17 marzo 2017 14:25

ITALIA: Acqua. Ampia disponibiita' ma gestita male

L'Italia è sesta al mondo per "disponibilità di acqua" secondo il Food sustainability index (Fsi), eppure continuiamo a consumarne una quantità molto ingente. A livello mondiale ci sono 1,4 miliardi di chilometri cubi di acqua, ma solo lo 0,001% del totale è effettivamente disponibile per l'utilizzo dell'uomo. È questa la fotografia scattata dalla Fondazione Barilla for Food & Nutrition in occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua, in programma il prossimo 22 marzo. In particolate, tra agricoltura, industrie e famiglie, è il settore agricolo a consumare più acqua. In media il 70% del prelievo totale di acqua dolce è destinato all'irrigazione, mentre l'industria ne consuma il 22% e il restante 8% è dedicato all'uso domestico. Il peso dell'agricoltura è ancora più alto nei paesi a medio e basso reddito, dove il consumo raggiunge anche il 95% del totale, mentre in quelli industrializzati predomina il consumo nel settore industriale (59%). E proprio per mantenere viva l'attenzione dell'opinione pubblica, sull'impatto che le nostre scelte alimentari e la produzione di cibo hanno sull'ambiente, che la Fondazione Bcfn ha ideato (insieme alla Fondazione Thomson Reuters) il Food Sustainability Media Award (www.goodfoodmediaaward.org): un premio destinato a giornalisti, blogger, freelance e singoli individui che vogliono presentare (entro il 31 maggio) i propri lavori, sia inediti che già pubblicati, per far luce sui paradossi del sistema alimentare e proporre soluzioni concrete per combatterli.
Secondo Marta Antonelli, Research Programme Manager della Fondazione Barilla Center for Food and Nutrition, "con un'impronta idrica tra le più elevate in Europa (oltre il 25% in più della media Ue) e nel mondo (oltre il 66% in più della media mondiale), è fondamentale sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza delle nostre scelte individuali perché queste sì, possono fare la differenza per il benessere del pianeta". "Adottare la Dieta Mediterranea, privilegiare prodotti di stagione e seguire una dieta variegata e bilanciata, è il primo passo che ognuno di noi può compiere nella vita quotidiana per un più sostenibile consumo di risorse idriche".
Quotidianamente, in media un individuo beve 2 litri d'acqua al giorno, ma senza accorgercene, a nostra insaputa, utilizziamo fino a 5mila litri di acqua "virtuale" al giorno solo per alimentarci.
E se, da un lato, mettiamo sempre più attenzione alle azioni di routine, come chiudere il rubinetto dell'acqua mentre ci laviamo i denti, dall'altro non siamo ancora del tutto consapevoli di quanta acqua "invisibile" si nasconde in quello che mangiamo. Se adottassimo una dieta vegetariana, il consumo di acqua virtuale varierebbe dai 1.500/2.600 litri rispetto ai 4.000/5.400 di una dieta ricca di carne. Tradotto in pratica significa che mangiando, ad esempio, una porzione di crema di ceci insieme con un piatto di fagiolini e patate cotte al vapore con scaglie di grana e un frutto, si mangiano anche 1446 litri di acqua; invece, sostituendo lo stesso pasto con un filetto di manzo, una porzione di insalata mista condita con olio, una fetta di pane e un frutto i litri di acqua salgono a 3244.
Il totale di acqua nascosta nel piatto si abbassa drasticamente se, invece, si adotta un menù vegano: una porzione di crema di verdure e risoni, una porzione hummus di ceci e una fetta di pane contiene "solo" 940 litri di acqua .