Slow Food®

IL NOSTRO CIBO, LA NOSTRA SALUTE: UN SISTEMA ALIMENTARE SANO PER L'UNIONE EUROPEA

SINTESI DEL DOCUMENTO DI POSIZIONE

2022

Sintesi del documento di posizione pubblicato nel 2021
"Il nostro cibo è la nostra salute. Solo con la biodiversità si nutre il pianeta" a cura di Eleonora Lano

A cura di
Madeleine Coste, Elena Sandrone

Redazione
Mai Abbas, Madeleine Coste, Francisca Feiteira, Marta Messa, Serena Milano, Barbara Nappini, Elena Sandrone

Grafica
Maurizio Burdese, Mattia Dedominici

Traduzione
Benedetta De Ghantuz

Editing
Elena Sandrone

Foto
© Michele Miola, © Alberto Peroli, © Slow Food Archive, © Alessandro Vargiu, © www.wolfganghummer.com

MESSAGGI CHIAVE

- Slow Food definisce “dieta sana” una dieta che sia benefica per la salute umana e per il Pianeta, privilegiando un’ampia varietà di cibi di origine vegetale, integrali e il meno possibile processati, prodotti localmente e con metodi sostenibili.
- La salute umana è intrinsecamente legata alla salute degli animali, del mondo vegetale e del Pianeta. Il lavoro di Slow Food si fonda sull’approccio “One Health”, che dovrebbe essere integrato nelle politiche alimentari a ogni livello.
- La diffusione delle diete non sane è alimentata da sistemi di produzione industriale insostenibili, con cibi standardizzati e poveri di nutrienti, e da ambienti alimentari in cui i cibi non sani risultano più diffusi e disponibili, più accessibili, più attrattivi e meno costosi degli alimenti sani.
- Sono necessarie misure normative che promuovano ambienti alimentari salutari e politiche in grado di incentivare la produzione di alimenti sani e sicuri e la loro disponibilità nelle mense pubbliche, di favorire le filiere corte, di garantire l’etichettatura e la promozione di opzioni alimentari sane, rendendole accessibili e sostenibili per tutti in termini economici.
- I sistemi alimentari agroecologici, che si fondano sull’agro-biodiversità, sono resilienti e in grado di contrastare la crisi climatica, una delle attuali maggiori minacce per la sicurezza alimentare globale.
- Misure di supporto tecnico ed economico-finanziario devono essere destinate ai produttori che adottano l’approccio agroecologico, il quale garantisce al contempo la produzione di cibo sano per i consumatori e la tutela della biodiversità e dei suoli, costituendo un argine all’uso di pesticidi e antimicrobici.
- La biodiversità è essenziale per la salute umana e del Pianeta; per questo deve essere alimentata e protetta ad ogni livello – dai microorganismi invisibili e naturalmente presenti negli alimenti e nei suoli, alla varietà delle razze di bestiame e delle specie vegetali commestibili. Modificare le nostre diete può costituire un contributo potente ed efficace per la tutela della biodiversità selvatica e alimentare.
- Sebbene le scelte alimentari siano determinate in gran parte da fattori che prescindono dal controllo individuale, l’educazione resta uno strumento fondamentale per l’adozione di diete sane. Il valore del cibo deve essere promosso attraverso l’educazione al gusto, specialmente tra i più giovani; Slow Food crede fermamente che il motore dell’apprendimento sia il piacere, di cui si fa esperienza nella convivialità e nella riscoperta dei cinque sensi.

INTRODUZIONE

L'attuale sistema alimentare globalizzato è il prodotto dell'industrializzazione e della così detta "rivoluzione verde". Questo è evidente anche guardando tra le corsie dei supermercati: gli scaffali sono pieni di alimenti ultra-imballati e provenienti da ogni parte del mondo, in qualsiasi stagione. Questo sistema ha reso il cibo una mera merce, il cui valore si esprime unicamente in termini di prezzo, mentre i costi ambientali e per la salute pubblica vengono completamente rimossi o ignorati.

Quando il cibo diventa una merce, uno strumento attraverso cui il sistema agroalimentare realizza profitti, vengono meno tutti gli aspetti e i significati sociali, etici, culturali e relativi alla salute, che al cibo appartengono.

Il sistema vigente sta dunque determinando la diffusione di diete malsane ed una crescente insicurezza alimentare a causa dell'utilizzo indiscriminato di pesticidi e di antimicrobici che contaminano la terra ed il cibo, inducendo l'antibiotico-resistenza nei microrganismi presenti in tutta la catena trofica. L'incidenza delle malattie croniche non trasmissibili è in aumento da anni: in Europa sono causa del 90% delle morti registrate nel 2021. La cattiva alimentazione, insieme all'uso di tabacco e alcolici e alla sedentarietà, è tra i fattori comportamentali primari associati alla mortalità per malattie non trasmissibili. Inoltre, il sovrappeso e l'obesità hanno raggiunto tassi del 60% nella popolazione adulta e di un bambino su tre nel continente europeo[1].

Gli ambienti alimentari in cui oggi siamo immersi inducono a scelte alimentari non sane. Anche per i consumatori che preferirebbero alimentarsi in modo salutare, gli ostacoli sono molti – dal costo alla maggiore promozione e disponibilità del cibo industriale nei supermercati e nelle scuole, alle etichette o pubblicità ingannevoli. Questo problema è ancora più pesante per i gruppi socioeconomici svantaggiati[2]. Secondo la FAO, gli elevati costi degli alimenti sani, insieme alla persistenza di alti tassi di povertà e diseguaglianze nel reddito, determinano per 3 miliardi di persone nel mondo l'impossibilità di accedere a un'alimentazione sana[3]. Né va dimenticato che la nostra salute è intrinsecamente legata a quella del Pianeta, e che i cibi industriali vengono da sistemi di produzione altamente dannosi in termini d'impatto ambientale.

"One Health" è un approccio olistico al cibo e alla salute, che tiene connessi gli umani, gli animali e l'ambiente, essenziale per affrontare problematiche così complesse e stratificate. Su questa base, Slow Food ha messo a punto una definizione olistica di dieta sana, che oltre ad essere adeguata da un punto di vista nutrizionale per la salute umana, sia anche rispettosa della salute del Pianeta. Una dieta sana deve essere piacevole, perché la convinzione di Slow Food è che il buon cibo sia gustoso, fresco, genuino, culturalmente rilevante, stimolante e soddisfacente per i sensi, oltre che nutriente e salutare. Una dieta sana dovrebbe includere un'ampia varietà di alimenti di origine vegetale, alimenti integrali e il meno possibile processati, prodotti in loco utilizzando metodi sostenibili che tengano conto della salute dei suoli, della biodiversità, della crisi climatica, della resistenza agli antibiotici e della contaminazione da pesticidi.

L'adozione di un approccio olistico alla salute sta al cuore dell'idea di Slow Food di un cibo buono, pulito e giusto, accessibile a tutti. Per rendere questa idea realtà, Slow Food si batte per l'adozione di politiche sanitarie e alimentari migliori, che garantiscano un accesso equo a cibo sano e sostenibile per tutti.

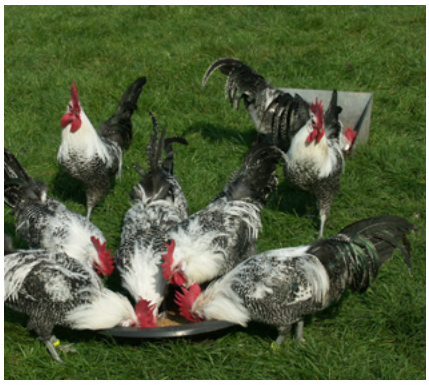
La prossima sezione esaminerà questo tema, sviluppando un focus sul contesto dell'Unione europea.

STRUTTURARE AMBIENTI ALIMENTARI SANI ATTRAVERSO L'AZIONE POLITICA

Il sistema agroalimentare industriale che oggi ci permette di nutrirci è la diretta conseguenza di decenni di politiche agricole imperniate su obiettivi di produttività, a scapito dell'ambiente e della salute dei cittadini. Le attuali politiche locali, nazionali e internazionali, continuano a trainare la diffusione di diete malsane, basate sulla produzione di alimenti non salutari e sulla grande abbondanza di prodotti a basso costo, con un impatto negativo sui sistemi alimentari locali. Per realizzare la transizione verso diete sane per tutti, Slow Food chiede l'adozione di politiche che si basino su un approccio per sistemi alimentari, attento al modo in cui il cibo viene prodotto, lavorato, distribuito, commercializzato e consumato. Da tale approccio deriverebbero infatti politiche alimentari integrate, in grado di andare oltre l'aspetto della produttività agricola e di garantire l'allineamento tra gli obiettivi agricoli, ambientali e sanitari.

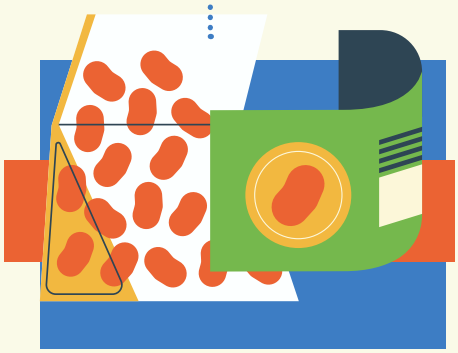
Gli sforzi dei governi per promuovere diete sane e salutari si sono troppo spesso focalizzati sulla sensibilizzazione circa l'importanza di consumare cibo sano, sicuro e prodotto localmente, promuovendo "scelte consapevoli dei consumatori"[4], con l'aspettativa che le campagne d'informazione spingano i consumatori a compiere le scelte alimentari "giuste" e ad adottare stili di vita "sani" o "green". Ma se l'educazione a una dieta salutare è essenziale, è anche urgente adottare azioni normative più decise e stringenti. La narrativa della "scelta del consumatore" pone grande responsabilità in capo ai cittadini, mentre assolve l'industria alimentare e i legislatori; induce anche un fenomeno di stigmatizzazione sociale del sovrappeso e dell'obesità, assumendo che siano il risultato di scelte alimentari individuali scorrette e stili di vita non sani. Ma nonostante la consapevolezza e il desiderio di acquistare cibo sano, per molte famiglie a basso reddito questa resta una scelta impraticabile dal punto di vista economico. È provato che le scelte alimentari quotidiane si basano, più che sulle migliori informazioni di cui si dispone, su una gamma di fattori fisici, economici, politici e socioculturali, la maggior parte dei quali prescindono dal controllo del singolo[5], [6]. È dunque fondamentale migliorare gli ambienti alimentari, definiti come "il contesto fisico, economico, politico e socioculturale nel quale i consumatori si trovano a interagire con il sistema alimentare al momento di scegliere quale cibo acquistare, preparare e consumare"[7].

I decisori politici dovrebbero dunque adottare un "approccio per ambienti alimentari", riconoscendo che la strada più equa ed efficace per modificare i comportamenti alimentari è quella di modificare i fattori strutturali alla base delle scelte alimentari.



ECCO COME LE POLITICHE ALIMENTARI POSSONO SOSTENERE UNA DIETA SANA:

STABILIRE STANDARD SOSTENIBILI PER GLI ALIMENTI E I LORO IMBALLAGGI.



INTRODURRE ETICHETTE CHE RENDANO CHIARE E ATTRAENTI LE ALTERNATIVE SANE E SOSTENIBILI.

ASSICURARE CHE GLI ALIMENTI MEGLIO PUBBLICIZZATI E DISTRIBUITI SIANO QUELLI SANI E SOSTENIBILI.

MIGLIORARE GLI APPALTI PUBBLICI, IN MODO CHE IL CIBO ACQUISTATO E OFFERTO NELLE SCUOLE E NEGLI OSPEDALI SIA SANO E SOSTENIBILE;

PROMUOVERE LE INFRASTRUTTURE LOCALI E LE FILIERE CORTE, PER GARANTIRE UN FACILE ACCESSO A CIBI SANI E SOSTENIBILI.

STABILIRE PREZZI ALIMENTARI EQUI E GARANTIRE UN'ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE A TUTTI;

CONTROLLARE E MIGLIORARE GLI ACCORDI COMMERCIALI INTERNAZIONALI, PER GARANTIRE LA PROMOZIONE DI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI.

Dare impulso alla produzione di cibo sicuro e sano, in Europa e nel mondo

Problema: Il cibo prodotto e immesso nella distribuzione deve essere sano e sicuro. L'Unione europea produce cibo a sufficienza per sfamare i suoi 447 milioni di abitanti, eppure le diete non sane rappresentano il primo fattore di rischio per la salute dei cittadini europei, in particolare per le fasce più vulnerabili dal punto di vista socio-economico. Le malattie croniche non trasmissibili, per le quali una scorretta alimentazione costituisce un fattore di rischio importante, sono responsabili dell'86% della mortalità e del 77% del carico di malattia in UE[8]. La Politica Agricola Comune (PAC), che sulla disponibilità di cibo sano esercita un influsso decisivo attraverso il sostegno erogato ai produttori, contribuisce alla diffusione di diete non sane supportando i prodotti di origine animale in modo sproporzionato rispetto alla produzione di frutta e verdura, che gli europei consumano ancora troppo poco.

L'elevato uso di pesticidi e antibiotici in agricoltura ha implicazioni rilevanti anche per la salute. L'abuso di antibiotici negli allevamenti animali è un fattore determinante per la resistenza antibiotica, che secondo le stime è responsabile di 33.000 morti all'anno in UE[9]. I residui di pesticidi presenti nel cibo, nell'aria, nel suolo e nelle acque sotterranee arrecano danni alle comunità rurali, ai consumatori, ma soprattutto ai coltivatori che li utilizzano, e tra i tanti effetti di queste sostanze, è provato che possono aumentare il rischio di tumori e infertilità, compromettere lo sviluppo sano dei bambini e alterare il funzionamento del sistema endocrino[10]. Si stima che ogni anno nel mondo più di 385 milioni di persone subiscano avvelenamento da pesticidi e il fenomeno riguarda sia gli agricoltori che il resto della popolazione[11]. La normativa europea che disciplina l'uso di pesticidi prevede un "alto livello di protezione, sia della salute umana e animale sia dell'ambiente"[12], in base al "principio di precauzione" sancito dalla legislazione comunitaria, eppure, in deroga a questo principio, sul territorio dell'Unione continuano ad essere autorizzati molti pesticidi non sicuri. A ciò si aggiunga che i fondi per l'agricoltura biologica nell'Unione europea sono davvero pochi – appena il 3% della spesa che l'UE ha destinato all'agricoltura nel 2018[13]. Inoltre, le politiche europee domestiche risultano incoerenti rispetto a quelle commerciali, considerando che l'UE continua a esportare verso Paesi a basso o medio reddito diversi pesticidi altamente tossici, che nel territorio europeo sono invece vietati[14].

Soluzione: I governi devono garantire che il cibo sia prodotto in modo sicuro vigilando sull'uso di sostanze antibiotiche e pesticidi. A tal fine, è necessario stabilire un target europeo vincolante per ridurre l'uso di pesticidi di almeno il 50% entro il 2030; è altrettanto importante garantire agli agricoltori un supporto sia tecnico che economico, affinché adottino sistemi di Gestione integrata dei parassiti (IPM), e dare priorità alle pratiche agroecologiche, come i sistemi di rotazione delle colture e di consociazione, che permettono di contrastare infestazioni e malattie senza dover ricorrere all'uso di mezzi chimici o meccanici.

Per promuovere diete salutari è necessario sviluppare una politica alimentare integrata che orienti i sussidi della PAC al sostegno della produzione di cibo sicuro, sano e sostenibile, in linea con l'approccio One Health. Slow Food e la Food Policy Coalition si stanno battendo per l'adozione di una Politica Alimentare Comune olistica, per una maggiore coerenza tra le politiche commerciali e quelle agricole, sanitarie, ambientali, sociali e sul benessere animale[15].

I cittadini europei chiedono una transizione verso sistemi alimentari amici delle api

L'iniziativa dei Cittadini Europei "Save bees and farmers", consegnata alla Commissione Europea a novembre 2022

I cittadini europei hanno dato voce alle loro gravi preoccupazioni per l'uso di pesticidi nocivi e pericolosi. Nel 2021, l'Iniziativa dei Cittadini Europei (ICE) con la campagna "Salviamo api e agricoltori", che Slow Food ha contribuito a lanciare, è riuscita a raggiungere 1,1 milioni di firme per chiedere un'Europa senza pesticidi entro il 2035[63]. Questa campagna è giunta a 5 anni dalla precedente ICE, che nel 2017 aveva ottenuto la messa al bando del glifosato e una riforma della procedura di approvazione dei pesticidi, innescando una revisione del quadro generale per la legislazione alimentare dell'Unione Europea nel senso di una maggiore trasparenza dei dati sulla tossicità dei cibi.

Regolamentare la promozione pubblicitaria degli alimenti in modo più trasparente per rendere le alternative alimentari sane e sostenibili più attraenti e ben identificabili

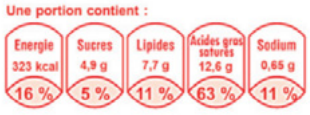
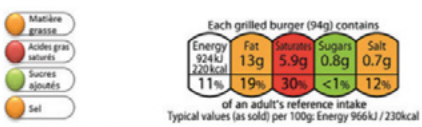
Problema: Le modalità di commercializzazione ed etichettatura dei cibi incidono in modo determinante sulle scelte di acquisto e consumo, sulle abitudini alimentari e dunque sulla salute delle persone. Al giorno d'oggi il marketing e la pubblicità spingono incessantemente i consumatori all'acquisto di alimenti ultra-processati. Nonostante l'obbligatorietà delle informazioni nutrizionali riportate sul retro delle confezioni, per i cittadini resta difficile capire quanto un prodotto sia sano, soprattutto quando nella quotidianità si fanno gli acquisti con poco tempo a disposizione. Sul fronte dell'imballaggio si trovano indicazioni nutrizionali e diciture di tipo salutistico come "ottimo per la salute del cuore", "ricco di fibre", "povero di grassi"; queste etichette sono spesso abusate dall'industria alimentare e possono ingannare il consumatore sulla qualità del cibo che acquista. Gli alimenti che recano questo genere di dichiarazioni spesso contengono alti livelli di zuccheri, sale o grassi, occultati dalla dicitura sul fronte della confezione. Intanto ovunque ci troviamo – prendendo i mezzi pubblici, passeggiando per le strade, guardando la televisione o video su internet –, siamo costantemente bombardati da pubblicità di cibi ultra-processati e non sani.

Esempi di indicazioni nutrizionali e sulla salute

Soluzione: Per dar forma ad ambienti alimentari sani è essenziale rendere gli alimenti salutari e sostenibili facilmente identificabili e attraenti per i consumatori. Anzitutto, è necessario che l'Europa restringa nettamente le possibilità di pubblicizzare prodotti processati ad alto contenuto di grassi e zuccheri. In secondo luogo, vanno definiti i profili nutrizionali per impedire che cibi non sani rechino diciture ingannevoli nelle indicazioni nutrizionali e di salute. Infine, serve maggiore trasparenza nell'etichettatura alimentare perché i consumatori possano compiere scelte informate e consapevoli, non solo in merito al contenuto nutrizionale, ma anche in relazione al modo e al luogo in cui l'alimento è stato prodotto. L'etichetta frontale illustra le informazioni nutrizionali graficamente, in modo immediato, così che il consumatore possa vederle subito, leggerle, interpretarle e operare una scelta. Le etichette frontali sono diffuse in vari Paesi e ne esistono di diversi tipi; è vero, però, che pur facilitando la valutazione e la scelta da parte dei consumatori e rendendo più semplici e immediate le informazioni nutrizionali, queste etichette non forniscono una comprensione articolata dei complessi nessi tra cibo e salute. In molti casi, infatti, tendono a classificare gli alimenti come "salutari" o "non salutari" con una semplificazione talvolta pericolosa: la qualità del cibo, le dimensioni delle porzioni e la diversificazione della dieta sono tutti fattori ugualmente importanti quando si tratta di valutare se un alimento è sano o meno[16].

Tipi di etichette nutrizionali front-of-pack in uso nel mondo

Tabella adattata da Julia C, Hercberg S. (2017). Development of a new front-of-pack nutrition label in France: the five-colour Nutri-Score.

ETICHETTE CON SOSTANZE NUTRITIVE SPECIFICHE	ETICHETTE SINTETICHE
NUMERICO  	**SEMPLICE**
CON CODICE CROMATICO (SEMAFORO)  	**INDICATORI A PUNTEGGIO**
ETICHETTE DI AVVERTENZA 	

Il progetto dell'etichetta narrante

L'etichetta narrante integra le etichette alimentari obbligatorie, aggiungendo informazioni supplementari su razze e varietà, sui metodi di coltivazione e lavorazione, sul luogo di origine, sul benessere animale, sul consumo e la conservazione. Secondo la definizione di Slow Food, la qualità alimentare è un concetto complesso che parte esattamente dal luogo di origine e di produzione dell'alimento. La presenza d'informazioni dettagliate fornisce al consumatore una comprensione più solida e completa circa la reale qualità dell'alimento.

Arancia belladonna di San Giuseppe

Slow Food® Presidio

I **Presìdi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazioneslowfood.it

Slow Food® Presidio

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera

VARIETÀ

L'arancia belladonna di San Giuseppe è una cultivar tardiva, di pezzatura media (circa 200 grammi) forma ovoidale e buccia sottile. La polpa è bionda, molto ricca di succo, con pochissimi semi (apirena).

IL TERRITORIO

La frazione Villa San Giuseppe, piccolo centro nella parte settentrionale della città di Reggio Calabria lega il proprio nome a questa arancia che viene coltivata nel fondovalle delle fiumare del Gallico e del Catona. I terreni alluvionali e il clima mediterraneo, caratterizzato dalla vicinanza con il mare, costituiscono condizioni idonee all'agrumicoltura.

LA COLTIVAZIONE

Nei "Giardini", così vengono chiamati gli appezzamenti destinati agli agrumi, si pratica ancora la coltivazione tradizionale in cui l'acqua destinata all'irrigazione viene fatta scorrere in conche ricavate intorno al piede delle piante.

Spesso le piante di arancio sono consociate ad altri agrumi come il limone, l'arancio tarocco e firrindolu, il mandarino, il bergamotto e l'annona.

La gestione dei parassiti e delle infestanti è ispirata ai principi dell'agroecologia. Il diserbo chimico è vietato.

LA RACCOLTA E LA TRASFORMAZIONE

L'arancia belladonna di San Giuseppe, essendo tardiva, raggiunge la maturazione a partire dai primi giorni di marzo e la raccolta si protrae sino a giugno-luglio.

Consumata prevalentemente come frutto fresco, grazie all'elevato grado zuccherino e alla quasi totale assenza semi è molto utilizzata per la preparazione di marmellate, mentre la presenza di succo la rendono adatta per la produzione di nettari e succhi. La scorza è utilizzata per la realizzazione di canditi.

Migliorare il sistema di approvvigionamento e gli appalti pubblici affinché gli alimenti sani e sostenibili siano disponibili anche nelle mense pubbliche

Problema: Le politiche pubbliche di approvvigionamento alimentare hanno un ruolo fondamentale per migliorare gli ambienti alimentari, aumentando la disponibilità di cibo sano nelle scuole, nelle strutture sanitarie, nelle prigioni e in altri luoghi pubblici. Queste politiche incidono su una percentuale importante del cibo che i cittadini consumano quotidianamente e sull'intera filiera coinvolta nella sua produzione[17]. Attualmente, l'unico strumento sviluppato dall'Unione europea per promuovere modalità di approvvigionamento più strategiche è il sistema di Green Public Procurement (GPP). Questo strumento volontario di appalti verdi raccomanda alle autorità degli Stati membri di acquistare merci, beni e servizi ecosostenibili e rispettosi dell'ambiente, contribuendo così a una produzione e a un consumo sostenibili. Pur riconoscendo che i criteri GPP per i servizi alimentari[18] costituiscono un passo avanti, non sono certamente sufficienti: si tratta di criteri su base volontaria, che trovano limitata applicazione e che tengono in scarsa considerazione elementi come l'importanza della produzione locale del cibo, la necessità di adottare diete equilibrate e sane, e l'urgenza di adottare un'alimentazione più ricca di prodotti di origine vegetale.

Soluzione: Gli appalti verdi possono favorire una trasformazione strutturale del nostro sistema alimentare e contribuire al raggiungimento sia degli obiettivi fissati dall'Unione europea nell'ambito della strategia Farm to Fork, sia degli obiettivi di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. Per le autorità locali, riorientare le politiche pubbliche di approvvigionamento verso alimenti sani e sostenibili può essere un mezzo per promuovere la parità di accesso a diete sane[19]. Slow Food, con la EU Food Policy Coalition, si batte perché vengano stabiliti criteri minimi obbligatori e opzionali per le mense pubbliche in Europa, in materia di cibo sano, prodotti biologici ed agroecologici, sostegno ai produttori di piccola scala, diritti sul lavoro, commercio equo e standard sul benessere animale[20].

Con l'introduzione di criteri minimi, gli appalti pubblici possono giocare un ruolo importante nel sostenere i produttori di piccola scala, rafforzando il sistema di produzione alimentare locale[21]. Politiche di approvvigionamento strategiche possono essere benefiche anche per una serie di aspetti sociali e legati alla sostenibilità, come la protezione del clima, la promozione di condizioni di lavoro equo, il miglioramento del benessere animale e dell'economia circolare, stimolando così la produzione e il consumo di cibo sano sia per le persone che per il Pianeta[22]. È provato anche che gli approvvigionamenti pubblici possono avere un ruolo educativo, soprattutto all'interno delle scuole, e che la promozione di diete sane nella popolazione giovanile ha benefici di lungo termine sulla salute di giovani e bambini[23].

Una storia di successo: Mouans-Sartoux e i pasti scolastici 100% biologici

Sin dal 2012, tutte le scuole della cittadina francese di Mouans-Sartoux servono unicamente pasti biologici. Per arrivare a questo traguardo, il Comune ha attuato una strategia su più livelli, dall'avvio di un orto biologico municipale, che fornisce l'85% degli ortaggi serviti agli utenti delle mense scolastiche, al contenimento degli sprechi alimentari, all'organizzazione di attività formative per gli studenti – come laboratori di educazione alimentare, attività pratiche nell'orto, esperienze di cucina, incontri con i produttori, ecc. Le autorità locali hanno inoltre modificato le politiche di approvvigionamento pubblico per permettere agli agricoltori locali di rifornire le mense scolastiche. Questa strategia ha permesso di ridurre i costi dei pasti scolastici, pur passando a prodotti esclusivamente biologici. Il costo più elevato degli alimenti biologici è stato compensato attraverso un sistema di gestione comunale integrata delle mense, la parziale sostituzione dei prodotti di origine animale con alimenti proteici a base vegetale, e con una riduzione degli sprechi alimentari dell'80%. Il progetto ha estrinsecato i suoi effetti positivi anche sulle famiglie e sulla comunità in senso più ampio. Grazie ai messaggi appresi a scuola dai bambini, le famiglie hanno sviluppato maggiore consapevolezza sulle loro scelte alimentari, iniziando a preferire cibo di produzione locale, diete biologiche e salutari, e abbattendo gli sprechi di cibo. Anche l'economia locale ha beneficiato d'impatti positivi: i fornai sono stati incentivati a produrre pane biologico, i grossisti hanno instaurato contatti più stretti con i produttori locali e questi ultimi sono stati invitati nelle scuole per condividere le loro conoscenze con i bambini[64].

Rafforzare l'infrastruttura locale e la filiera corta per garantire un accesso più facile ed equo a cibo sano e sostenibile

Problema: Negli ultimi 60 anni, le strategie adottate dai governi per ampliare l'accesso al cibo si sono tradotte nell'espansione del mercato alimentare globale, con la diffusione dei canali di distribuzione di massa e catene di vasta scala. Sul breve periodo, questo sistema della grande distribuzione organizzata ha avuto il vantaggio di soddisfare la crescente domanda di una popolazione mondiale in aumento, garantendo bassi costi grazie alle economie di scala. Questo modello, però, si è rivelato insostenibile, determinando l'aumento del consumo di pasti pronti, cibi processati e prodotti alimentari confezionati[24]. L'avvento dei supermercati e dei megastore ha contribuito anche al diradamento dei mercati locali e dei venditori al dettaglio, scavando ulteriormente la distanza tra produttori e consumatori.

Soluzione: I mercati locali e le filiere corte possono svolgere un ruolo importante nel garantire alle popolazioni un accesso ad alimenti freschi e nutrienti. Al tempo stesso, rafforzano le economie locali e le rendono più stabili, diversificando la produzione e l'offerta; eliminando gli intermediari, i prodotti possono essere venduti a prezzi competitivi che siano vantaggiosi per i consumatori e remunerativi per i produttori. Le filiere locali del cibo sono spesso considerate più sostenibili[25], perché attingono a sistemi agricoli di piccola scala, multi-funzionali e spesso biologici, riducendo le emissioni e le esternalità tipicamente prodotte dal sistema di produzione convenzionale e dal trasporto su lunghe distanze per la distribuzione. La letteratura sui sistemi alimentari alternativi esplora i mercati di produttori locali anche per le opportunità di lavoro in rete, di scambio di pratiche e conoscenze, e di costruzione di capitale relazionale e sociale[26], oltre che per i benefici economici[27] e la capacità di rispondere alle esigenze dei consumatori[28]. Infine, il rafforzamento della filiera corta costituisce anche un importante contributo al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile fissati dall'Agenda 2030, promuovendo la produzione e il consumo responsabile di cibo, contribuendo a ridurre la povertà, favorendo l'equilibrio di genere, contrastando il cambiamento climatico e rendendo le città più inclusive, resilienti e sostenibili[29].

I Mercati della Terra di Slow Food

Il progetto Mercati della Terra di Slow Food ha avuto inizio nel 2004 e oggi comprende più di 75 mercati di produttori diretti, diffusi in 25 Paesi di tutto il mondo. Soprattutto in anni recenti il progetto è andato strutturandosi sempre più in una rete internazionale, in linea con i valori del movimento, facendosi portavoce delle sue campagne e della sua visione del futuro. Con l'adesione al progetto i Mercati s'impegnano a facilitare e sviluppare iniziative per la tutela della biodiversità e a condividere ogni anno attività di raccolta fondi per sostenere i progetti e le campagne di Slow Food. I Mercati della Terra operano in maniera autonoma e assumono formati e strategie diversi: alcuni si tengono all'aperto, all'interno dei mercati urbani in centro città, altri invece sono mercati rionali, alcuni sono coperti, altri ancora itineranti.

Il progetto è quindi l'espressione di luoghi e persone di culture diverse, ma unite da una visione comune e dalla condivisione di alcuni obiettivi fondamentali:

- rendere accessibili i prodotti della filiera corta, locali e stagionali, nel rispetto dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori;
- creare opportunità di mercato per i piccoli produttori, normalmente esclusi dai canali di vendita convenzionali;
- promuovere la reciproca conoscenza e il dialogo tra produttori e consumatori;
- costituire luoghi per lo scambio di saperi, per la trasmissione di conoscenze, per educare a un'alimentazione sana e al gusto, e per formare consumatori e cittadini consapevoli. Luoghi in cui sviluppare un senso di comunità.

Stabilire prezzi alimentari equi e garantire diete sane accessibili a tutti

Problema: Il prezzo di mercato degli alimenti raramente rispecchia il loro vero costo (comprensivo anche dell'impatto ambientale e sanitario associato alla produzione e al consumo, e del pagamento equo dei lavoratori del settore alimentare). Se si tenessero in considerazione anche le esternalità sociali e ambientali nella composizione del prezzo, questo andrebbe quantomeno triplicato. Al tempo stesso, i benefici del cibo sano sono generalmente trascurati, per cui le diete sane risultano meno accessibili per i consumatori[30]; i cibi ultra-processati e malsani risultano spesso l'opzione più conveniente in termini economici rispetto alle alternative salutari e per molte famiglie una dieta sostenibile e sana resta inaccessibile.

Soluzione: Per avere ambienti alimentari in grado di promuovere diete sane e sostenibili, è fondamentale che i prezzi alimentari inviino i segnali giusti ai consumatori. L'Unione europea deve andare verso un sistema di "contabilità dei costi reali", per far risultare nel prezzo finale degli alimenti le esternalità sia positive che negative. Secondo i dati dell'Eurobarometro del 2020, l'81% dei cittadini europei si è espresso a favore di prezzi alimentari che rispecchino i costi ambientali e sanitari per la società, derivanti dalla produzione e dal consumo del cibo[31]. Il budget della PAC deve diventare quindi una leva a sostegno di un'incrementata produzione di frutta e verdura.

In alcuni contesti, le tasse alimentari possono contribuire a ridurre il consumo di cibi ultra-processati, ricchi di grassi e sale. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, "le politiche fiscali che hanno indotto un aumento di almeno il 20% sul prezzo al dettaglio delle bevande zuccherine, produrrebbero una riduzione proporzionale nel consumo di tali prodotti" [32]. Le tasse alimentari possono costituire anche importanti entrate per le casse degli Stati, che dovrebbero essere reinvestite in attività educative, come l'educazione al gusto sin dalla giovanissima età, elemento alla base di scelte consapevoli e sane.

Tasse alimentari di vario tipo vengono applicate in diversi Paesi (esistono ad esempio tasse sugli alimenti ad alto contenuto di zucchero o sui cibo-spazzatura), con risultati incoraggianti, in alcuni casi. Le tasse alimentari presentano un doppio beneficio: le persone sono meno inclini ad acquistare determinati alimenti quando il loro prezzo aumenta, e lo sono ancora meno quando vi sono valide alternative disponibili[33]. Ciò vale a maggior ragione per le famiglie a basso reddito e per i più giovani, le cui scelte di consumo risultano più flessibili[34]. In questo modo, la tassazione alimentare può contribuire a ridurre le diseguaglianze di salute; inoltre, può indurre le aziende a riformulare la composizione dei loro prodotti, rendendoli più salutari al fine di evitarne l'incremento del prezzo[35].

Ancora più importante è aumentare l'accessibilità delle diete sane attraverso sistemi di incentivi e sussidi[36]. I sussidi alimentari possono assumere diverse forme: dai voucher agli incentivi di tipo economico, dalla riduzione o azzeramento dell'IVA su frutta e verdura alla distribuzione di cassette di prodotti vegetali per le famiglie a basso reddito[37].

La tassa alimentare danese

Nel 2011, la Danimarca ha introdotto una tassa sui grassi che ha portato a una diminuzione tra il 10 e il 15% del consumo dei prodotti interessati. Sebbene sia stata abolita nel 2013, il numero di decessi attribuibili a malattie croniche non trasmissibili ha visto un calo stimato dello 0,4%[65]. Anche l'Ungheria ha optato per una tassa su specifici alimenti preconfezionati ad alto tenore di sale, zucchero o caffeina (con livelli variabili), con un calo delle vendite del 27% e una riduzione del consumo degli stessi alimenti compresa tra un 25 e un 35%[66].

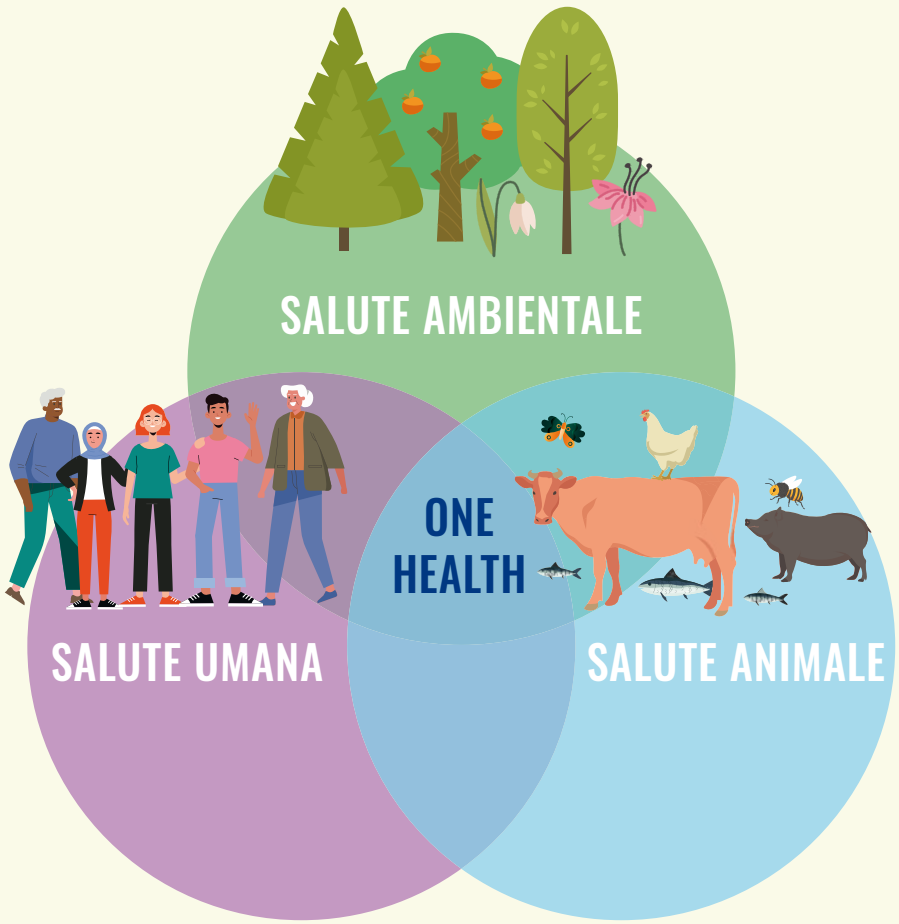
ONE HEALTH: LE INTERCONNESSIONI TRA LA SALUTE UMANA, LA SALUTE ANIMALE E QUELLA AMBIENTALE.

La ragion d'essere di Slow Food è proteggere e alimentare la biodiversità, il clima e la salute attraverso il cibo. Date le interconnessioni che tengono uniti questi ambiti e le crisi sociali che ci troviamo dinnanzi, è necessario sviluppare un approccio olistico alla salute e promuovere un cibo che sia buono e sano per chi lo consuma, per chi lo produce, e per il Pianeta. Ecco perché Slow Food sostiene l'approccio One Health.

La prospettiva One Health è emersa all'inizio del nuovo millennio. Prende in considerazione, unitamente, la salute umana e animale, così come quella ecologico-ambientale e sociale.

Secondo la FAO:
La salute degli animali, delle persone, del mondo vegetale e dell'ambiente è interconnessa. One Health è un approccio integrato che riconosce questa relazione fondamentale e s'impegna a garantire il coinvolgimento e il lavoro congiunto degli specialisti dei diversi settori, per contrastare le minacce alla salute umana, animale, vegetale e ambientale. Maria Helena Semedo, vicedirettrice generale della FAO, ritiene che garantire un approccio One Health sia essenziale per anticipare, prevenire, individuare e controllare le malattie che si diffondono tra esseri umani e animali, per contrastare l'antibiotico-resistenza, assicurare la sicurezza alimentare e prevenire le minacce alla salute umana e animale correlate all'ambiente[38].

L'APPROCCIO ONE HEALTH



L'adozione di un approccio One Health[39] è necessaria a tutela delle future generazioni e del loro diritto di accedere alle risorse naturali, e a salvaguardia della salute animale e ambientale.

In questo nuovo quadro, per Slow Food è importante ribadire la sua visione del legame tra salute e cibo, evidenziando la misura in cui la salute umana, la salute animale e quella del Pianeta sono strettamente connesse, e il modo in cui la biodiversità rappresenta una possibile soluzione alla crisi climatica e alla malnutrizione in tutte le sue forme (ipernutrizione, sottoalimentazione e carenze di micronutrienti). La crescente diffusione di epidemie è associata alla riduzione della biodiversità, causata dalla deforestazione, dall'industria estrattiva (sia mineraria che del legno), dall'introduzione di specie invasive, dallo sviluppo urbano e dall'intensificazione agricola – attività che facendo aumentare i contatti tra specie selvatiche, animali domestici o da allevamento ed esseri umani, favoriscono la propagazione di malattie zoonotiche[40].

Slow Food si batte e lavora per costruire sistemi alimentari sostenibili basati sulla coltivazione e la protezione della biodiversità e delle varietà locali, e su metodi di produzione alimentare rispettosi del clima e della salute dei suoli. Le sfide interconnesse, inerenti al sistema agroalimentare, possono essere affrontate solo con un approccio olistico. Questo è l'unico modo in cui possiamo garantire diete sane e sostenibili, in grado di fornire nutrienti adeguati senza arrecare danno alla salute degli ecosistemi.

Diete sane e sostenibili

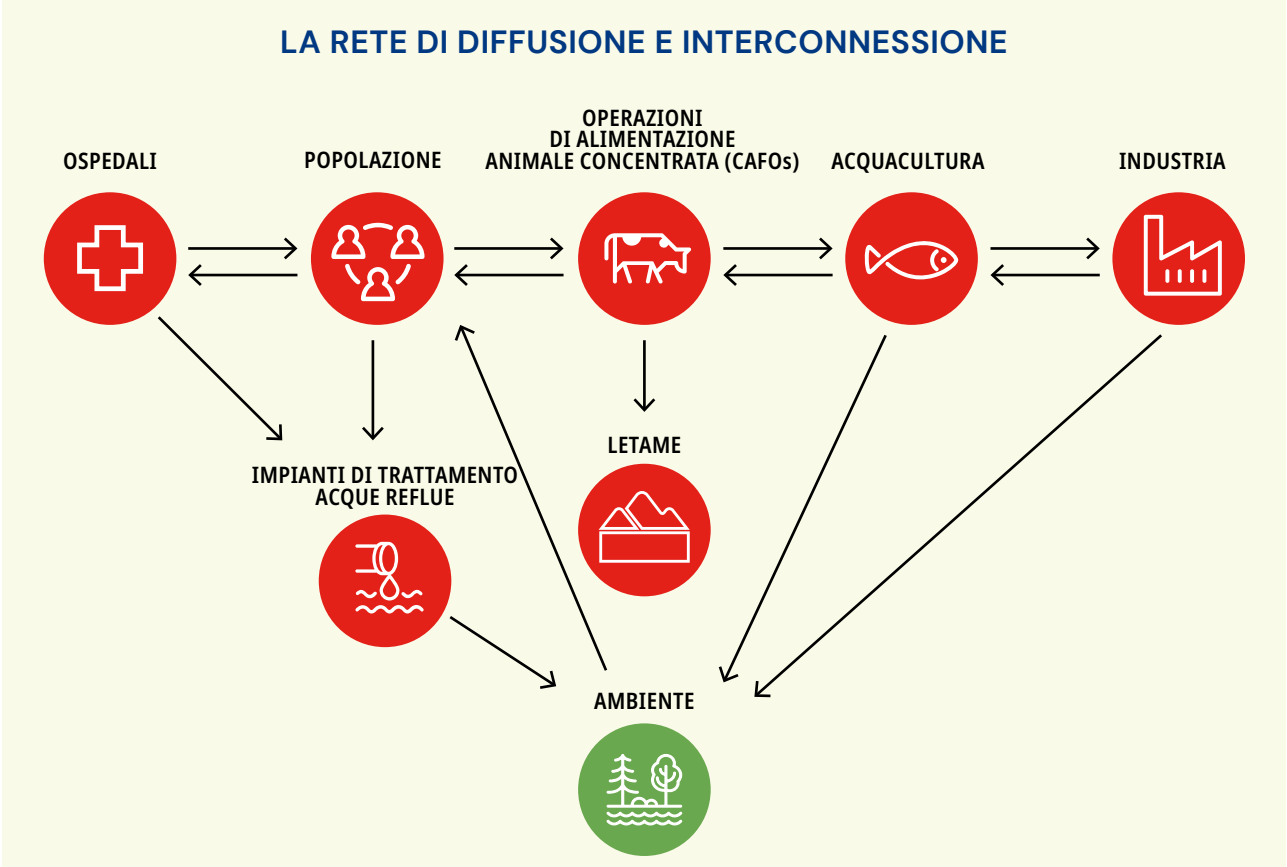
Problema: Le attuali tendenze nel settore alimentare e le prospettive di crescita della popolazione mondiale (che si prevede raggiunga i 10 miliardi entro il 2050), acuiscono i rischi che all'interno del sistema di produzione alimentare si moltiplichino pratiche insostenibili e dannose, sia per la salute umana che per quella del Pianeta. Le stime prevedono un peggioramento anche per quanto riguarda l'incidenza delle malattie non trasmissibili, gli effetti della produzione alimentare sulle emissioni di gas serra, l'inquinamento da fosforo e azoto, la perdita di biodiversità e lo sfruttamento dei beni comuni come l'acqua e il suolo[41]. Un incremento è previsto anche per la domanda di proteine di origine animale e per i conseguenti impatti negativi sull'ambiente[42].

Soluzione: Una dieta sana e sostenibile si basa su un abbondante consumo di alimenti vegetali, con una complessiva riduzione dei prodotti di origine animale e dell'introito energetico da grassi e zuccheri, la sostituzione dei grassi trans e saturi[43] con quelli insaturi e un limitato apporto di sale; prevede un abbondante consumo di cibi non lavorati o solo minimamente processati e riduce al minimo i prodotti industriali, privilegiando piuttosto l'acquisto e la preparazione di ingredienti grezzi. Garantire diete sane e sostenibili per tutti richiederà cambiamenti sostanziali nelle abitudini alimentari, riduzioni drastiche negli sprechi di cibo e miglioramenti strutturali nei sistemi di produzione alimentare (come la corretta gestione delle risorse idriche, contrastare lo sfruttamento dei suoli, ridurre al minimo l'uso di antibiotici e l'inquinamento, curare la giustizia sociale e ridurre le emissioni di metano e anidride carbonica) [44]. Questo significa che i benefici di una dieta sana e sostenibile non si limitano alla sola salute umana, ma riguardano anche la salute dell'ambiente, della fauna selvatica e degli animali domestici. Per questo Slow Food ritiene che la sostenibilità vada vista in una prospettiva olistica, al di là delle tre dimensioni tipicamente note (ovvero quella sociale, quella economica e quella ecologica), e prendendo in considerazione anche la sfera della resilienza, della salute e dell'etica[45].

Antibiotico-resistenza

Problema: La resistenza antibiotica e antimicrobica è un questione di portata globale, talmente diffusa da figurare tra le più gravi minacce per la salute pubblica a cui l'umanità deve far fronte[46]. Si stima che in Europa sia causa di almeno 33.000 decessi ogni anno, una cifra equivalente alla somma delle morti per influenza, tubercolosi e HIV/AIDS[47]. Diversi studiosi prevedono che l'antibiotico-resistenza, nel giro di pochi decenni, possa diventare la prima causa di mortalità nel mondo, raggiungendo tassi di 10 milioni di decessi all'anno entro il 2050, con una letalità superiore a quella dei tumori[48, 49].

La rapida diffusione della resistenza antimicrobica tra diverse specie, attraverso il contatto diretto o indiretto con l'ambiente circostante, rende più difficile, se non impossibile, la cura delle infezioni causate da microbi resistenti. L'accelerazione del fenomeno è stata impressa principalmente dall'uso di medicinali nel settore agricolo e sanitario, ma hanno contribuito anche la crescita della domanda di prodotti alimentari di origine animale nei Paesi a medio reddito e il dilagare degli allevamenti intensivi, che di antibiotici ed antimicrobici fanno uso sistematico per non far ammalare gli animali e mantenere alti i livelli di produttività[50].



Flusso schematico di batteri portatori di resistenza agli antibiotici (ARBs) e geni di resistenza agli antibiotici (ARGs) dagli hotspot di evoluzione e trasmissione (cerchi rossi) all'ambiente (cerchio verde).
Infografica adattata da Kraemer SA, et al. (2019). Antibiotic Pollution in the Environment: From Microbial Ecology to Public Policy.

Soluzione: la risposta più sicura ed efficace sul lungo termine consiste nel ridurre l'uso di antibiotici a tutti i livelli, tenendo nella debita considerazione la reciproca interdipendenza tra le specie all'interno della catena alimentare.

Biodiversità e diete

Problema: stiamo assistendo a una riduzione senza precedenti della biodiversità alimentare, intesa come diversità di piante, animali e altri microrganismi presenti nel cibo, che contribuiscono in diversi modi a una dieta sana e diversificata[51]. Tra le oltre 300.000 specie vegetali commestibili conosciute, il sistema di produzione alimentare globale si basa su circa 150 di queste. Per quanto riguarda le colture, sono solo in quattro – riso, mais, patate e grano – a coprire più del 50% dell'introito calorico su scala globale[52]. La mancanza di diversità si deve al passaggio che si è gradualmente compiuto da diete originariamente comprensive di un'ampia varietà di alimenti sia vegetali che animali, a un consumo sempre più basato su cibi lavorati e prodotti a partire da un numero ristretto di specie.

Questo fenomeno produce una serie di conseguenze interconnesse sulla salute, sia umana che del Pianeta, e sulla resilienza dei sistemi alimentari. Si pensi ad esempio al contenuto nutrizionale dei prodotti agricoli, che ha subito un declino notevole su scala globale a causa della diffusione delle monocolture e di metodi di produzione industriali e centralizzati, che danneggiano la qualità dei suoli[53].

Soluzione: sviluppare sistemi alimentari locali e abbandonare il ricorso agli integratori alimentari, che rappresentano un costo aggiuntivo e funzionano solo contestualmente all'assunzione. Da un punto di vista nutrizionale, molte delle specie vegetali autoctone sono più ricche di vitamine, minerali e macronutrienti come grassi e proteine, rispetto alle specie domestiche convenzionali[54]. Inoltre, le specie vegetali autoctone richiedono un minor uso di input (sostanze chimiche, acqua, fertilizzanti), sono naturalmente adattate al proprio ambiente e quindi più resistenti a malattie e infestazioni.

Promuovere la coltivazione di piante commestibili autoctone è una strategia per diversificare l'alimentazione tra la popolazione urbana e rurale durante l'anno e contrastare la fame e il rischio di malnutrizione in periodi di penuria alimentare o carestie. Inoltre, è una strategia sostenibile, conveniente ed efficace per rispondere a molte delle questioni poste nelle pagine precedenti. La coltivazione e l'allevamento di specie autoctone e razze locali, con la riscoperta dei metodi di lavorazione tradizionali, possono quindi rappresentare una risposta efficace per diversificare l'alimentazione ed arricchire le diete da un punto di vista nutrizionale, andando a migliorare in particolare la qualità di nutrizione per le comunità più povere e marginalizzate[55].

Crisi climatica e salute

Problema: la crisi climatica, alla cui radice sta in buona parte il nostro sistema alimentare, avrà un impatto su tutti i sistemi ecologico-ambientali, mettendo a rischio la salute umana. Inoltre, la sicurezza alimentare globale è minacciata dalle temperature in aumento e dal cambiamento delle precipitazioni, a cui si aggiungono eventi estremi in crescita come ondate di calore, inondazioni o siccità, che mettono seriamente a repentaglio la produttività agricola e la sicurezza alimentare. Gli aumentati tassi di anidride carbonica nell'atmosfera, inoltre, rendono il cibo meno nutriente, perché aumentano la sintesi dei carboidrati nelle piante, riducendo la concentrazione di proteine e micronutrienti[56, 57]. Questi squilibri e alterazioni del valore nutritivo degli alimenti causati dal cambiamento climatico, si aggiungono alle conseguenze prodotte dall'impoverimento dei suoli, che in seguito allo sfruttamento e alla contaminazione da pesticidi, antibiotici e ormoni provenienti dall'allevamento, perdono la loro biodiversità e il loro microbioma viene depauperato e compromesso.

Soluzione: dobbiamo cambiare le nostre abitudini alimentari e passare a diete maggiormente basate su prodotti di origine vegetale, poiché la produzione di carne è responsabile da sola di circa un quinto delle emissioni di gas a effetto serra[58]. È altrettanto urgente una transizione dagli attuali metodi agricoli verso pratiche agroecologiche, che permettono ai coltivatori di adattarsi ai cambiamenti del clima, contribuendo al tempo stesso a un uso sostenibile e alla preservazione delle risorse naturali e della biodiversità.

Agroecologia

Slow Food sostiene l'agroecologia intesa come "approccio olistico e integrato, rispondente a principi e categorie di tipo sia ecologico che sociale, applicato all'ideazione e alla gestione di sistemi agricoli e alimentari sostenibili". Non si tratta soltanto di un insieme di pratiche agricole; l'agroecologia può avere un impatto determinante nel modificare i rapporti sociali, rafforzando i produttori e privilegiando le filiere produttive corte[67].

Salute dei suoli, salute umana.

Problema: il nostro microbioma intestinale è cruciale per la nostra salute; le alterazioni del suo equilibrio possono dare luogo a diversi disturbi gastrointestinali, ma anche a patologie come obesità, sindrome metabolica, arteriosclerosi e altre malattie cardiovascolari, neurologiche e psichiatriche[59].

Lo stato dei suoli gioca un ruolo fondamentale sullo sviluppo del microbiota intestinale e sulla presenza di micronutrienti nelle piante. L'agricoltura intensiva (caratterizzata da pratiche come la monocoltura, l'uso di sostanze chimiche, modificazioni genetiche e meccanizzazione) riduce la biodiversità dei suoli e, di riflesso, i livelli di alcuni micronutrienti negli alimenti, con una conseguente alterazione del microbiota umano[60]. L'aumento di suoli sterili sta conducendo a una drastica riduzione dei micronutrienti nelle specie vegetali, e questo si riflette in tutta la filiera: l'impoverita qualità nutrizionale del foraggio destinato all'alimentazione animale, ad esempio, si ripercuote sulla qualità della carne e dei prodotti caseari.

Soluzione: tutelare e favorire la biodiversità dei suoli è cruciale per proteggere la salute umana, data la stretta interconnessione che lega la salute dei suoli a quella del microbioma intestinale – e quindi del corpo umano[61]. Un'agricoltura basata su pratiche rigenerative, come la diversificazione dei raccolti, non solo consente di preservare e rivitalizzare i suoli, ma costituisce anche una risposta per contrastare la fame nel mondo[62].

CONCLUSIONI

Per compiere una transizione verso un sistema alimentare sostenibile, che mantenga e preservi la biodiversità, è imprescindibile adottare un approccio olistico interdisciplinare. Nell'approccio One Health, la salute umana, animale ed ambientale si tengono insieme e insieme sono prese in considerazione, data la mutua interdipendenza tra i sistemi viventi e non.

Slow Food, coerentemente con l'approccio One Health, sostiene l'adozione di diete diversificate, ricche di vegetali autoctoni e coltivati con metodi agroecologici. Ciò è fondamentale per contrastare le principali sfide del sistema agroalimentare: mitigare la crisi climatica e garantire la sicurezza alimentare.

Questo cambiamento di paradigma può avvenire solo tornando a mettere il cibo al centro delle nostre vite, riconnettendoci con esso, riscoprendo il gusto di cucinare e il piacere della convivialità. Troppo spesso, le diete sane sono associate all'idea di privazione, restrizione calorica e monotonia. In realtà, mangiare in modo sano e al tempo stesso gustoso non è difficile. Per questo è necessario sviluppare una più ampia comprensione, in cui il cibo sia concepito come fonte di piacere e come opportunità per creare connessioni e scambi di tipo sociale.

LE RACCOMANDAZIONI DI SLOW FOOD PER UN SISTEMA ALIMENTARE SANO NELL'UNIONE EUROPEA

L'impegno dell'Unione europea per una transizione verso sistemi alimentari che mettano al centro sia la salute pubblica che la sostenibilità, emerge chiaramente nella strategia Farm to Fork. Affinché la strategia realizzi i suoi obiettivi, però, è necessaria un'azione risoluta che porti a politiche vincolanti.

Slow Food chiede all'UE di lavorare per una politica alimentare integrata, in cui le politiche sanitarie, ambientali e agricole siano legate da coerenza, e che coinvolga gli attori a tutti i livelli – i governi nazionali, le istituzioni dell'UE, le autorità locali e regionali, la società civile, l'industria alimentare, i fornitori di cibo nel sistema di approvvigionamento pubblico per scuole, ospedali e mense pubbliche, le iniziative a livello di comunità, i produttori locali e altri.

- Il Quadro legislativo sui sistemi alimentari sostenibili, la cui pubblicazione da parte della Commissione Europa è prevista per il 2023, dovrà adottare un "approccio per sistemi alimentari" che tenga conto del modo in cui il cibo viene prodotto, distribuito, commercializzato e consumato.
- Per promuovere diete sane, è necessario che per tutte le politiche legate al cibo, di ogni livello, il Quadro legislativo sui sistemi alimentari sostenibili renda obbligatorio il principio di precauzione, l'adozione dell'approccio One Health e il miglioramento degli ambienti alimentari. Il Quadro dovrà inoltre prevedere la transizione dai sistemi alimentari industriali a quelli agroecologici come obiettivo generale e primario dell'Unione europea.

Slow Food chiede l'allineamento della Politica Agricola Comune e delle politiche sull'uso dei pesticidi agli obiettivi del Green Deal europeo e della strategia Farm to Fork attraverso il Quadro legislativo dei sistemi alimentari sostenibili, garantendo la coerenza degli obiettivi sanitari, agricoli e ambientali.

- La PAC deve fornire maggior supporto ai produttori agroecologici che proteggono la biodiversità e l'agrobiodiversità, tutelano la fertilità dei suoli e limitano l'utilizzo di sostanze chimiche, abbandonando l'attuale sistema di attribuzione dei sussidi (basato sulla quantità di ettari coltivati) e optando invece per un approccio in funzione dei servizi erogati alla comunità.
- L'UE dovrà garantire che i fondi allocati nel quadro della PAC siano erogati coerentemente alle raccomandazioni alimentari dell'OMS e a sostegno dell'agroecologia. È inoltre necessario che la produzione e la promozione di frutta e verdura siano supportate in modo più attivo, favorendo la produzione di alimenti di origine vegetale destinati al consumo piuttosto che allaproduzione di foraggi, e riducendo al tempo stesso i cibi meno sani, comprese le carni industriali e altri alimenti di origine animale, alcol, zuccheri ecc.
- Il Programma di promozione della PAC dovrebbe essere nettamente riorientato al sostegno di opzioni alimentari sane, in linea con quanto previsto dal Green Deal europeo e dagli obiettivi del piano Europe Beating Cancer.
- L'UE dovrebbe rivedere i criteri per l'attribuzione dell'indicazione geografica, chiedendo l'introduzione di parametri specifici sugli standard ambientali, sanitari e relativi al benessere animale nei disciplinari di produzione.
- L'UE dovrà contrastare la minaccia della resistenza antibiotica, disponendo standard di benessere animale

più elevati per ridurre il rischio di malattie e la necessità di ricorre agli antimicrobici, e superando i sistemi di allevamento industriale.

- L'UE dovrà fornire agli agricoltori maggior supporto tecnico e finanziario per sviluppare sistemi di produzione in grado di ripristinare la simbiosi tra impollinatori e agricoltura e che non necessitino di pesticidi sintetici, rendendo obbligatorie le pratiche di gestione integrata dei parassiti e promuovendo la transizione verso l'agroecologia.
- L'UE dovrà fissare obiettivi vincolanti per ridurre dell'80% l'utilizzo di pesticidi sintetici entro il 2030, definendo una strategia chiara per abolirli interamente entro il 2035, come chiesto da 1,1 milioni di abitanti dell'UE con l'Iniziativa dei cittadini europei "Salviamo api e agricoltori". Per raggiungere questi obiettivi, è necessario vietare l'uso preventivo dei pesticidi in agricoltura, così come nelle attività forestali e di giardinaggio, abolire i pesticidi più pericolosi e rafforzare la definizione della Gestione integrata dei parassiti.
- l'UE deve urgentemente porre fine alla produzione ed esportazione dei pesticidi già vietati nel territorio dell'Unione per motivi sanitari e ambientali, in particolare verso i Paesi a basso e medio reddito. Al contempo va vietata l'importazione di prodotti alimentari contenenti residui di pesticidi proibiti in UE.
- L'UE e i suoi Stati membri devono prendere una posizione netta e rigorosa contro l'erbicida glifosato e rifiutarne la reintroduzione nel 2023.
- L'UE deve garantire che le autorizzazioni sui pesticidi siano subordinate al principio di precauzione e ai risultati di studi e dati scientifici imparziali ed indipendenti. I conflitti d'interesse dovranno essere evitati e debitamente segnalati laddove sussistano.

Slow Food chiede all'Unione europea di adottare un approccio per "ambienti alimentari" nella definizione delle politiche e di rendere le diete sane e sostenibili un'opzione semplice e conveniente, facendo sì che cibi, bevande e pasti adeguati per un'alimentazione sana e sostenibile risultino anche quelli maggiormente accessibili, disponibili, appetibili ed economici, oltre che ampiamente promossi.

- L'UE dovrà adottare un approccio olistico per l'etichettatura alimentare, in modo da informare i consumatori sulle caratteristiche nutrizionali, sulla sicurezza, la qualità, la provenienza e la sostenibilità complessiva degli alimenti, garantendo ai consumatori la massima e piena trasparenza.
- L'UE dovrà adottare dei profili nutrizionali per regolamentare in modo rigoroso le indicazioni nutrizionali e sulla salute, per evitare che i consumatori ricevano informazioni fuorvianti in merito alla qualità dei cibi e garantire che tali etichette vengano concesse solo agli alimenti di buona qualità.
- L'UE dovrà garantire che i prezzi alimentari mandino un segnale corretto ai consumatori e che rispecchino i reali costi per la società (come le ripercussioni ambientali e sanitarie della produzione e del consumo, un'equa remunerazione per i produttori alimentari ecc.), rendendo gli alimenti sani più accessibili per tutti. Una soluzione in questo senso è aumentare la tassazione sui prodotti alimentari non sani, defiscalizzando frutta e verdura.
- L'UE dovrà promuovere lo sviluppo di filiere corte e reti alternative per distribuire cibo prodotto in modo sano e sostenibile, rafforzando al contempo le economie locali.
- L'UE deve adottare linee guida per l'approvvigionamento alimentare pubblico attraverso cui promuovere diete salutari, diversificate e sostenibili dal punto di vista ambientale, coerentemente con le linee guida in materia di alimentazione, disincentivando il consumo di cibi non sani nei luoghi pubblici come scuole e ospedali.
- L'UE dovrà fare leva sul sistema di approvvigionamento alimentare per le scuole in quanto elemento strategico per combattere l'obesità infantile, ridurre le diseguaglianze e sensibilizzare i bambini sui problemi inerenti la produzione del cibo, associando alla fornitura di pasti sani anche attività di educazione alimentare.

NOTE

1. World Health Organization. **WHO European Regional Obesity Report 2022**. Consultato l'1 dicembre, 2022.

2. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. **Smart food policies for obesity prevention**. The Lancet. 2015;385(9985):2410-2421. doi:10.1016/ s0140-6736(14)61745-1

3. FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2021: Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all**. 2021. doi:10.4060/ cb4474en

4. SAPEA, **Science Advice for Policy by European Academies. A sustainable food system for the European Union**. 2020. Consultato il 15 febbraio 2022.

5. Swinburn B, Sacks G, Vandevijvere S, et al. **INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): Overview and key principles. Obesity Reviews**. 2013;14:1-12. doi:10.1111/obr.12087

6. Herforth A, Ahmed S. **The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions. Food Security**. 2015;7(3):505-520. doi:10.1007/s12571-015-0455-8

7. HLPE. **Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security**. 2017. Consultato il 15 febbraio 2022.

8. World Health Organization. **Noncommunicable Diseases**. Consultato il 28 febbraio 2022.

9. European Commission. EU Action on Antimicrobial Resistance. Consultato il 10 dicembre 2022

10. Kalofiri P, Balias G, Tekos F. **The EU endocrine disruptors' regulation and the glyphosate controversy. Toxicology Reports**. 2021;8:1193-1199. doi:10.1016/j.toxrep.2021.05.013

11. Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland, PAN Germany, Le Monde Diplomatique. Pestizidatlas. 2022. Consultato l'1 marzo 2022.

12. Regulation (EC) No 1107/2009 of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 concerning the placing of plant protection products on the market and repealing Council Directives 79/117/EEC and 91/414/EEC.

13. IFOAM. Organic in Europe - **Prospects & Developments for organic in National Cap Strategic Plans**. Consultato l'1 marzo 2022.

14. Regulation (EC) No 1107/2009 of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 concerning the placing of plant protection products on the market and repealing Council Directives 79/117/EEC and 91/414/EEC.

15. De Schutter O, Jacobs N, Clément C, Ajena F. **Towards a common food policy for the European Union - The policy reform and realignment that is required to build sustainable food systems in Europe**. Consultato il 23 febbraio 2022

16. SINU Scientific Board, SINU Scientific Committee. **"Front-of-pack" nutrition labeling. Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases**. 2021;31(11):2989-2992. doi:10.1016/j.numecd.2021.07.021

17. Caldeira S, Storcksdieck genannt Bonsmann S, Bakogian I, et al. Public **procurement of food for health: technical report on the school setting**. 2018. Consultato il 15 febbraio 2022.

18. European Commission. **Commission Staff Working Document EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines**. Consultato il 25 febbraio 2022.

19. EPHA European Public Health Alliance. **How can the EU Farm to Fork strategy contribute? Public procurement for sustainable food environments**. 2019. Consultato il 23 febbraio 2022.

20. EU Food Policy Coalition (EU FPC) Public Procurement Task Force. **Manifesto for establishing Minimum Standards for Public Cantees Across Europe**. Consultato il 15 dicembre 2022.

21. Matacena R. **Linking Alternative Food Networks and Urban Food Policy: A step forward in the transition towards a sustainable and equitable food system? International Review of Social Research**. 2016;6(1):49-58. doi:10.1515/irsr-2016-0007

22. EU Food Policy Coalition (EU FPC) Public Procurement Task Force. **Sustainable Public Procurement of Food: a goal within reach**. Consultato il 15 febbraio 2022.

23. ibid

24. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML and Pereira Machado P. **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. 2019. Consultato il 16 febbraio 2022.

25. Nestle M. **Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health**. 2002:457

26. Carson RA, Hamel Z, Giarrocco K, Baylor R, Mathews LG. **Buying in: The influence of interactions at farmers' markets. Agriculture and Human Values**. 2015;33(4):861-875. doi:10.1007/ s10460-015-9675-y

27. Canfora I. **Is the Short Food Supply Chain an Efficient Solution for Sustainability in Food Market?** Agriculture and Agricultural Science Procedia. 2016;8:402-407. doi:10.1016/j.aaspro.2016.02.036

28. Alonso AD, O'Neill MA. **A comparative study of farmers' markets visitors' needs and wants: The case of Alabama. International Journal of Consumer Studies**. 2010;35(3):290-299. doi:10.1111/j.1470-6431.2010.00931.x

29. Hatipoglu B, Inelmen. **Effective management and governance of Slow Food's Earth Markets as a driver of sustainable consumption and production**. Journal of Sustainable Tourism. 2020;29(11-12):1970-1988. doi:10.1080/09669582.2020.1826498

30. Ulijaszek SJ. Global Transformations of Diet. Models of Obesity: From Ecology to Complexity in Science and Policy. Cambridge Studies in Biological and Evolutionary Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press;2017:111-132. doi:10.1017/9781316338650.007

31. Special Eurobarometer 505. **Making our food fit for the future – Citizens' expectations**. October 2020.

32. Thow AM, Downs SM, Mayes C, Trevena H, Waqanivalu T, Cawley J. **Fiscal policy to improve diets and prevent noncommunicable diseases: From recommendations to action. Bulletin of the World Health Organization**. 018;96(3):201-210. doi:10.2471/blt.17.195982

33. Caldeira S, Storcksdieck genannt Bonsmann S, Bakogian I, et al. **Public procurement of food for health: technical report on the school setting**. 2018. Consultato il 15 febbraio 2022.

34. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. **Smart Food Policies for obesity prevention**. The Lancet. 2015;385(9985):2410-2421. doi:10.1016/s0140-6736(14)61745-1

35. Caldeira S, Storcksdieck genannt Bonsmann S, Bakogian I, et al. **Public procurement of food for health: technical report on the school setting**. 2018. Consultato il February 15, 2022.

36. Blakely T, Cleghorn C, Mizdrak A, et al. **The effect of food taxes and subsidies on population health and health costs: A modelling study**. The Lancet Public Health. 2020;5(7). doi:10.1016/s2468-2667(20)30116-x

37. Blakely T, Cleghorn C, Mizdrak A, et al. **The effect of food taxes and subsidies on population health and health costs: A modelling study**. The Lancet Public Health. 2020;5(7). doi:10.1016/s2468-2667(20)30116-x

38. One Health. **PRD-OneHealth and One planet – FAO's work on Biodiversity, one health and climate**. FAO. Consultato il 14 febbraio 2022

39. Garcia SN, Osburn BI, Jay-Russell MT. **One Health for Food Safety, Food Security, and Sustainable Food Production. Frontiers in Sustainable Food Systems**. 2020;4. doi:10.3389/fsufs.2020.00001

40. WHO/CBD. **Connecting Global Priorities: Biodiversity and Human Health**. 2015. Consultato l'1 marzo 2022.

41. Willett W, Rockström J, Loken B, et al. **Food in the anthropocene: The Eat–Lancet commission on healthy diets from sustainable food systems**. The Lancet. 2019;393(10170):447-492. doi:10.1016/s0140- 6736(18)31788-4

42. Henchion M, Hayes M, Mullen A, Fenelon M, Tiwari B. **Future protein supply and demand: Strategies and factors influencing a sustainable equilibrium**. Foods. 2017;6(7):53. doi:10.3390/foods6070053

43. For further information on the different types of fat, see Michigan Medicine. Types of Fats. Consultato il 14 febbraio 2022.

44. FAO, WHO. **Sustainable healthy diets – Guiding principles**. 2019. doi:10.4060/ca6640en

45. Galli F, Favilli E, D'amico S, Brunori G. **A transition towards sustainable food systems in Europe: Food policy blue print scoping study**. 2018. Consultato l'1 marzo 2022.

46. EPHA. **Meat Production & Consumption (in Europe) and Public Health**. 2021. Consultato il 14 febbraio 2022.

47. **33000 people die every year due to infections with antibiotic-resistant bacteria**. European Centre for Disease Prevention and Control. Consultato il 15 febbraio 2022.

48. **Antimicrobial Resistance: Tackling a Crisis for the Health and Wealth of Nations**. The Review on Antimicrobial Resistance. 2014. Consultato l'1 marzo 2022.

49. Florez-Cuadrado D, Moreno MA, Ugarte-Ruíz M, Domínguez L. **Antimicrobial Resistance in the Food Chain in the European Union**. Advances in Food and Nutrition Research. 2018:115-136. doi:10.1016/bs.afnr.2018.04.004

50. Monteiro CA, Cannon G, Lawrence M, Costa Louzada ML and Pereira Machado P. **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. 2019. Consultato il 16 febbraio 2022.

51. Lachat C, Raneri JE, Smith KW, et al. **Dietary species richness as a measure of food biodiversity and nutritional quality of diets**. Proceedings of the National Academy of Sciences. 2017;115(1):127-132.

52. Ibid.

53. Hepperly PR, Omondi E, Seidel R. **Soil regeneration increases crop nutrients, antioxidants and adaptive responses**. MOJ Food Processing & Technology. 2018;6(2). doi:10.15406/mojfpt.2018.06.00165

54. Biodiversity International. **Mainstreaming Agrobiodiversity in Sustainable Food Systems: Scientific Foundations for an Agrobiodiversity Index**. 2017. Consultato l'1 marzo 2022.

55. Ibid.

56. Watts N, Amann M, Arnell N, et al. **The 2020 report of the Lancet countdown on Health and climate change: Responding to converging crises**. The Lancet. 2021;397(10269):129-170. doi:10.1016/s0140-6736(20)32290-x

57. Medek DE, Schwartz J, Myers SS. **Estimated effects of future atmospheric CO2 concentrations on protein intake and the risk of protein deficiency by country and region**. Environmental Health Perspectives. 2017;125(8):087002. doi:10.1289/ehp41

58. Slow Food. **Climate Change and the Food System Position Paper**. Consultato il 15 febbraio 2022.

59. Blum HE. **The microbiome: A key player in human health and disease**. Journal of Healthcare Communications. 2017;02(03). doi:10.4172/2472-1654.100062

60. Stein MM, Hrusch CL, Gozdz J, et al. **Innate immunity and asthma risk in Amish and Hutterite Farm Children**. New England Journal of Medicine. 2016;375(5):411-421. doi:10.1056/nejmoa1508749

61. Lori M, Symnaczik S, Mäder P, De Deyn G, Gattinger A. **Organic farming enhances soil microbial abundance and activity—a meta-analysis and meta-regression**. PLOS ONE. 2017;12(7). doi:10.1371/journal. pone.0180442

62. **Healthy soils are essential to achieve zero hunger, peace and prosperity**. FAO. Consultato il 16 febbraio 2022.

63. Save Bees and Farmers. **Save Bees and Farmers! Sign now and demand a pesticide ban!** Consultato il 15 dicembre 2022.

64. Milan Urban Food Policy Pact. **Train for a territorial sustainable food project**. 2019.

65. Ibid.

66. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, et al. **Smart Food Policies for obesity prevention**. The Lancet. 2015;385(9985):2410-2421. doi:10.1016/s0140-6736(14)61745-1

67. **Agroecology – A Contribution to food security?** UNEP. Consultato l'1 marzo 2022.

Documento realizzato con il supporto di

REALE MUTUA

www.slowfood.it

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore o degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o di CINEA. Né l'Unione Europea né CINEA possono essere ritenuti responsabili di tali opinioni