

30 Il problema alimentare è diventato di rilevante importanza non solo per i paesi sottosviluppati ma anche per i paesi industrializzati. Nei Paesi poveri e meno sviluppati, il problema della fame sta aumentando notevolmente col passare degli anni a causa di problemi economici e politici a cui è difficile porre rimedio soprattutto a motivo del sottosviluppo industriale e tecnologico. Si tratta di paesi dell'Asia, Africa e America Latina, i quali vengono spesso identificati con l'espressione "terzo e quarto mondo". Al problema della fame si dovrebbe porre rimedio migliorando la produttività dell'agricoltura, in quanto essa, in questi Paesi non è sufficiente per l'alimentazione umana. Bisognerebbe ricorrere alle importazioni di alimenti provenienti dai paesi esteri più ricchi, ciò che però non è possibile per motivi economici. Inoltre nei paesi del terzo mondo è molto diffusa la monocoltura, ossia la coltura di uno stesso prodotto in vaste aree di territorio, spesso sfruttata dai Paesi ricchi. Un altro problema è quello dei cambiamenti ambientali come la deforestazione, la desertificazione e l'effetto serra, che rendono il terreno meno fertile, arido e difficilmente coltivabile. Inoltre, esiste il problema dell'eccessiva espansione demografica, nei paesi più poveri, che provoca sempre più la insufficienza del cibo necessario a sfamare una popolazione sempre più numerosa. Esistono nel mondo diverse associazioni non a scopo di lucro che si occupano di risolvere i problemi della fame e della malnutrizione soccorrendo tali popolazioni; le più importanti sono Unicef, FAO, Unesco, Unifam e Save the children. Un problema diametralmente opposto colpisce i paesi industrializzati più ricchi, ovvero lo spreco di cibo, e la sovralimentazione. Secondo la stima della FAO, nel mondo inoltre, un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano, circa 1,3 miliardi di tonnellate, viene sprecato. Tra i paesi responsabili di questi gravissimi sprechi, l'Italia si colloca al terzo posto con i suoi 10-12 milioni di tonnellate di prodotti sprecati ogni anno, valore che basterebbe a sfamare intere popolazioni. Ma come minimizzare gli sprechi di cibo? Anche dei semplici gesti quotidiani che partono dalle nostre stesse tavole possono contribuire a risolvere questa problematica. Innanzitutto, converrebbe acquistare soltanto ciò di cui abbiamo veramente

30 bisogno, preferendo la qualità alla quantità, ovvero una tavola più nutriente ad una tavola più imbandita. In secondo luogo, utilizzare gli avanzi di cibo nella preparazione di altri piatti, oppure surgelarli o eventualmente donarli a delle associazioni di assistenza per i più bisognosi. Infine, scegliere alimenti con una vita residua più lunga in modo da evitare che scadano prima di essere stati consumati. Una delle possibili soluzioni per far fronte alla carenza di cibo è l'aumento della produzione agricola. Una vera rivoluzione verde è stata attuata per produrre più cibo. I biostimolanti sono sempre più utilizzati nella produzione agricola a livello mondiale e possono contribuire a vincere la sfida posta dall'aumento della richiesta di cibo da parte della popolazione mondiale in continua crescita, essi includono diverse formulazioni di composti, sostanze e altri prodotti che sono applicati alle coltivazioni o ai terreni per regolare e migliorare i processi fisiologici delle piante ed aumentare così il vigore dei raccolti, la produttività, e la conservazione post-raccolto. Ma l'aumento della produzione agricola, deve essere abbinato ad un nuovo tipo di agricoltura che si sta diffondendo sempre di più, quello dell'agricoltura sostenibile. Essa consiste nell'utilizzo di tecniche agricole in grado di rispettare l'ambiente, la biodiversità e la naturale capacità della terra di equilibrio e di adattamento. Oltre a produrre alimenti e altri prodotti agricoli, è anche economicamente vantaggiosa per gli agricoltori, rispettosa dell'ambiente, socialmente giusta, contribuendo a migliorare la qualità della vita sia degli agricoltori che dell'intera società. I principali obiettivi dell'agricoltura sostenibile sono la tutela della salute dell'operatore agricolo e del consumatore, la conservazione nel tempo della fertilità del suolo e la conservazione delle risorse ambientali. In Italia, i modelli agricoli più diffusi che mettono in pratica i principi e le tecniche sostenibili sono l'agricoltura biologica e quella biodinamica; sono infatti nati numerosi distretti agrari che praticano questi tipi di agricoltura, i quali si caratterizzano per il rispetto dell'ambiente. Il concetto di agricoltura sostenibile diventa quindi fondamentale e dovrebbe essere applicato su scala mondiale, in quanto grazie ad essa è possibile far fronte alle esigenze alimentari di molti paesi poco sviluppati e garantire le basi dell'alimentazione alle generazioni future.

60

30 La nostra dieta mediterranea è un esempio di dieta sostenibile poiché ha un basso impatto ambientale, contribuisce alla sicurezza alimentare e ad uno stile di vita sano per le generazioni attuali e future. Ciò che rende una dieta salutare è il fatto che vengono perlopiù utilizzati prodotti freschi, locali e di stagione, ed inoltre la moderna piramide alimentare contempla il consumo di frutta, verdura, ortaggi, cereali, grassi vegetali e diminori quantità di prodotti di origine animale. Nonostante questo, la dieta mediterranea è poco seguita al giorno d'oggi, soprattutto da parte dei giovani che sono influenzati dai modelli della nuova cultura urbana e tecnologica. Anche gli adulti spesso, si adeguano a questo tipo di cattiva alimentazione e da "junk food", bevande gassate o alcoliche di vario genere, entrati prepotentemente sul mercato attraverso massicce strategie di marketing. Alla luce di ciò che è stato analizzato precedentemente, concludo dicendo che è fortemente necessario intervenire in favore dei paesi sottosviluppati nei quali giorno per giorno si vivono delle difficili realtà sul piano alimentare e addirittura non si riesce neanche a sopravvivere. Per fare ciò bisognerebbe in un certo senso stravolgere la realtà attuale del mercato alimentare e quindi iniziare a condividere le risorse alimentari anche con i paesi poveri in cui regna la denutrizione, facendo dei gesti di solidarietà. I paesi sviluppati debbono migliorare le loro abitudini alimentari non sempre corrette, evitando gli sprechi e promuovendo nuovi modelli di produzione agricola che siano positivi per l'ambiente e quindi sostenibili. Inoltre, ritengo che sia opportuno organizzare un percorso di educazione alimentare, soprattutto tra i più piccoli e giovani, in modo da ribadire l'importanza della dieta mediterranea, sia per mantenersi in forma sia per restare in salute e ridurre l'insorgenza di problemi quali l'obesità, il diabete, l'ipertensione e alcuni tipi di tumori.

Elisabetta Russo-Classe V F Liceo classico " T.Gargallo" Siracusa-

**Concorso Good News Agency- Elaborato 2° classificato-Rotary Club Siracusa**