

Cresce l'interesse per la sicurezza e la sostenibilità alimentare

La sensibilità crescente per temi in ambito alimentare si rispecchia in iniziative e progetti, ma anche nella nascita di marchi di sostenibilità per ridurre l'impatto ambientale.

«Qual è l'impatto della produzione di cibo sull'ambiente e sulla società? Come possiamo essere sicuri che gli alimenti che giungono sulle nostre tavole sono stati prodotti nel rispetto della natura e dei diritti umani? È possibile coniugare sostenibilità, salute e buona cucina?» Con queste domande è stata

presentata la serata-aperitivo dello scorso dicembre organizzata presso la biblioteca cantonale di Bellinzona da ConProBio, Bio Ticino e Slow Food Ticino. Quesiti che sono lo spunto per parlare di sicurezza, di sovranità e di sostenibilità alimentare.

Gli svizzeri chiedono sicurezza

Di sicurezza alimentare se n'è parlato assai lo scorso anno, in vista della votazione federale del 24 settembre, con cui la popolazione elvetica ha accettato il controprogetto elaborato dalla Commissione dell'economia e dei tributi del Consiglio degli Stati, inserendo nella Costituzione federale l'articolo 104 a sulla sicurezza alimentare. Tale articolo cita che, al fine di garantire l'approvvigionamento della popolazione con derrate alimentari, la Confederazione deve creare i presupposti per preservare le basi della produzione agricola, in particolare le terre coltivate. L'articolo stabilisce inoltre il sostegno a una produzione di derrate alimentari adeguata alle condizioni locali e uno sfruttamento efficiente delle risorse. La Confederazione, con il nuovo articolo approvato dal 78,73% dei votanti, s'impegna pure per un'agricoltura e una filiera alimentare orientate verso il mercato, oltre che per relazioni commerciali transfrontaliere che concorrano allo sviluppo ecologicamente sostenibile.

Tutti i cantoni hanno accettato il testo che in Ticino è stato accolto dall'87,68% (83 989 voti) e nei Grigioni dal 74,52% (43 394). Da ricordare che il decreto è nato in parlamento come controprogetto diretto all'iniziativa popolare «Per la sicurezza alimentare» dell'Unione svizzera dei contadini, poi ritirata. I cinque pilastri su cui si basa il testo approvato, e che dovranno anche essere messi in pratica, sono:

- garantire la conservazione delle basi per la produzione agricola, in particolare le terre coltivate, ma anche l'acqua e le nozioni tecniche,
- una produzione alimentare adeguata alle condizioni locali per non gravare eccessivamente sugli ecosistemi e quindi impiegando in maniera efficiente le risorse disponibili, come il suolo, l'acqua e le sostanze nutritive,
- consolidare la posizione di mercato della filiera agroalimentare svizzera, riducendo l'intervento statale e orientando maggiormente l'offerta alle esigenze del mercato,
- migliorare le relazioni commerciali con l'estero, vista la dipendenza della Svizzera dalle importazioni alimentari, di macchinari agricoli, di carburante e concime. In tal modo, secondo i fautori, si aumentano anche le opportunità per i contadini di esportare i loro prodotti,
- ridurre i rifiuti, producendo alimenti nel rispetto delle risorse.

Sovranità alimentare e alimenti equi

Di sovranità alimentare se ne parlerà invece con la votazione, la cui data non è ancora nota, su un'altra iniziativa popolare, denominata «Per la sovranità alimentare. L'agricoltura riguarda noi tutti». La proposta di modifica costituzionale, promossa



La sicurezza alimentare deve garantire la conservazione delle terre coltivate. Foto: Elia Stambanoni

dal sindacato agricolo Uniterre e sostenuta da altre 70 organizzazioni, intende imprimere una svolta alla politica agricola, rendendola sostenibile e priva di organismi geneticamente modificati (OGM).

Il testo, che il Consiglio federale invita e respingere, chiede in particolare che la Confederazione intervenga e provveda affinché l'agricoltura svizzera sia diversificata, sia a scopo nutritivo e che risparmi le risorse naturali, specialmente quelle del suolo. Il primario deve anche rinunciare agli OGM nonché a piante e animali risultanti da nuove tecnologie di modifica o ricombinazione non naturale del genoma. Secondo i promotori, l'agricoltura deve poter offrire un avvenire alle generazioni future, assicurando redditi equi ai contadini e ai lavoratori agricoli, garantendo ai giovani l'accesso alla terra. Oltre a questi aspetti, l'iniziativa prevede che siano adottate misure per garantire la trasparenza del mercato, favorire prezzi equi e rafforzare gli scambi commerciali diretti tra contadini e consumatori, soprattutto tramite le filiere corte.

Il testo chiede anche che Berna favorisca l'aumento della popolazione attiva nell'agricoltura e la varietà delle strutture, agendo pure sui dazi all'importazione di prodotti agricoli e derrate alimentari, in particolare quando questi non sono ottenuti conformemente alle norme sociali e ambientali svizzere. In questi casi, secondo Uniterre, la Confederazione dovrebbe poterne vietarne l'importazione. «Senza una modifica dell'attuale politica agricola – sostiene il sindacato agricolo promotore – i problemi legati all'alimentazione sana, al cambiamento climatico e al libero scambio continueranno ad aggravarsi».

Il popolo dovrà presto pronunciarsi anche sull'iniziativa «Per derrate alimentari sane, prodotte nel rispetto dell'ambiente e in modo equo» lanciata dai Verdi. La proposta, che il Consiglio federale ha pure raccomandato di respingere, chiede in sostanza che gli alimenti di tutti i giorni provengano da un'agricoltura vicina alla natura e rispettosa degli animali e che siano prodotti in condizioni di lavoro eque. Secondo i Verdi l'approvazione del controprogetto della sicurezza alimentare è la dimostrazione che la popolazione intende sostenere un'agricoltura e un'industria alimentare sostenibili. L'iniziativa «Per alimenti equi», la cui data di voto popolare non è al momento nota, sarà quindi per i Verdi la continuazione dell'approvazione dell'articolo sulla sicurezza alimentare.

Marchi di sostenibilità alimentare

L'interesse e la sensibilità della popolazione, o di parte di essa, verso i temi in ambito alimentare si rispecchiano anche nella crescente offerta di cibi sostenibili. Non solo con un aumento di richiesta di prodotti locali e biologici, ma anche con proposte neutrali in termini climatici nel settore della ristorazione. Secondo una ricerca dell'Ufficio federale dell'ambiente, in Svizzera sono più di 200 i ristoranti, mense o altri tipi di servizi legati a al settore alimentare che già offrono dei menu ecologici (Environnement, 3|2017).

A tale proposito e sull'onda dell'interesse esistente, sono anche già realtà aziende e ditte che sviluppano soluzioni gestionali complete per il settore della ristorazione, fornendo consulenza sulla catena di distribuzione dei prodotti. Un esempio è Eaternity, ditta con sede a Zurigo che vuole favorire scelte intelligenti per il bene della collettività. L'obiettivo, si legge sul loro sito, è «offrire la possibilità di gustare un menu sostenibile in qualsiasi ristorante». Parallelamente si sta anche diffondendo il marchio di qualità Eaternity Award, che carat-

terizza i ristoratori che si preoccupano dell'impatto dell'alimentazione sull'ambiente. Per potersi fregiare del marchio le aziende devono poter dimostrare che i loro menu generano il 50% in meno delle emissioni in CO₂ rispetto alla media di un piatto «normale».

C'è poi anche il gruppo elvetico svgroup che promuove, in



Sopra: «Per alimenti equi»: cibi di tutti i giorni da un'agricoltura vicina alla natura. Sotto: Impiegare in modo efficiente il suolo, l'acqua e le sostanze nutritive.

collaborazione con il WWF e la Protezione svizzera degli animali, il concetto «One Two We» dove, sempre allo scopo di ridurre l'impatto ambientale della nostra alimentazione, almeno la metà dei menu devono essere esenti da carne e i piatti vegetariani devono essere proposti regolarmente. Misure da adottare in concomitanza con un'offerta di legumi di stagione provenienti da produzione locale, da coltivazioni certificate e, non da ultimo, facendo un uso responsabile dei rifiuti prodotti nella ristorazione. *Elia Stampanoni*



Informazioni Bio Ticino

Associazione Bio Ticino
% Alessia Pervangher, Via San Gottardo 99
6780 Airola
tel. 091 869 14 90
www.bioticino.ch
→ info@bioticino.ch