pesca, teatro di transiti, ma come possiamo gestirle correttamente se non abbiamo le conoscenze necessarie?»





Il Professor Silvio Greco, Direttore del Laboratorio Sostenibilità ed Economia Circolare, illustra il Patto con il mare ai Partner strategici



Il cortile dell'Università di Scienze Gastronomiche