

LA NATURA DEL CIBO. UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA



EXPO 2015

WWF: LE BUONE ABITUDINI ALIMENTARI FANNO BENE AL PIANETA EVENTI SUL TERRITORIO PER EXPO 2015

In Oasi Valle Averso il giorno 27/09/2015 ci sarà un incontro sul cibo e le risorse naturali delle valli da pesca e del territorio circostante. La giornata avrà inizio alle ore 9.30 con una conferenza sul cibo delle Valli da Pesca e sulle altre risorse naturali che questi ambienti possono offrire. Per i bambini dai 4 ai 12 anni sono previsti laboratori e attività didattiche sul tema del cibo. Alle ore 11.00 verrà effettuata una visita guidata all'Oasi. Durante tutta la giornata ci sarà una esposizione di prodotti "Km0" da parte di aziende del territorio e stand gastronomici, con possibilità di pranzare nell'area pic-nic dell'Oasi. I laboratori proseguiranno anche nel pomeriggio e la giornata si concluderà con una visita guidata lungo i sentieri dell'Oasi prevista alle ore 16.00. (sintesi eventi descritti)

<http://www.wwf.it/lanaturadelcibo>

Nell'oasi Valle Averso il giorno 27/09/2015 si svolgerà "CIBO E AMBIENTE NELLE VALLI DA PESCA" per portare anche sul territorio della nostra regione i temi di Expo 2015, l'alimentazione sostenibile e la lotta agli sprechi.

Questa iniziativa fa parte di oltre 180 eventi dentro e fuori l'EXPO di Milano e in tutto il Paese per sensibilizzare al massimo l'opinione pubblica sull'insostenibilità dell'attuale modello di consumo delle risorse e la pressione ambientale ad esso associata, realizzati dal WWF.

Il WWF è infatti l'unica associazione ambientalista presente ad EXPO 2015 in qualità di Civil Society Participant e dal 2012 ha sviluppato in Italia il suo programma One Planet Food sull'impatto delle filiere alimentari.

Expo 2015 si presenta come un importante momento internazionale che può e deve favorire la ricerca e l'applicazione di teoria e di prassi per il cambiamento: il WWF Italia ha svolto una continua azione presso diversi Ministeri affinché Expo 2015 non risultasse solo un evento fieristico ma rappresentasse un'occasione di riflessione e di impegno concreto.

Il WWF con il progetto **"La natura del cibo. Una sola terra per nutrire il Pianeta"**, che ha vinto il bando Mipaaf per EXPO 2015, mobilerà fino al 31 ottobre 80 tra Oasi e Centri di Educazione Ambientale, organizzando, 41 eventi locali (da maggio a ottobre) in 18 regioni italiane e 8 seminari per docenti ed educatori, 54 eventi (tra corsi, visite e iniziative) nella città di Milano e territorio limitrofo (perlopiù nell'Oasi WWF Bosco di Vanzago, a circa 10 km dal sito espositivo), con l'obiettivo di contattare direttamente 650 mila persone circa. Inoltre, nella sua qualità di Civil



LA NATURA DEL CIBO. UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA

Society Participant sono decine gli eventi che verranno organizzati dal WWF nell'ambito del sito espositivo.

Pezzo forte dell'azione di comunicazione del WWF nell'ambito del progetto EXPO 2015 è un depliant ed un opuscolo che presentano il **Decalogo per il mangiare sostenibile** rivolto ai cittadini "Alimentare le buone abitudini", che verranno stampati in 200.000 copie, e che chiama ad azioni di responsabilità i singoli consumatori, ma anche gli agricoltori e l'industria. Infatti, ricorda il WWF, quello che consumiamo, consuma il Pianeta e la crescita impetuosa della popolazione (dai 2,5 miliardi della metà del secolo scorso, ai 7,2 miliardi di oggi, sino ai 9,5 miliardi di persone previste al 2050) ci obbliga a rivoluzionare la produzione agro-alimentare e i nostri stili di vita nell'alimentazione e nei consumi.

Il neo-consumatore, secondo il WWF, deve essere reso consapevole che sostituire anche un solo pasto a settimana a base di carne con un piatto tipico della dieta mediterranea fa risparmiare 180 kg di CO₂ l'anno e che la produzione di 1 kg di pomodori fuori stagione in serra rilascia 70 volte più CO₂ della stessa quantità di pomodori prodotta in un campo (il primo, 3,5 kg di CO₂eq, rispetto a meno di 0,05 kg, il secondo). Ed è bene che sappia che per alimentarsi quotidianamente il consumo d'acqua varia da circa 1.500-2.600 litri nel caso di una dieta vegetariana a circa 4.000-5.000 litri per una ricca di carne: una dieta «idrovora», troppo ricca in grassi animali e zuccheri, è negativa non solo per le risorse idriche del pianeta ma anche in termini di salute.

Il WWF chiama anche le aziende agricole a scelte consapevoli ricordando che in poco più di 100 anni, siamo riusciti a stravolgere i modelli produttivi in agricoltura e zootecnia con l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti sintetici (a base di azoto e fosforo) che hanno permesso di ottenere produzioni impensabili anche su terreni non fertili causando però gravissimi problemi ambientali (inquinamento delle acque e del suolo, perdita della biodiversità e del paesaggio, cambiamenti climatici) e di salute (aumento dei tumori e delle allergie ed intolleranze alimentari).

data

Ufficio stampa :

WWF Italia xxxxxxxx



**IL DECALOGO WWF DEL MANGIARE SOSTENIBILE
“ALIMENTARE LE BUONE ABITUDINI”**

1. ACQUISTA PRODOTTI LOCALI

Mangia prodotti freschi, acquista prodotti tipici e sostieni l'economia locale, riduci le emissioni di CO₂ limitando i trasporti.

2. MANGIA PRODOTTI DI STAGIONE

La frutta e la verdura hanno una propria stagionalità, segui le stagioni e così riduci i costi per te e per il Pianeta.

3. RIDUCI I CONSUMI DI CARNE

Limita le porzioni e il numero di volte in cui mangi la carne a settimana, consuma quella prodotta con zootecnia tradizionale e biologica e sostituiscila con proteine vegetali (legumi).

4. SCEGLI IL PESCE GIUSTO!

Dai priorità alle specie locali, rispetta la regola della taglia minima di vendita e diversifica le tue scelte.

5. RIDUCI GLI SPRECHI: SE L'HAI ACQUISTATO, MANGIALO!

Quasi 1/3 del cibo acquistato finisce nella spazzatura. Oltre alla perdita di denaro, sprecare ha un elevato impatto ambientale.

6. PRIVILEGIA I PRODOTTI BIOLOGICI

L'agricoltura biologica si basa sul rispetto dei processi ecologici, delle risorse (in primis suolo e acqua) e della biodiversità, eliminando l'uso di sostanze chimiche di sintesi.

7. CERCA DI NON ACQUISTARE PRODOTTI CON TROPPI IMBALLAGGI

Possiamo scegliere di acquistare merci con meno imballaggi che diventano un rifiuto da smaltire con alti costi a carico dell'ambiente.

8. CERCA DI EVITARE I CIBI ECCESSIVAMENTE ELABORATI

Questi cibi richiedono molte risorse per essere prodotti e conservati e hanno un impatto elevato sull'ambiente. Contengono inoltre molti zuccheri, sali e grassi.

9. BEVI L'ACQUA DI RUBINETTO

La migliore acqua da bere non si trova necessariamente in una bottiglia: se tuteliamo fiumi, laghi e falde idriche possiamo avere acqua potabile di qualità dai rubinetti di casa.

10. EVITA SPRECHI ANCHE AI FORNELLI

Oltre a riciclare quello che avanza in cucina, anche l'uso corretto dei fornelli può aiutare a non “bruciare” risorse!