

Noi, il cibo, il nostro Pianeta

Modulo 5. Come raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) nel Mediterraneo - La via da seguire I.
Risorse idriche e gestione della pesca



IL SALDO DEL PIANETA È IN ROSSO



I TRE PARADOSSI GLOBALI DEL CIBO

MORIRE PER FAME O PER OBESITÀ?

821
milioni
di persone
soffrono
la fame



2,1
miliardi
di persone
sono obese
o in sovrappeso



NUTRIRE PERSONE, ANIMALI O AUTO?



il **47%**
della produzione
mondiale di cereali
è destinato
all'alimentazione
umana



il **40%**
è destinato
all'alimentazione
animale e alla produzione
di biocarburanti



SPRECARC CIBO O NUTRIRE CHI HA FAME?



1,3 miliardi
di tonnellate
di cibo sono
sprecate
ogni anno
nel mondo

4 volte
il fabbisogno di cibo
per nutrire gli **821**
milioni di persone
che soffrono la fame



MODULO 5.1 & 5.2: I CONSUMI DI ACQUA NEL MONDO

- Il Pianeta è ricoperto di **acqua** ma **solo lo 0,001% del totale** (tra i 9 e i 14.000 km³) **può essere prelevata per uso umano.**
- A livello globale, l'uso di acqua municipale rappresenta solo l'11% del consumo totale di acqua.
- A livello globale il **settore agricolo consuma il 70% dell'acqua dolce** → L'agricoltura è un problema ma anche la soluzione per la scarsità idrica.



LE RISORSE IDRICHE NEL MEDITERRANEO

- Nell'area mediterranea, le risorse idriche **non sono distribuite in modo uniforme**.
- 20 milioni di persone non hanno accesso diretto all'acqua potabile.
- 47 milioni di persone non hanno ancora accesso servizi igienici adeguati (per esempio in Marocco o in Algeria).
- Alcune aree sono soggette a «**scarsità strutturali**», ovvero disponibilità inferiori a 500 metri cubi di acqua pro-capite all'anno.



I PROBLEMI IDRICI NEL MEDITERRANEO

- Oltre alla naturale **scarsità di acqua**, in molti bacini idrici lo **sfruttamento delle risorse** si sta avvicinando o ha superato i limiti della sostenibilità.
- La qualità dell'acqua è fortemente influenzata dall'**inquinamento**, dovuto alle attività umane e alla concentrazione della popolazione nelle aree urbane e costiere.
- Il Mediterraneo è stato identificato come una delle regioni più vulnerabili ai **cambiamenti climatici**. La variabilità e il cambiamento del clima possono aumentare la frequenza e l'intensità della siccità e della temperatura.
- I problemi più comuni includono la fornitura di acqua, il degrado delle zone umide (dove c'è acqua + terra) e degli ecosistemi acquatici e l'intrusione di acqua di mare nelle falde acquifere costiere.



SDG 6: ACQUA PULITA E SISTEMI IGIENICO SANITARI

- Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie.
- Raggiungere una **gestione idrica sostenibile** in tutto il mondo, affrontare le sfide della **qualità dell'acqua**, dell'**efficienza**, della scarsità d'acqua, della gestione integrata delle risorse idriche e della protezione degli ecosistemi acquatici.



AGRICOLTURA: PROBLEMA E SOLUZIONE

- In tutti i Paesi del mediterraneo, una **migliore gestione della domanda d'acqua** potrebbe far risparmiare il 25% della domanda entro il 2025.
- L'agricoltura di irrigazione rappresenta il massimo risparmio potenziale in termini di volume. L'obiettivo del 25% può essere ottenuto **riducendo le perdite di distribuzione** al 10% e portando all'80% l'efficienza nell'uso dell'acqua per i terreni irrigati.
- L'approvvigionamento idrico domestico rappresenta il 13% di risparmio idrico possibile. Per raggiungere questo traguardo, si dovrebbero **dimezzare le perdite di distribuzione** e **portare le perdite** nelle proprietà private dal 15% al 10%.



L'IMPRONTA IDRICA E L'ACQUA VIRTUALE

- **Impronta idrica:** calcola il volume di acqua dolce utilizzato direttamente e indirettamente lungo le diverse fasi della filiera per produrre un alimento, facendo distinzione tra le varie fonti (per esempio, l'acqua piovana e l'acqua da falda acquifera non valgono allo stesso modo), la quantità di acqua necessaria a diluire gli inquinanti e il luogo in cui è avvenuto il prelievo. Si misura in litri o metri cubi per unità di prodotto.
- **Acqua virtuale:** la quantità di acqua che è stata utilizzata per la produzione di un bene (è virtuale perché non è contenuta fisicamente nel prodotto finale).



L'ACQUA VIRTUALE NEGLI ALIMENTI

- Un pomodoro (70g) = 13 litri
- Una mela (100g) = 70 litri
- Patatine (100g) = 93 litri
- Un uovo (40g) = 135 litri
- Pasta (100g) = 169 litri
- Formaggio (100g) = 500 litri
- Una bistecca di manzo (100g) = 1550 litri



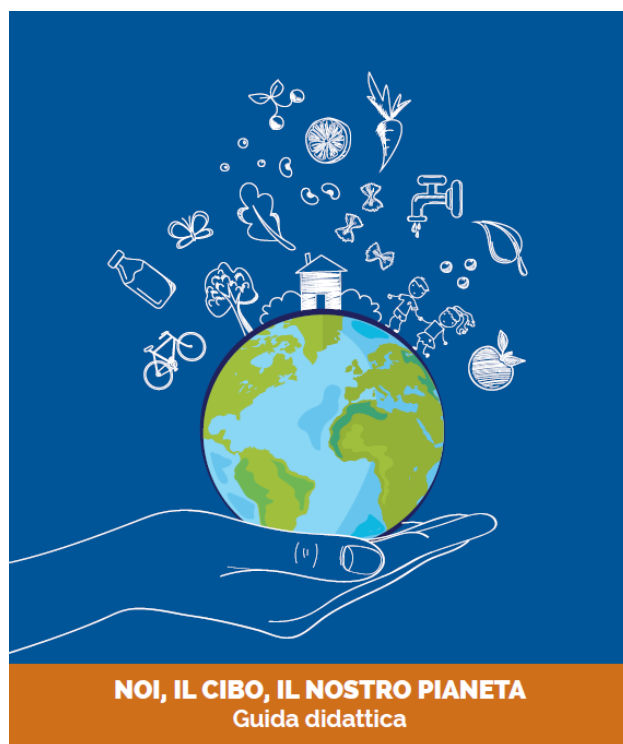
COSA POSSIAMO FARE?

- Visto che la popolazione continua a crescere mentre le risorse diminuiscono, occorre produrre più cibo utilizzando meno acqua per unità di prodotto.
- Allo stesso modo, noi cittadini, possiamo aiutare questo processo scegliendo **un'alimentazione con un'impronta idrica più contenuta**. Per esempio, scegliendo un'alimentazione sostenibile e bilanciata, di tipo mediterraneo, consumando carne solo due volte a settimana, si possono risparmiare ben 980 litri di acqua al giorno (rispetto ad tipi di alimentazione che prevedono carne tutti i giorni).



NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA

www.educazionedigitale.it/noilciboilpianeta/



CORSO FORMATIVO ON LINE SULLA SOSTENIBILITÀ

Il Bacino del Mediterraneo è considerato tra le regioni geografiche con maggiore riserva di biodiversità al mondo. Tuttavia, l'agricoltura mediterranea è minacciata da diversi fattori e diventa necessario formare professionisti, dando loro strumenti e conoscenze per re-inventare e re-immaginare il modo in cui produciamo il cibo, al fine di raggiungere i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definiti dall'Agenda 2030 dell'ONU. Per rispondere a queste



LA FONDAZIONE BCFN

- La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (**BCFN**) **studia la complessità degli attuali sistemi agro-alimentari** e con le sue **iniziative promuove il cambiamento** verso uno stile di vita più sano e sostenibile, per il raggiungimento degli Obiettivi sanciti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite (SDGs).
- BCFN produce **contenuti di alto valore scientifico** utili ad informare e guidare le persone verso scelte quotidiane consapevoli in materia di cibo e nutrizione, salute e sostenibilità.



Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

