

UN SORSO DI EXPO

A cura di don Cristiano Re

EXPO 2015. NUTRIRE PANCIA, TESTA, CUORE.

Un'esposizione universale è il momento in cui l'umanità, nel suo complesso, fa il punto su un tema. Ci si riunisce per darsi dove siamo arrivati dal punto di vista culturale, tecnologico, artistico, imprenditoriale, professionale, educativo, sociale, ecologico, economico, religioso, e non solo, su quel determinato tema.

Expo 2015 che si propone al mondo col titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", a partire proprio da questo prezioso e profondo tema, vuole porsi come pietra miliare nel dibattito planetario sui problemi dell'umanità del Terzo Millennio: il cibo e la sostenibilità.

Per l'affronto delle grandi sfide poste da "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita", **è stato predisposto un Documento Strategico che vorrebbe essere d'indirizzo affinché Expo possa essere un vero e proprio evento che ribadisce la necessità di un grosso cambio culturale a partire dal cibo.** I quattro principali filoni tematici sono particolarmente chiarificanti rispetto alla dimensione valoriale educativa di Expo 2015.

- **Lotta alla fame**
- **Sostenibilità**
- **Salute**
- **Cibo come strumento di pace e di espressione culturale**

Non si tratta dunque solo di chiedersi come è possibile oggi sfamare un'umanità in crescita, ma passare da un'idea di sviluppo basata su termini meramente economici, a "uno sviluppo integralmente umano nelle sue dimensioni, economica, sociale ed ambientale, che parta dalla dignità della persona" (Expo Milano 2015, Strategy Document).

Ad oggi 145 Nazioni presenteranno, partendo dalla loro cultura alimentare, lo stato dell'arte del loro rapporto con l'ambiente da cui traggono l'energia per la vita e che quindi vogliono preservare come il patrimonio più prezioso.

Circa la metà degli Stati costruiranno un proprio padiglione, gli altri saranno ospitati in settori dedicati a temi specifici della cultura alimentare: il riso, il caffè, i cereali, eccetera. Un padiglione sarà interamente dedicato alle organizzazioni non governative. Vi sarà anche un grande parco per i bambini, la collina delle biodiversità.

Nonostante questa cosa ai più non sia ad oggi troppo chiara, lo scopo di Expo è principalmente educativo e quindi ogni padiglione dovrà offrire ai visitatori la possibilità di imparare: le installazioni saranno la raffigurazione architettonica del rapporto con l'ambiente di ciascuna nazione espositrice e luoghi di accoglienza e convivialità.

L'Expo può essere allora un'occasione irripetibile, una sorta di ultimo appello per l'umanità: Vogliamo davvero costruire un mondo senza fame? Come intendiamo farlo?

Non già offrendo risposte preconfezionate, ma indicando la direzione verso cui andare, presentando le proprie buone pratiche, creando le condizioni per un dialogo costruttivo tra i vari attori in gioco: governi, organismi internazionali, imprese, Ong.

ACCESSO ED ECCESSO

Secondo il Rapporto FAO - *Lo stato dell'insicurezza alimentare nel mondo 2013. Le dimensioni multiple della sicurezza alimentare*-, nel mondo 842 milioni di persone sono denutrite e oltre 2 milioni di bambini muoiono ogni anno per mancanza di cibo.

Il diritto al cibo, in termini di quantità e qualità, e il diritto a vivere liberi dalla fame, sebbene af-

fermati sia dalla *Dichiarazione universale dei diritti umani* (1948, art. 25) sia dalla *Dichiarazione del Millennio* (2000), non sono ancora goduti da tutta l'umanità, malgrado gli sforzi compiuti negli ultimi vent'anni abbiano portato a una diminuzione del numero di persone che nel mondo soffrono la fame.

A fronte di questo dramma, registriamo il paradosso che si stanno diffondendo le conseguenze legate a rapporti distorti con il cibo (bulimia e anoressia), ma soprattutto l'eccessiva e disordinata alimentazione che porta all'obesità.

Secondo i dati diffusi dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) nel marzo 2014, a livello mondiale l'obesità è raddoppiata: ci sono oggi 1,4 miliardi di adulti in sovrappeso e 500 milioni di obesi; il 65% della popolazione mondiale vive in Paesi dove le conseguenze dell'eccesso di cibo fanno più vittime della malnutrizione.

I due Paesi dove il fenomeno dell'obesità è più diffuso sono le isole del Pacifico, Samoa e Kiribati, seguite da USA, Germania ed Egitto; l'Italia è al 73esimo posto di questa classifica.

Le preoccupazioni legate all'assunzione eccessiva di cibo riguardano le patologie (disturbi cardiovascolari, ischemie, diabete, ecc.) a cui con maggiore frequenza vanno incontro le persone obese. Tuttavia, se la malnutrizione è imposta, l'obesità per sovralimentazione è indotta da un sistema distorto di consumo e di pubblicità; per questo fin dall'età scolare si stanno attivando campagne educative per incentivare stili di vita più corretti.

CIBO A PERDERE

La FAO, nel rapporto del 2013 *L'impronta ecologica degli sprechi alimentari: l'impatto sulle risorse naturali*, ha stimato che a livello mondiale lo spreco alimentare è pari a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano.

Le cause sono molteplici: fattori climatici e ambientali che possono portare alla rovina di un raccolto; standard estetici e qualitativi, che spesso conducono all'eliminazione quei prodotti che non rispecchiano canoni specifici, dal momento che spesso il cibo viene valutato per l'aspetto e non per le sue reali caratteristiche nutrizionali; leggi di mercato che determinano la maggiore o minore convenienza nella raccolta di un prodotto; comportamenti dei consumatori, che spesso gettano cibi perfettamente commestibili solo per mancata informazione sulle etichettature di scadenza.

Secondo il Rapporto FAO, il 54% degli sprechi si verifica "a monte", durante la fase di produzione, raccolto e stoccaggio degli alimenti; il 46% avviene invece "a valle", nel corso delle fasi di trasformazione, distribuzione e consumo.

Si stima che, in termini monetari, la perdita e lo spreco globali di cibo ammontino a mille miliardi di dollari americani, un terzo dei quali si perdono nei Paesi in via di sviluppo; "risparmiare cibo" comporterebbe quindi un miglioramento della sicurezza alimentare e nutrizionale anche in queste aree. Il fatto che il cibo sia diventato relativamente poco costoso per la maggior parte della popolazione dei Paesi sviluppati e che al suo acquisto sia destinata una bassa percentuale del reddito familiare, fa sì che i consumatori non percepiscano la convenienza di evitare gli sprechi. Al contrario vi è un interesse commerciale a non scoraggiare lo spreco, poiché esso permette di aumentare i consumi e quindi di far "girare" l'economia, favorendo così la distorsione del sistema alimentare.

Lo spreco di cibo trascina indirettamente quello di altre risorse utilizzate nella filiera agricola (acqua, energia, fertilizzanti, fitofarmaci, ecc.) e contribuisce inoltre ad aumentare la quantità di rifiuti da smaltire, con notevoli impatti ambientali (ad esempio in termini di emissioni di anidride carbonica): una vera e propria «filiera di sprechi».

DAL PREZZO AL VALORE

Come ogni prodotto sul mercato, oggi il cibo è giudicato per il suo prezzo e non per il suo valore. Prima dell'acquisto, la domanda giusta dovrebbe essere: «Quanto vale questo alimento?» e non solo: «Quanto costa?», perché spesso il prezzo finale – pensiamo a frutta e verdura, ma ancor di più a prodotti tropicali come caffè e cacao – cela ingiustizie nella retribuzione dei produttori e dei lavoratori della terra. In Italia, come nel resto del mondo, milioni di lavoratori delle campagne non

vedono ancora rispettati i propri diritti elementari e talvolta i nostri consumi possono rivelarsi complici di questo sfruttamento.

Inoltre ogni cibo è portatore di un valore culturale, di una storia che è quella del luogo da cui proviene, di chi lo ha lavorato, ed è espressione della varietà della natura. Sempre di più in una società multietnica come la nostra i diversi alimenti, le abitudini alimentari e i sapori celano patrimoni culturali difficilmente omologabili, perché rimandano ai legami con la propria terra e a valori quali la condivisione – quella del cibo consumato insieme ne è archetipo simbolico – la convivialità e l'ospitalità.

Recuperare il valore del cibo significa considerarlo non solo dal punto di vista economico e smettere di trattarlo come una fra le tante materie prime, su cui lanciare spregiudicate speculazioni finanziarie. Queste provocano oscillazioni nei prezzi di molti prodotti agricoli (grano, riso, mais, zucchero, ecc.), per lo più slegate dalle dinamiche della produzione agricola, che rischiano di far saltare gli equilibri alimentari di intere popolazioni che dipendono da tali derrate, in qualità di produttori o di consumatori.

NON DI SOLO PANE VIVE L'UOMO.

Assieme a tutto questo ci risulta immediato pensare che il cibo e l'azione del nutrire sono per l'uomo uno spazio di educazione che è senza paragone e senza precedenti, vista la forza e l'universalità delle dinamiche simboliche in esso contenute. Non c'è cultura che non abbia elaborato riti, simboli, racconti, calendari e regole al riguardo. Gli uomini e le donne, proprio attraverso l'azione del nutrirsi, hanno imparato a conoscere la loro identità: il proprio corpo, le relazioni tra di loro e con il mondo, il creato, il tempo e la storia...

L'esperienza del nutrire può essere un'ottima palestra per imparare ad essere uomini, e maturare in continuazione. Il pensiero cristiano, proprio perché intende articolare una riflessione sul carattere integrale e unificante dell'operazione antropologica del nutrire, non ha paura a denunciare tutti quei dualismi che rendono artificiale e non più vera questa esperienza: nutrire il corpo, dimenticandosi dello spirito; nutrirsi di cultura, dimenticando il destino del pianeta; nutrire se stessi, dimenticando la fame degli altri, la povertà di tante zone del mondo; fare del destino del pianeta la propria religione, dimenticando chi è l'uomo e il suo destino.

Il cibo e l'operazione antropologica del nutrire sono al cuore dell'esperienza cristiana, e della riflessione culturale e spirituale che ha generato dentro la storia.

DIVENTARE EXPO 2015

Siamo coscienti che sono tante e complesse le questioni legate al nutrimento, tuttavia ciascuno può fare la sua parte, cominciando a prestare attenzioni concrete a chi ancora non ha accesso sufficiente all'alimentazione, assumendo stili di vita più sani – per quanto è nelle proprie possibilità – e che tengano conto del valore del cibo e quindi del modo di acquistare e consumare.

Esiste un altro livello di impegno: quello culturale, sociale e politico che parte certamente dal creare opportunità per riflettere e dialogare su come il cibo rappresenti un asse fondamentale nel percorso di costruzione di una società più giusta e sostenibile.

Per concludere riprendiamo le parole del cardinale Angelo Scola: Expo 2015 rappresenta una sfida a valorizzare al massimo i molteplici significati dell'alimentazione e dell'energia, «proponendo al mondo una visione culturale e nuovi stili di vita in cui i significati tecnico-scientifici e umanistici, quelli socio-politici ed etici, quelli culturali e religiosi sappiano convivere efficacemente».

Il cammino verso Expo si nutre della dimensione dell'umanesimo, delle relazioni tra le persone all'interno di un progetto condiviso, e l'appuntamento del 2015 non è un punto di arrivo, ma di passaggio grazie al quale acquisire maggiore consapevolezza anche sui paradossi che si celano nel nostro rapporto con il cibo, auspicando un cambiamento delle nostre pratiche e nuove politiche per la promozione del cibo come bene comune universale.
