

di Katia Balemi
e Fabio Guarneri

**Consapevolezza
e consumo
consapevole
possono incidere
sulla salvaguardia
dell'ambiente**



Sesta giornata dedicata all'educazione allo sviluppo sostenibile:

Etica e alimentazione

sabato 16 novembre 2013,
a Locarno, presso il Dipartimento
formazione apprendimento
(DFA/SUPSI), dalle ore 08:15
alle ore 17:00.

Camminare nel territorio

Le giornate, oltre a fornire spunti di riflessione, hanno permesso gli scorsi anni e permetteranno di realizzare anche quest'anno una serie di itinerari facili nel territorio, con lo sguardo sullo sviluppo sostenibile.

Informazioni scaricabili dal sito:
www.ti.ch/sviluppo-sostenibile
I prossimi itinerari

- *Acqua e paesaggio in Valle Maggia* con punto di partenza e di arrivo presso la Scuola media di Cevio.
- *La pietra e le cave della Riviera* con punto di partenza e di arrivo Lodrino.
- *Pian Scairolo, dalle Fornaci (Norranc) a Figino.*

Katia Balemi è capostaff della Divisione dell'ambiente.

Fabio Guarneri è responsabile progetto *Risorse per l'educazione allo sviluppo sostenibile.*

Se osserviamo come si sta muovendo il mercato alimentare, a partire dai consumatori per arrivare al consumo "equo solidale" o al "km zero", ci rendiamo conto che sta nascendo una nuova cultura.

La dimensione etica dell'alimentazione, legata alla produzione e al consumo di cibo, costituisce un elemento di attenzione importante per un sempre

maggior numero di persone che fanno della tutela e della riconquista del proprio patrimonio locale il punto di partenza per un comportamento virtuoso. Si tende a prediligere la qualità, almeno quando possibile, si cerca di mangiare «*la verdura raccolta nel proprio orto o in quello vicino*». Nasce la tendenza ad acquistare prodotti non geneticamente modificati salvaguardando l'ambiente e le sue coltivazioni.

Una nuova tavola insomma, carica, oltre che di migliori valori nutrizionali, di valori etici, economici e sociali.

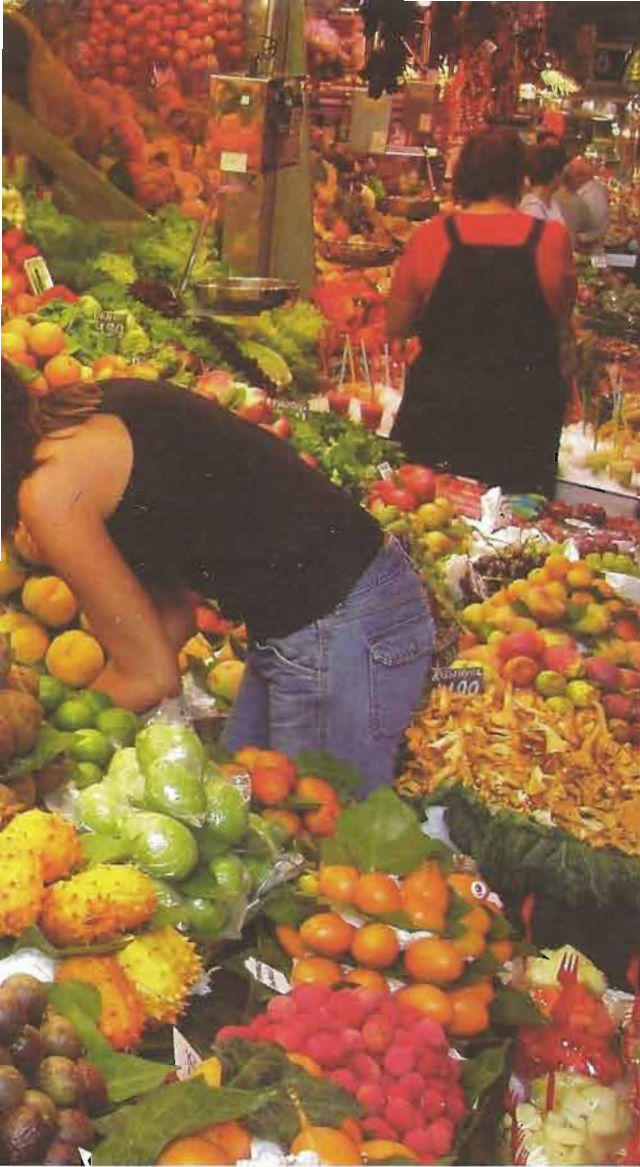
Un tema caldo

Nel mercato globale il sistema delle politiche dei consumi è complesso e l'interdipendenza delle nostre azioni pure. Pochi gesti quotidiani nelle nostre scelte alimentari sono sufficienti per incidere sulla salvaguardia dell'ambiente.

Le nostre abitudini di vita e le nostre scelte alimentari hanno un effetto non solo sulla nostra salute, ma anche sull'ambiente e determinano un coinvolgimento di carattere economico, sociale e politico (salute dei lavoratori, tutela della qualità dei prodotti, sottoalimentazione, tutela degli animali, dinamiche sociali internazionali) di cui ognuno è responsabile.

È un tema di grande attualità che sarà al centro della *Giornata mondiale dell'alimentazione* il pros-





Lo sapevi che?



simo 16 ottobre, a cui partecipano gli Uffici federali con il patrocinio del Comitato nazionale svizzero della FAO.

Riflettere insieme e arricchire la nostra consapevolezza alimentare

Anche in Ticino, il prossimo 16 novembre il Gruppo cantonale per lo sviluppo sostenibile, la fondazione Education 21, il Dipartimento di formazione e apprendimento della SUPSI, in collaborazione con il Dipartimento ambiente costruzioni e design e l'Istituto universitario federale per la formazione professionale affronteranno il tema *Etica e alimentazione* fornendo diversi spunti di riflessione e di approfondimento.

Cosa è possibile fare nel nostro piccolo?

E' abbastanza facile: acquistiamo prodotti da consumare immediatamente e interamente, che non producono troppo scarto; consumiamo alimenti semplici, prediligiamo frutta e verdura di stagione. Se proviamo a parlare con i nostri nonni, possiamo facilmente imparare come si alimentavano attingendo ai prodotti che raccoglievano dietro casa. Cerchiamo di recuperare questo grandissimo bagaglio culturale e sociale.

In Svizzera, ogni cittadino getta 94 kg di cibo all'anno, in India 11kg.

In Svizzera le economie domestiche sono le maggiori responsabili degli sprechi alimentari gettando via il 15% degli alimenti acquistati e producendo quasi la metà di tutti i rifiuti alimentari prodotti.

In Svizzera, una famiglia di 4 persone spende, all'anno, circa 2'000 franchi per l'acquisto di derrate alimentari che finiscono nella spazzatura. Chi getta un chilo di pane, spreca 1'600 litri di acqua che, se rapportati a una famiglia di 4 persone, che all'anno di chilogrammi di pane ne getta circa 47, diventano 75'000 litri, equivalenti a 470 vasche da bagno.

Per produrre 1 mazzo di asparagi importati dal Messico e acquistati a febbraio sono necessari 5 litri di petrolio, mentre per lo stesso mazzo, se acquistato in maggio e di origine svizzera, bastano solo 0,3 litri di petrolio.

Ad oggi quasi la metà della produzione agricola mondiale viene utilizzata come mangime per gli animali che costituiscono la base di carne per l'alimentazione umana.

Per ogni kg di cibo si emettono in media 4,5 chilogrammi di CO₂: ne consegue che le 89 milioni di tonnellate di cibo sprecate in Europa producono 170 milioni di tonnellate di CO₂ l'anno.

Per produrre 1 kg di fragole importate da Israele e acquistate a marzo servono 4,9 litri di petrolio, mentre le stesse prodotte in Svizzera e acquistate in giugno necessitano solo 0,2 litri.

Fonti: WWF Svizzera, oneplanetfood.info, Water Footprint Network.