

## Fratelli Tutti di Papa Francesco, Coldiretti e premi Nobel per il futuro del cibo

Premi Nobel a casa Coldiretti per il tavolo sul cibo organizzato nell'ambito del Meeting Internazionale della Fraternità dal titolo "BE Human", ispirato all'Enciclica di Papa Francesco e promosso dalla Fondazione Fratelli Tutti.

All'incontro a Palazzo Rospigliosi hanno partecipato, tra gli altri, Rigoberta Menchú Tum, che nel 1992 ha vinto il premio Nobel per la Pace grazie al suo impegno in supporto degli indiani Maya del Guatemala e per i popoli indigeni di tutto il mondo; Heidi Kühn, vincitrice del World Food Prize 2023 e Fondatrice di Roots of Peace; Ibrahim Assane Mayaki, inviato speciale dell'Unione Africana per i sistemi alimentari, assieme a Vincenzo Gesmundo, segretario generale di Coldiretti, che ha aperto i lavori.

Presenti anche Maurizio Martina, vice direttore della Fao, Stefano Gatti, Direttore Generale per la cooperazione allo sviluppo, Antonio Gasbarrini, Direttore Medicina Interna Gastroenterologia Ospedale Gemelli, Alberto Villani, Primario Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, Sara Roversi, Fondatrice Future Food Institute e Serena Milano, Direttrice Generale Slow Food Italia.

L'affermazione di sistemi alimentari più equi passa necessariamente anche dalla lotta agli sprechi. Basti pensare che secondo l'ultimo rapporto Unep, afferma Coldiretti, in tutti i continenti si sprecano oltre 1 miliardo di pasti al giorno, una situazione paradossale se si considera che nello stesso tempo 735 milioni di persone sono state colpite dalla fame e un terzo dell'umanità ha dovuto affrontare l'insicurezza alimentare.

Il problema reale riguarda dunque la distribuzione delle risorse alimentari e gli squilibri legati al venir meno di sistemi alimentari costruiti "dal basso" e fondati sull'agricoltura familiare che vanno sostenuti e rilanciati. In molti Paesi tali sistemi non sono più in grado di produrre e distribuire cibo sufficiente a sfamare una popolazione globale in crescita, di soddisfare le esigenze nutrizionali, di garantire un accesso equo e di operare in modo sostenibile.

Il futuro del cibo e dei consumatori è messo oggi in serio pericolo da prodotti a base cellulare, gli alimenti creati in laboratorio che gli oligarchi del cibo cercano di spacciare come soluzione ai problemi alimentari e ambientali, ma sono in realtà il frutto di una tecnologia dai contorni oscuri, con molte incognite che rischiano di cambiare per sempre la vita delle persone e l'ambiente che ci circonda.

Seguendo questa strada il concetto stesso di cibo si trasformerà anch'esso con il trasformarsi delle materie prime fino ad arrivare a rappresentare una mera forma di nutrimento artificiale, completamente nelle mani di pochi soggetti.

Un passo importante per invertire questo fenomeno viene dalla World Farmers Markets Coalition che è uno dei dieci programmi della Fao selezionati nell'ambito del progetto di Food Coalition con

e combattere la fame. Le organizzazioni fondatrici sono per l'Italia Coldiretti e Fondazione Campagna Amica, la Fmc per gli Usa, Grønt Marked per la Danimarca, e Bondens Marked per la Norvegia. Tra i Paesi coinvolti ci sono gli Usa, l'Australia, il Giappone, il Canada, il Cile, il Ghana, l'Inghilterra, tanto per citarne solo alcuni. Una realtà che coinvolge già 250 mila agricoltori e famiglie.

Fra gli obiettivi della World Farmers Markets Coalition c'è, spiega la Coldiretti, proprio la diffusione di un modello di sviluppo economico ambientale e sociale sostenibile, tramite la filiera corta con il supporto all'agricoltura familiare, la promozione del cibo locale e l'emancipazione degli agricoltori, in particolare delle donne e dei giovani. Alcuni punti rilevanti dell'azione associativa sono la conservazione della biodiversità, la lotta ai cambiamenti climatici e facilitare l'accesso al cibo nei Paesi più in difficoltà.