

## GASTRONOMIA SOSTENIBILE: I SUGGERIMENTI PER UN'ALIMENTAZIONE SALUTARE

18 Giugno 2020



L'AQUILA - In occasione della Giornata della Gastronomia Sostenibile istituita dall'Onu, che si celebra oggi 18 giugno, il Coordinamento nazionale docenti della disciplina dei diritti umani sottolinea l'importanza di adottare sane abitudini alimentari, veicolate attraverso la gastronomia sostenibile, per proteggere il più possibile il nostro sistema ambientale ed ecologico.

“L'Assemblea generale, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (Unesco) e l'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao) programmano azioni al fine di agevolare il rispetto della Giornata”, si legge in una nota del Coordinamento guidato dal professor **Romano Pesavento**, “con la partecipazione di tutti gli Stati membri, le organizzazioni delle Nazioni Unite e altri organismi internazionali e regionali”.

“L'Onu ha divulgato alcune indicazioni per poter assumere nella nostra quotidianità una condotta alimentare salutare. Tra i suggerimenti proponiamo quelli più significativi e di facile applicazione: acquista prodotti stagionali e locali (Km 0); sensibilizzare l'opinione pubblica sulla gastronomia sostenibile; non sprecare cibo e acqua; compra solo ciò che sai che consumerai”.

“Il rapporto Sofa 2019 (State of Food and Agriculture)”, rileva il Coordinamento, “sostiene che ridurre la perdita e lo spreco di cibo ha il potenziale per contribuire ad altri Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, incluso quello di Fame Zero. Nei paesi a basso reddito, dove l’insicurezza alimentare è spesso grave, aumentare l’accesso al cibo è fondamentale; e l’accesso stesso è strettamente legato alla disponibilità. Prevenire le perdite di cibo a livello locale nella produzione di piccola scala può sia alleviare la carenza di cibo che aumentare il reddito degli agricoltori, migliorando così l’accesso al cibo. D’altra parte, nei paesi ad alto reddito, la priorità è una dieta sana e con il giusto apporto di nutrienti”.

Il Coordinamento nazionale docenti della disciplina dei diritti umani lancia un’iniziativa da sviluppare nel corso del prossimo anno scolastico, intitolata “Scuole Creative della Gastronomia”.

Gli studenti, coordinati dai docenti, dovranno ideare, realizzare e condividere le migliori pratiche da seguire per delineare un modello di gastronomia sostenibile nella propria realtà. Sperimentare nelle scuole è fondamentale per individuare strategie e soluzioni ecocompatibili.

Molte “rivoluzioni” sono partite proprio dalle aule scolastiche, perché i giovani, per la freschezza dell’età che li caratterizza, hanno orizzonti e capacità di proiezioni molto ampi.

“Apprezzeremmo moltissimo”, conclude il Coordinamento nella nota, “che venissero inviate le proposte delle scuole in modo da condividerle sui nostri canali social ([coordinamentodirittiumani@gmail.com](mailto:coordinamentodirittiumani@gmail.com))”.