



CAFFEXPÒ

"L'ACQUA CHE MANGIAMO": UNO SPRECO ALIMENTARE?

16 Ottobre 2013

Ospite: Francesca Greco, London King's College, autrice del libro "L'acqua che mangiamo"; Lucrezia Lamastra, Università Cattolica del Sacro Cuore.

Provocatore: Chiara Corbo, Dottoranda Agrisystem

Coordinatore: Prof. Ettore Capri, Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza)

"Il mondo ha sete perché ha fame": è questo lo slogan coniato dalla FAO per la Giornata Mondiale dell'Acqua 2013, con il quale si è voluto indicare l'intimo legame che esiste tra consumo idrico e produzione di cibo. Sappiamo che l'Esposizione Universale del 2015 ruoterà tutto attorno al concetto di sviluppo sostenibile: e quello dell'acqua - della sua scarsità, del consumo e della gestione sostenibile, del diritto all'accesso alla risorsa, della qualità e della sua valorizzazione - è dunque uno degli aspetti fondamentali. In un mondo di risorse limitate, porsi degli interrogativi riguardo i nostri stili di vita e l'impatto dei nostri consumi è auspicabile e necessario. Cosa possiamo fare, come cittadini e consumatori, per diminuire il nostro impatto sulla risorsa? Discutiamo di acqua virtuale, impronta idrica, uso e gestione consapevole dell'acqua ed impatto della nostra alimentazione con Marta Antonelli, autrice - assieme a Francesca Greco - del libro "L'acqua che mangiamo" (Ed. Ambiente).

L'acqua è alla base di tutti i bisogni dell'uomo, e non solo quelli primari (fisiologici e igienici): pensiamo all'acqua come materia prima per l'industria, a quella utilizzata per la produzione di energia e alla rete dei trasporti marittimi e fluviali. **La risorsa idrica non è solo alla base del sostentamento dell'essere umano, ma anche dello sviluppo socio-economico di una civiltà.** Purtroppo, è anche una delle risorse distribuite con maggiore disparità sulla Terra: il 64,4% delle risorse idriche mondiali si trova in soli 13 Paesi. I maggiori "detentori" di acqua sono il Brasile (15%) e la Russia (8,2%), seguiti da Canada (6%), Stati Uniti (5,6%), Indonesia (5,2%) e Cina (5,1%) (FAO).

La domanda di acqua continua a crescere a livello mondiale, e non è dunque possibile prescindere dal problema della **scarsità**, condizione nella quale si trovano sempre più Paesi. L'aumento demografico, il miglioramento nel livello del benessere della popolazione (che porta al cambiamento delle abitudini alimentari), la produzione crescente di biocarburanti, il cambiamento climatico: tutto questo porterà a una situazione di progressiva scarsità, con pesanti conseguenze non solo "fisiche", ma anche sociali e politiche.

E' da quando siamo bambini che ci hanno insegnato a non sprecare questa preziosa risorsa: non far scorrere l'acqua quando ci si lava i denti, chiudere con attenzione i rubinetti, controllare periodicamente le

guarnizioni...comportamenti virtuosi, certo, ma siamo davvero sicuri che basti questo per contribuire nella riduzione della "water scarcity"?

In realtà, questo approccio non tiene conto di un concetto molto importante: quello di "acqua virtuale", introdotto per la prima volta da Allan nel 1993. Ogni bene ha bisogno di un certo quantitativo di acqua per essere prodotto, trasformato, distribuito. In ognuna di queste fasi l'acqua ricopre un ruolo fondamentale come input di produzione, sia diretto che indiretto (destinato, cioè, a un uso finale o intermedio). Possiamo dunque affermare che ogni bene contiene un certo quantitativo di acqua nascosto, che va al di là di quella fisicamente contenuto nel prodotto: ad esempio, in una mela vi sono 70 litri d'acqua, in una tazzina di caffè 140 litri, 185 in un pacchetto di patatine...e addirittura 2400 in un hamburger!

L'acqua che arriva sulle nostre tavole sotto forma di cibo, inoltre, non è tutta uguale. E' possibile distinguere, infatti, tra "acqua blu" e "acqua verde": per acqua blu si intende l'acqua di superficie (fiumi e laghi) o che proviene dal sottosuolo (falde). E' di facile accesso e trasporto, ed è praticamente quella che viene canalizzata e utilizzata per l'irrigazione e gli usi industriali e domestici. L'acqua verde, invece, è quella che cade a terra, ma che non finisce nè in falda nè diviene parte di fiumi, laghi o ghiacciai; essa finisce per evaporare o viene traspirata attraverso le piante. Non è trasportabile, e non si può attingere ad essa con sistemi meccanici. E', infatti, intrinseca ne sistema pianta-pioggia-suolo.

L'idea di acqua virtuale è stata ulteriormente sviluppata da Hoekstra e Chapagain, i quali - attraverso l'elaborazione dell'idea di "impronta idrica" (water footprint) hanno aggiunto un ulteriore elemento, l'acqua "grigia", ossia il volume di acqua inquinata per la produzione di un bene lungo tutta la filiera, quantificato come volume di acqua necessario a diluire gli inquinanti a un livello tale che l'acqua rimanga al di sopra degli standard condivisi di qualità, nell'ambiente in cui l'inquinamento si è prodotto.

Il concetto di acqua virtuale, o quello più recente di water footprint, apre la strada a molte riflessioni di tipo ambientale, ma anche politiche, economiche ed etiche. Si comprende perché oggi parliamo di commercio e scambi di acqua virtuale, che avvengono nel momento in cui beni prodotti in una determinata area del mondo vengono esportati, portando con sé tutto il contenuto d'acqua virtuale necessario alla loro realizzazione. Ci permette di ragionare sulla riduzione degli impatti in agricoltura, non solo attraverso sistemi efficienti di irrigazione, ma anche grazie alla razionalizzazione delle tecniche colturali (coltivare grano in un paese dal clima umido, cioè con un'agricoltura pluviale, è una soluzione poco impattante. Al contrario, il grano che dipende dall'irrigazione costa molto di più al produttore e richiede molta acqua per maturare e fornire un buon raccolto). E le aziende produttrici - dalle multinazionali alle piccole medie imprese, così diffuse sul nostro territorio - possono comprendere meglio l'impatto delle loro scelte in termini di approvvigionamento delle materie prime.

Come cittadini, non dobbiamo ritenere queste problematiche troppo distanti da noi, pensando che le soluzioni per un uso migliore della risorsa siano da delegare ad aziende ed Istituzioni.

Dobbiamo operare una profonda riflessione sull'impatto della nostra alimentazione quotidiana. I maggiori consumi di acqua, infatti, avvengono proprio nella produzione alimentare, in particolare l'agricoltura è considerata da sempre il settore maggiormente responsabile. Secondo l'Agenzia Europea dell'Ambiente, a livello mondiale circa il 70% dell'acqua prelevata viene utilizzata in agricoltura, percentuale che raggiunge livelli anche più elevati in alcune regioni dell'Europa mediterranea, tra cui l'Italia.

Secondo le stime, ogni giorno consumiamo 3.800 litri di acqua dolce; di questi, il 4% sono dedicati all' uso domestico, un altro 4% è contenuto nei prodotti di uso quotidiano... e ben il 92% nel cibo che mangiamo! Come consumatori, dunque, attraverso il nostro stile di vita e le nostre abitudini alimentari, siamo fortemente responsabili dell'impatto sulla risorsa, e per ridurla possiamo agire su diversi fronti, ad esempio attraverso la tipologia e la qualità del cibo che consumiamo: la **tipologia** e la **quantità di carne** che

consumiamo, ad esempio, modificano notevolmente il nostro "bilancio idrico". Possiamo privilegiare un'alimentazione "a km zero" dove, con questo termine, non si vuole intendere - in maniera rigida - l'acquisto esclusivo di prodotti provenienti da una distanza di qualche kilometro dalla nostra abitazione, quanto piuttosto il voler privilegiare alimenti tipici del nostro Paese e di stagione, nonostante le mode attuali tendano a spingerci sempre di più verso cibi esotici ed originali. Ed ancora, possiamo cercare di pianificare al meglio la spesa quotidiana al fine di ridurre- se non addirittura evitare - gli sprechi. Non dobbiamo dimenticare, infatti, che tutte le volte che il cibo acquistato finisce nella spazzatura, con esso stiamo buttando via le risorse utilizzate per la sua produzione, tra cui l'acqua!

Ovviamente, queste considerazioni devono procedere di pari passo con la necessità di seguire un'alimentazione corretta e bilanciata dal punto di vista nutrizionale, e dalla inevitabile necessità di seguire i propri gusti.

Quali soluzioni?

Incentivare la ricerca e le innovazioni in campo agricolo (ad esempio, riguardo le tecniche di irrigazione), migliorare i modelli gestionali, a livello pubblico e privato. Ma anche cercare di comunicare il valore dell'acqua ai consumatori, in particolare in relazione ai beni di largo consumo. Così come esistono le etichette per la Carbon Footprint (impronta carbone), utilizzate da molti produttori e distributori sui mercati esteri, si potrebbe giungere alla definizione di un'etichetta idrica. L'informazione ambientale in etichetta potrebbe diventare un fattore influenzante la scelta del consumatore al momento dell'acquisto. Anche in questo caso, non mancano le difficoltà e le riflessioni: come poter trasmettere in maniera semplice ed efficace concetti scientifici non immediatamente fruibili alla maggior parte dei consumatori, senza tuttavia prescindere dall'aspetto scientifico? Ed ancora: un'etichetta che esprime l'impatto di un prodotto sulla risorse idrica di sicuro spingerebbe le aziende al miglioramento, se non altro per mantenersi competitive...ma potrebbe diventare, al tempo stesso, una "barriera commerciale" per le aziende meno virtuose, magari quelle piccole e medie imprese che - soprattutto nel contesto attuale - non hanno le risorse sufficienti per affrontare un percorso di miglioramento ed eventuale certificazione?

I problemi relativi alla "water scarcity" sono molteplici, così come numerose sono le soluzioni possibili. Abbiamo comunque una certezza: oggi non possiamo più considerare la tematica troppo distante da noi, non solo a livello "personale" ("sono un semplice cittadino: cosa mai potrò fare per arginare il problema?") ma anche geografico (i dati disponibili mostrano come l'Italia abbia un consumo pro-capite superiore alla media dei 27 Paesi dell'Unione Europea, e dunque fortemente vulnerabile alla diminuzione della disponibilità di acqua). Di sicuro, nella ricerca delle possibili soluzioni, è necessario adottare un approccio sistemico, che prenda in considerazione tutti i processi ed i settori, e che coinvolga tutti gli attori della filiera, garantendo la sostenibilità in ogni fase. E' necessario innovare, incentivare, comunicare ed educare: soltanto con il totale coinvolgimento di tutte le parti - Istituzioni, produttori, consumatori - si riuscirà a giungere alla definizione di un modello di consumo della risorsa davvero sostenibile.

Chiara Corbo