

FROM KYOTO TO MILAN

5TH INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION: PREPARING TO ACT FOR A HEALTHY PLANET



PROTOCOLLO DI MILANO

È IL MOMENTO DI SCRIVERE IL FUTURO, INSIEME.



Ci sono appuntamenti che fanno la storia. Il 26 e il 27 novembre sarà uno di questi. In occasione del **5th International Forum on Food and Nutrition** getteremo le basi del Protocollo di Milano. Ci ritroveremo per parlare di cibo e Pianeta. Perché sono questi i grandi temi del nostro secolo. E tutti siamo chiamati a dare una risposta forte e chiara: Governi, Imprese, Società Civile e Mondo Accademico. Ognuno di noi. Un Protocollo per impegnare i Grandi della Terra su obiettivi specifici da raggiungere in futuro. Un impegno da prendere con il mondo intero. Lo chiedono il Pianeta e le Persone. Di oggi, ma soprattutto di domani.

Partecipa al **5th International Forum on Food and Nutrition** - Università Bocconi, Milano 26 e 27 novembre.
Scopri di più su barillacfn.com

▲▼▲▼▲
Fondazione Barilla
il tuo cibo, la tua terra

PERSONE, SCIENZA, AMBIENTE, ECONOMIA: INSIEME PER IL FUTURO DELL' ALIMENTAZIONE.

Con il patrocinio di:



L'IMPEGNO DEL BCFN PER IL PROTOCOLLO DI MILANO

THE BCFN'S COMMITMENT TO THE MILAN PROTOCOL

GUIDO BARILLA
President of the BCFN

Al quinto Forum internazionale del Barilla Center for Food & Nutrition, lavoreremo per gettare le basi di quell'accordo globale su cibo e nutrizione auspicato di recente dal Presidente del Consiglio Enrico Letta alle Nazioni Unite. A un anno e mezzo da Expo 2015, rappresentanti di governo, imprese e società civile, appassionati di alimentazione parteciperanno al Forum BCFN da tutto il mondo proprio a Milano, per parlare di un futuro in cui le persone e il Pianeta possano vivere in armonia. Ispirandoci all'esempio del Protocollo di Kyoto, lanciato nel 1997 da gente illuminata per salvaguardare l'ambiente, abbiamo un'occasione per entrare nella Storia prendendo degli impegni chiari con il mondo in un nuovo Protocollo, quello di Milano sul cibo. Come nelle precedenti edizioni, al Forum affronteremo i grandi paradossi mondiali dell'alimentazione.

Accesso ed eccesso di cibo

Di fronte a quasi un miliardo di persone che non ha accesso al cibo, un numero equivalente di persone è sovrappeso o obeso perché mangia troppo.

Nutrire la gente, gli animali o le auto?

Continuiamo ad alimentare le auto e gli animali mentre 870 milioni di persone al mondo sono malnutrite.

Spreco alimentare

Ogni anno, sprechiamo un terzo della produzione alimentare globale, che sarebbe sufficiente a sfamare tutti. Quest'anno contiamo di fare un importante

At the fifth International Forum of the Barilla Center for Food & Nutrition, we will work to lay the foundations of the global agreement on food and nutrition recently advocated by Prime Minister Enrico Letta at the United Nations. With a year and a half until the 2015 Expo, representatives of governments, businesses, and civil society from all over the world who are impassioned about food will participate in the BCFN Forum in Milan to talk about a future in which people and the planet can live in harmony. Inspired by the example of the Kyoto Protocol, which was launched in 1997 by enlightened people to protect the environment, we have an opportunity to make history by taking on clear commitments with the world in a new protocol, this one in Milan on food. As in previous years, the Forum will address the great paradoxes of the global supply.

Access to food and excessive food

Along with almost one billion people without access to food, there is an equivalent number of people who are overweight or obese because they eat too much.

Feeding people, animals, or cars?

We continue to fuel cars and feed animals while 870 million people worldwide are undernourished.

Food waste

Every year, we waste one third of global food production, which would be enough to feed everyone. This year we hope to take an important step towards the resolution of these paradoxes, by initiating a process that

passo verso la risoluzione di questi paradossi, avviando un percorso che sfoci appunto in un Protocollo sul cibo. Già condiviso con istituzioni italiane e internazionali, il Protocollo propone delle risposte precise alle contraddizioni della nostra epoca per garantire un futuro migliore per tutti. Ecco i punti salienti (maggiori dettagli su www.milanprotocol.com).

Educazione alimentare e stili di vita sani

La lotta all'obesità passa attraverso l'educazione alimentare e la promozione di stili di vita sani. Occorre promuovere l'educazione al cibo e all'attività fisica, a partire dalle scuole, seguendo l'esempio di Michelle Obama negli Stati Uniti, oltre a favorire una condivisione delle ricerche scientifiche sulla nutrizione.

Riforme agrarie e lotta alla speculazione finanziaria

Bisogna promuovere riforme agrarie mirate a bilanciare la proporzione tra terreni dedicati a biocarburanti e per l'alimentazione del bestiame e quelli per l'alimentazione umana. Allo stesso tempo, bisogna combattere la speculazione finanziaria: la fame di cibo della gente è più importante della fame di soldi della finanza.

Lotta allo spreco alimentare

Tramite campagne mirate ad accrescere la consapevolezza del fenomeno e accordi di lungo termine sulle filiere agricole volti a migliorare la pianificazione alimentare, possiamo combattere lo spreco. Le parti dovrebbero fissare l'obiettivo di ridurlo del 50% entro il 2020.

Il percorso che dal Forum BCFN può accompagnare il Protocollo di Milano verso una sottoscrizione planetaria a Expo 2015 rappresenta un'opportunità straordinaria per ridare valore al cibo.

L'edizione 2013 del Forum BCFN vuole anche mettere in luce il ruolo attivo che le nuove generazioni possono giocare per trovare soluzioni concrete per il futuro della collettività e del Pianeta. Per questo la prima giornata del Forum ha un focus tutto sui giovani.

L'Italia, con una tradizione e un "saper fare" nel cibo che il mondo ci ammira, è il Paese giusto per animare una nuova stagione per la nostra Terra.

should result in a just protocol on food. The Protocol provides precise answers to these paradoxes to ensure a better future for everyone, and has already been shared with institutions. Here are the highlights (for further details: www.milanprotocol.com).

Nutrition education and healthy lifestyle

The fight against obesity is achieved through nutrition education and the promotion of healthy lifestyles. We need to promote education about food and physical activity, starting with schools, by following the example of Michelle Obama in the United States, as well as promoting the sharing of scientific research on nutrition.

Agrarian reforms and the fight against financial speculation

We must promote agrarian reforms aimed at balancing the ratio of land dedicated to biofuels and feeding livestock, and that used for human foodstuffs.

At the same time, we must fight financial speculation: people's hunger for food is more important than finances's hunger for money.

Fight against food waste

This can be done through targeted campaigns to raise awareness of the phenomenon, and long-term agreements on agricultural supply chains to improve the planning concerning food we can fight against food waste. The interested parties should set a target of a 50% reduction of it by 2020.

The path starting with the BCFN Forum that may accompany the Milan Protocol toward a subscription planetary at the Expo 2015 represents an extraordinary opportunity to restore value to food.

The 2013 edition of the BCFN Forum also wants to highlight the active role that the younger generation can play to find concrete solutions for the future of the community and the planet. This is why the first day of the Forum will be focused entirely on young people.

With its tradition and know-how in food that the world admires us for, Italy is the right country to animate a new season for our Earth.

Guido Barilla

▲▲▲▲
**Fondazione
Barilla**
il tuo cibo, la tua terra



5th INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION

Milan, 26-27 November 2013

Bocconi University - via Roentgen 1

“ The Forum is the platform where the open debate turns awareness, knowledge and ideas into solutions for the future of People and of our Planet. ”

Guido Barilla

The **Fifth International Forum on Food and Nutrition** held in Milan, **November 26th and 27th** is an opportunity to discuss current challenges related to food and nutrition and to design possible **solutions**.

We hope that **healthy behaviors** become a shared practice and that consumers realize that simple everyday actions can impact important global challenges.

The **Barilla Center for Food & Nutrition** encourages **debate** between Nobel Prize winners, international organizations, universities, scientists, experts, representatives of the food supply-chain and young global leaders and talents in order to generate ideas and concrete solutions for a **sustainable future**.

A two-day event to increase awareness, encourage action, and promote change. Major issues will be tackled through a multi-disciplinary debate among authoritative speakers from 22 different countries.

Topics that will be debated include: sustainable access to water, the obesity epidemic and the increased level of food waste. Food heritage preservation and the promotion of healthy diets will also be discussed at the Forum, as well as the urgency of delivering key recommendations in order to help foster a better and sustainable life for People and our Planet.

FOOD PRICES CHILDHOOD OBESITY WATER SHORTAGE FOOD POLICIES BIODIVERSITY CHILDHOOD
LTH GROWTH CLIMATE CHANGE WELL BEING CHILDHOOD OBESITY FOOD WASTE FOOD ACCESS CHILDHOOD
CHILDHOOD MALNUTRITION FOOD WASTE CLIMATE CHANGE FOOD PRICES FOOD POLICIES CLIMATE

Milan 26-27 November

On line event www.barillacfn.com



WEBINAR - www.barillacfn.com



STREAMING

Maurizio Martini – Chair of EXPO 2015 Coordination Committee, Undersecretary of State Italian Ministry of Agriculture, Italy
Bruno Serato – Chef and Founder of Caterina's Club, Italy

Timothy Lang – Professor of Food Policy City University
London, UK
Riccardo Valentini – Member of the Intergovernmental
Panel on Climate Change (IPCC); Nobel Prize for Peace 2007;
Member of the Advisory Board BCFN, Italy
Chair: **Alex Thomson** – Anchor and Chief Correspondent,
Channel 4 News, UK

**PROMUOVERE STILI DI VITA SANI,
DIFFONDERE L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE,
FERMARE LO SPRECO ALIMENTARE**

Verso il Protocollo di Milano

Com'è possibile che nel ventunesimo secolo continuiamo a sprecare ingenti quantità di cibo mentre circa un miliardo di persone muore di fame ogni anno?

Com'è possibile che la produzione di biocarburanti e mangimi abbia preso il sopravvento rispetto all'utilizzo della terra e dell'acqua per le coltivazioni di cibo per l'uomo?

Come può il mondo assistere inerme all'aumento incessante dell'obesità ed essere contemporaneamente afflitto dalla piaga della denutrizione?

Noi che ne siamo gli artefici, se lo volessimo, saremmo assolutamente in grado di porre fine a questi problemi.

Ciascuno di noi ha il dovere di lavorare per il cambiamento – nelle nostre case, nelle nostre scuole e nei nostri posti di lavoro, a livello locale, nazionale e internazionale. Insieme possiamo trovare soluzioni per nutrire il Pianeta e i suoi abitanti.

È per questo che oggi facciamo appello ai leader mondiali affinché collaborino con urgenza per dedicare a questi problemi l'attenzione che meritano.

L'Expo 2015 di Milano rappresenta un'opportunità unica per avviare un processo di riforme e per affrontare con decisione gli scandali della fame e della sete, dell'obesità e lo sfruttamento indiscriminato delle nostre risorse naturali. Un impegno globale ad agire per un cambiamento sostenibile, sulla base di un patto comune – il Protocollo di Milano sull'Alimentazione e la Nutrizione.

Nelson Mandela disse:

«Sometimes it falls upon a generation to be great».

Noi possiamo essere quella generazione, la generazione che avrà deciso di rendere la fame e la sete, l'obesità e la denutrizione soltanto un ricordo. La generazione determinata a nutrire, non prosciugare, le risorse del nostro Pianeta. La generazione che avrà ripristinato il legame tra salute e benessere. Noi dobbiamo essere quella generazione!

Partecipa e condividi www.milanprotocol.com

▲▼▲▼▲
**Fondazione
Barilla**
il tuo cibo, la tua terra

**PROMOTE HEALTHY LIFESTYLES,
CREATE SUSTAINABLE AGRICULTURE,
END FOOD WASTE**

Towards the Milan Protocol

How can it be that in the 21st century we casually waste vast quantities of food while watching nearly one billion people suffer from hunger each year?

How can farming for biofuels and animal feed take precedence over the use of land and water for essential food crops?

How can the world drift relentlessly into obesity, while being constantly ravaged by hunger?

These problems are caused by humankind, and the solutions are also within our capacity to resolve.

Each one of us has an obligation to work for change – in our homes and schools, at our workplaces, and at the local, regional, national, and international level. Together, we can find solutions to nourish both people and the planet.

That's why we call today, on all world leaders, to come together to address these issues with the urgency they deserve.

The Universal 2015 Expo in Milan, Italy, is a unique opportunity to signal a decisive change in attitudes towards scandals of hunger and thirst, obesity and the abuse of our natural resources. A global commitment to act for sustainable change, based on a common responsibility to act under a single framework – the Milan Protocol on Food and Nutrition.

In the words of Nelson Mandela

“Sometimes it falls upon a generation to be great.”

We can be that great generation – the generation that decided to make hunger, malnutrition and obesity history. The generation determined to nurture, not destroy, our planet's resources and possibilities. The generation that re-connected wealth with health. We can be that great generation!

Sign up at www.milanprotocol.com

▲▼▲▼▲
**Fondazione
Barilla**
il tuo cibo, la tua terra



BCFN YES!

L'edizione 2013 del concorso BCFN YES! ha raccolto idee da tutto il mondo sul cibo e sulla sostenibilità, per scoprire come ridurre il nostro impatto ambientale, garantendo salute e accesso al cibo per tutti.

The 2013 edition of the competition BCFN YES! has collected young people's ideas about food and sustainability, to discover how to reduce our environmental impact, guaranteeing health and food access for all.



BCFN YES!

Idee giovani dal mondo per un futuro del cibo sostenibile
Young ideas from the world for a future with sustainable food

Dare spazio ai giovani e alle loro idee: questo l'obiettivo del BCFN YES! (Young Earth Solutions!) un bando internazionale promosso dal Barilla Center for Food & Nutrition e dedicato allo sviluppo di idee originali e realizzabili nel campo della sostenibilità agroalimentare. Le dieci idee finaliste di questa seconda edizione sono tutte frutto del lavoro di squadra di team provenienti da Italia, Bangladesh, Taiwan, India, Indonesia, Nepal, Stati Uniti e Canada, che presenteranno i propri progetti davanti a esperti e professionisti del settore in occasione del quinto Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione. Quest'anno la giuria di YES! ha selezionato anche altri venti progetti che, insieme alle dieci idee finaliste, saranno online sul sito www.bcfnyes.com e concorreranno per il premio "Best on the Web": grande è l'attesa di conoscere chi saranno i futuri protagonisti del cambiamento.

BCFN YES!
di Ellen Gustafson

Quando ci poniamo la domanda su come faremo ad alimentare il mondo, un Pianeta di nove miliardi di persone, come faremo a nutrirci nel 2050, penso che dovremmo innanzitutto capire chi lo farà. Perché in realtà saranno i giovani di oggi ad alimentare il mondo in futuro. Non saranno necessariamente le persone che si sono concentrate per risolvere i problemi della fame nel mondo negli ultimi 20 o 30 anni. In un modo o nell'altro abbiamo già visto i risultati di molte di quelle idee. È giunto il momento di chiedersi chi sarà ad alimentare il mondo in futuro e lasciare che siano i giovani ad assumersi più responsabilità e ad avere una migliore comprensione su come cambiare il futuro del sistema alimentare.

Give space to young people and their ideas: is the aim of the BCFN YES! (Young Earth Solutions!) international competition promoted by the Barilla Center for Food & Nutrition and dedicated to the development of original and achievable ideas in the field of sustainable food and agriculture. The ten finalist ideas of this second edition are all the result of teamwork by teams from Italy, Bangladesh, Taiwan, India, Indonesia, Nepal, the United States, and Canada, who will present their projects in front of experts and professionals in the field, at the Fifth International Forum on Food and Nutrition. This year the jury of YES! has also selected twenty other projects which, together with ten finalist ideas can be voted for online at www.bcfnyes.com and which will be competing for the "Best on the Web": there is great interest to know who will be the future agents of change.

BCFN YES!
by Ellen Gustafson

When we will look at the big questions of how we will feed the world, feed the planet of nine billion people, feed the future in 2050, the real essence of that is "Who's we?" Because the reality is the "we" who will feed the world is young people. It's not necessarily people who have been focused on feeding the world in the last twenty or thirty years. In many ways we have seen the outcome of a lot of those ideas. It's really time to ask who will be feeding the world in the future and let young people take more control and have better access to understanding how to engage to change their own food system for the future.



Alla base del concorso BCFN YES! c'è la convinzione che le idee giovani abbiano una forza unica e che sia fondamentale offrire loro il giusto spazio. Qual è il ruolo che possono assumere i giovani nella soluzione dei problemi alimentari del mondo?

Camillo Ricordi

«Il contributo dei giovani per me è fondamentale soprattutto in campi molto complessi, dove bisognerebbe dare spazio a idee che nascono senza concetti predefiniti.»

Danielle Nierenberg

«Oggi è ancora più importante sensibilizzare e ispirare le future generazioni a diventare i leader di un nuovo sistema agricolo e alimentare. Dob-

At the basis of the BCFN YES! competition there is the belief that young people's ideas have a unique force, and that it is essential to dedicate the right space to them. What is the role that young people can play in solving the world's food problems?

"The contribution of young people is crucial for me especially when it comes to very complex areas where we should give space to ideas that are born without predefined concepts."

"Cultivating and inspiring the next generation of agricultural and food system leaders is more important than ever before."



30

le idee proposte

the raised ideas

16

i Paesi del mondo rappresentati

countries represented worldwide

20

idee concorrono al
Best on the Web

ideas competing for the
Best on the Web

10

i finalisti del concorso da
8 Paesi

the finalists from 8 countries

biamo trovare un modo per rendere affascinante l'attività agricola, la ricerca e l'innovazione nel sistema alimentare, affinché i giovani capiscano che possono essere un'opportunità lavorativa e non qualcosa a cui si è obbligati perché non c'è altra scelta.

I giovani di tutto il mondo – dall'Uganda al Brasile e dall'Italia agli Stati Uniti – sono chiamati a questa sfida per trovare un modo per nutrire sia le persone sia il Pianeta.»

SITHEMBILE MWAMAKAMBA

«L'Africa continua a dover affrontare le sfide in campo di accesso al cibo e non può permettersi di ignorare l'importanza dei giovani nello sviluppo

We need to find ways to make farming, research, and innovation in the food system cool so that youth think of food as a career not something they're forced to do because they don't have any other options.

Young people all over the world – from Uganda to Brazil and Italy to the United States – are taking on this challenge to find ways to nourish both people and the planet.»

“As Africa continues to tackle the challenges of food and nutrition security, it cannot afford to ignore the importance of young people in the development

del settore agricolo. Le persone giovani sono scaltre, hanno buone idee e imparano in fretta a usare le nuove tecnologie; se ne avranno l'opportunità, potranno trasformare l'agricoltura africana in un'industria di profitto, moderna, tecnologica e guidata dalla ricerca.

I giovani dovrebbero avere l'opportunità di essere parte attiva nelle decisioni a livello locale, nazionale e globale.

Se le voci dei giovani non saranno ascoltate e l'impatto delle politiche agricole sulla loro vita non sarà considerato negli stessi luoghi di decisione ai quali sono invitati a partecipare, anche le intenzioni migliori saranno destinate a fallire. Perché il contributo dei giovani è di importanza determinante per il futuro dell'agricoltura.»

of the agriculture sector. Young people are savvy, they have good ideas and they learn new technologies fast, if given the chance, the youth can transform the African agricultural industry into a modernized, technology and research driven profitable industry.

Young people should be given a chance to take an active part in decision-making at local, national and global levels. If young people's voices are not heard and the impact of agriculture policy on their lives is not discussed in decision-making forums where they are invited to participate, even well-intentioned actions on the part of “the grown-ups” will fail to achieve the intended impact.

The youth factor is an important determinant in the agriculture transformation agenda.”

BCFN YES! 2013

DIECI IDEE FINALISTE DA TUTTO IL MONDO

THE TEN FINALIST IDEAS FROM ALL OVER THE WORLD

www.bcfnyes.com

STATI UNITI / UNITED STATES

CRICKETS AND SUDANGRASS: AN ALTERNATIVE APPROACH TO FEEDING THE WORLD

Zachary Dashner, Nicholas Talken, Rémy Moens

«Consumare più insetti, ricchi di nutrienti e meno bisognosi d'acqua e foraggio, ridurrà i problemi legati alla sostenibilità dell'allevamento tradizionale.»

"Eating more insects, which are rich in nutrients and less in need of water and forage, will reduce the problems related to the sustainability of traditional breeding."

ITALIA / ITALY

I-DONTWASTE: SELF-MONITORING AND IMPROVING OUR FOOD WASTING ATTITUDE

Maurizio Garrione, Alessandro Cicerale, Simone Racca

«Un diario e un gioco dove registrare i propri sprechi: le scuole potranno utilizzarlo per sensibilizzare i giovani e le autorità per avere la misura del problema.»

"A diary and a game for recording food waste: schools will be able to sensitize the youth and authorities will have a snapshot of the magnitude of the problem."

ITALIA / ITALY

REFOOD: FAIR AND TASTY. A RESPONSIBLE PRACTICE OF CONSUMPTION

Giulia Del Bosco, Francesca Cofini

«Sovvertire le stime annuali di cibo sprecato? Si può, recuperando gli avanzi e stimolando una rete di consegna porta a porta del cibo in eccesso.»

"Subvert the annual estimates of wasted food? It can be done by recovering the leftovers and stimulating a network of door-to-door delivery of excess food."

ITALIA / ITALY

THE GRASS IS ALWAYS GREENER ON THE OTHER SIDE; THANKS TO YOU!

Monica Pianosi, Anna Strzelecka

«I prodotti locali non sono sempre a portata di mano. L'app GIMBY crea legami tra le persone per cercare produttori e condividere informazioni e conoscenze.»

"Local products are not always at hand. The GIMBY app creates connections between people to seek producers and share information and knowledge."

TAIWAN

AN INTERNET FOOD PLATFORM FOR GLOBAL INFORMATION, EXCHANGE AND TRANSACTION

Chloe Yin Yin Lo, Sunny Hsiao Mei Cheng, Patrick Kuan Yu Lin

«Accesso al cibo per tutti grazie alla rete: un database sui risultati della produzione nel Mondo favorisce l'attivazione di una redistribuzione equa e trasparente tra i Paesi.»

"Access to food for everyone, thanks to the Internet: a database of the results of worldwide production fosters the activation of a fair and transparent redistribution among countries."

INDIA

THE HEALTH FOOTPRINT – MAKING FOOD SUSTAINABILITY A TREND

Aastha Malhotra, Tashaali Ghosh, Tanya Srivastava

«Coinvolgere gli utenti attraverso social media e app dedicate a uno stile di vita sano, dal conteggio delle calorie alla scelta del ristorante: la sostenibilità nell'era 2.0.»

"Involving users through social media and apps dedicated to healthy lifestyles, from calorie counting to the choice of restaurant: sustainability in the 2.0 era."

BANGLADESH

VALUE+

Makame Mahmud, Rahsin Jamil, Al-Jamee Jawad Khan

«È possibile portare la sostenibilità alimentare anche nelle baraccopoli urbane, con una rete che si occupi di tutto, dal rendere i prezzi più accessibili a diminuire lo spreco.»

"It is possible to bring food sustainability even to urban slums, with a network that deals with everything, from making prices more affordable to decreasing wastage."

NEPAL

LEARN FROM ARABS: FOCUS ON COMPARATIVE ADVANTAGE TO ENSURE FOOD SECURITY

Raj Uprety, Puja Karanjeet

«La sostenibilità alimentare e la riduzione dei costi sono possibili invertendo due flussi: quello dell'approvvigionamento e quello di cassa. In Nepal si può.»

"Food sustainability and cost reductions are possible by reversing two flows: the supply and the cash. In Nepal, you can do this."

INDONESIA

THE MIRACULOUS MORINGA

Musawwir Muhtar, Zul Astri Nur, Sujardin Syarifuddin

«I prodotti naturali locali possono contribuire alla lotta alla malnutrizione infantile. Come la Moringa oleifera che in Indonesia è usata per preparare nutrienti biscotti.»

"Natural local products can contribute to the fight against child malnutrition, such as the Moringa oleifera plant that is used in the preparation of nutritious biscuits in Indonesia."

CANADA

YOUTH FOOD POLICY COMMITTEE ACTION TEAM

Cassandra Ly, Annie Liang

«Una piattaforma per gli studenti di Vancouver crea aggregazione, informazione e collaborazione attorno a temi come la sostenibilità e l'educazione alimentare.»

"A platform for students in Vancouver to meet, gather information, and collaborate on issues such as sustainability and nutrition education."

ACQUA *WATER*

Vitale e insostituibile, l'acqua è tra le risorse più preziose. E ne è rimasta poca.
Ma possiamo ancora imparare a gestire quella che abbiamo a disposizione e
comprendere che tutte le risorse del Pianeta vanno rispettate.

.....
*Vital and irreplaceable, water is one of our most valuable resources. And little of it
remains. But we can still learn to deal with what we have and understand that all the
planet's resources must be respected.*



WATER: THE IMPERATIVE FOR A SUSTAINABLE PLANET

Round table

Wednesday, November 27th 2013, h: 10:20 – 11:30, aula magna Bocconi

L'acqua è una risorsa naturale unica e preziosa. Non solo perché insostituibile, ma perché si differenzia dalle altre per le modalità e gli ambiti di utilizzo: basti pensare che il 90% delle risorse idriche utilizzate dalla società sono impiegate nella filiera alimentare. Il rimanente 10%, invece, lo utilizziamo in casa e nelle industrie. Molta di questa acqua non destinata al cibo può essere riutilizzata, cosa che non avviene lungo la catena alimentare. Per questo la distribuzione e la gestione dell'acqua impiegata nella filiera alimentare è tra le più grandi sfide che le società devono affrontare sul piano politico, sociale, economico e di consumo. Il 71% del nostro Pianeta è coperto d'acqua, ma quella salata non può essere utilizzata nei processi di produzione di cibo, per cui serve invece quella dolce, che attualmente scarseggia. Quasi tutte le economie europee possono accedere a questa acqua solo perché importano il cibo e l'acqua a esso connessa; nel mondo si parla di più di 150 economie su oltre 200. Siamo di fronte, oggi, a una vera e propria emergenza dell'acqua: il riscaldamento globale, l'inquinamento di alcuni bacini, i livelli insostenibili di utilizzo delle risorse idriche e il problema degli sprechi stanno amplificando l'allarme. Se verranno confermate le previsioni su crescita demografica e

Water is a unique natural resource. Not only because it is irreplaceable, but because it differs from the other natural resources in its modes and types of use: just think that 90% of the water used by society is embedded in our food supply chains. The remaining 10% is used in our homes and in industry – in uses unrelated to food. Much of this non-food water can be reused, which does not happen along the food chain. So the allocation and management of food-water, is amongst societies' greatest political, social, economic and consumption challenges. 71% of our planet is covered by water. But this saline water cannot be used for food production. Water for food production has become scarce and almost all the economies in Europe are only water secure because they can import food and the water embedded in it. World-wide the figure is over 150 economies out of over 200. We are facing a global water emergency today. Global warming, pollution, unsustainable levels of water use, and the problem of waste are amplifying the alarm. If the predictions on population growth and on the economic development of many coun-

DO YOU KNOW, HOW MUCH WATER YOU CONSUME EVERY DAY ?



137 litres
for domestic use



167 litres
for daily
use products

3,496 litres
for the food
you eat



«Le persone non sanno di quanta acqua c'è bisogno per produrre il cibo. Sanno quanta acqua hanno bisogno di bere, ma non quanta è stata necessaria per coltivare e allevare il cibo che hanno nel loro piatto. Si tratta di acqua virtuale, ma è quella che usiamo di più»
(Tony Allan)

sviluppo economico di molti Paesi e non verranno adottati nuovi sistemi e abitudini di gestione del patrimonio idrico, l'emergenza aumenterà con forti ripercussioni sull'economia globale e l'equilibrio geopolitico.

WATER SECURITY

Il Barilla Center for Food & Nutrition, dalla sua nascita attento ai problemi che riguardano l'alimentazione in tutti i suoi risvolti, pone tra gli obiettivi di indagine e riflessione le responsabilità e le opportunità di tutti in materia di emergenza idrica, dalle aziende alla ricerca scientifica, dai consumatori e gli agricoltori agli stessi governi.

“People don't understand the amount of water that is need to produce things. People know the quantity of water they need to drink, but not how much water has been used to produce and cultivate the food they have on their own plate. It's called virtual water, but it is the one we use the most”
(Tony Allan)

tries come to pass, and new systems and new habits of water management are not adopted, water scarcity will increase, with very serious impacts on the global economy and the geopolitical balance.

WATER SECURITY

Among its objectives of investigation and reflection, the Barilla Center for Food & Nutrition, attentive to issues affecting food in all its aspects since its founding, has placed the responsibilities and opportunities for everyone in the matter of water emergency, from companies to scientific research, from consumers and farmers to governments themselves.

Partendo dalla consapevolezza che ben il 70% delle acque blu utilizzabili è impiegato nell'agricoltura, devono essere studiate linee guida che consentano una sostenibilità a lungo termine. Il consumo di acqua riguarda tutti i passaggi compiuti dalla filiera alimentare, dalla coltivazione alla tavola: quali priorità o attività possono essere identificate per ciascun settore in modo da agire concretamente sul processo di produzione? E ancora, visto che esiste acqua a sufficienza ma a volte inquinata, distribuita in maniera non equa, spesso sprecata e utilizzata in modo non sostenibile, cosa stiamo sbagliando e come potremmo migliorare la gestione del patrimonio idrico? Una risposta coordinata che coinvolga tutte le parti in gioco nella pianificazione di una governance dell'acqua avrebbe valore in questo momen-

Starting with the awareness that as much as 70% of blue water is employed in agriculture, guidelines that allow for long-term sustainability must be studied.

Consumption of water concerns all the phases of the food supply chain, from its cultivation to the dinner table: what priorities or activities can be identified for each sector in order to act effectively on the production process? Moreover, given that there is enough water but it is polluted, distributed inequitably, wasted, and used in an unsustainable way, what are we doing wrong and how could we improve the management of water resources? Would a coordinated response involving all the interested parties in the planning of a water governance be of any value at the moment?

dannoso. Occorre lavorare per una gestione democratica dell'acqua che rispetti il diritto individuale al suo accesso.

UNA QUESTIONE GLOBALE

di Barbara Buchner

In questi anni si è parlato molto del problema della scarsità idrica in relazione al futuro del nostro Pianeta; finora la disponibilità di acqua è stata abbondante, ma sappiamo che non è illimitata. Dell'oltre miliardo di km³ di acqua ancora disponibile, solo il 2% è di acqua dolce, e solo lo 0,03% del totale è accessibile. Molti fenomeni globali avranno nel breve periodo un impatto sul consumo idrico. La crescita demografica, l'aumento del benessere mondiale –

harmful. Work must be done for a democratic control of water that respects an individual's right to have access to water.

A GLOBAL MATTER

by Barbara Buchner

In recent years much has been said of the problem of water scarcity in relation to the future of our planet; so far the availability of water has been abundant, but we know that it is not unlimited.

Of the 1.4 billion of km³ of available water, only 2% is fresh water, and only 0.03% of the total is accessible. Many global phenomena will have an impact on water consumption in the short term.

Population growth, increasing prosperity worldwide



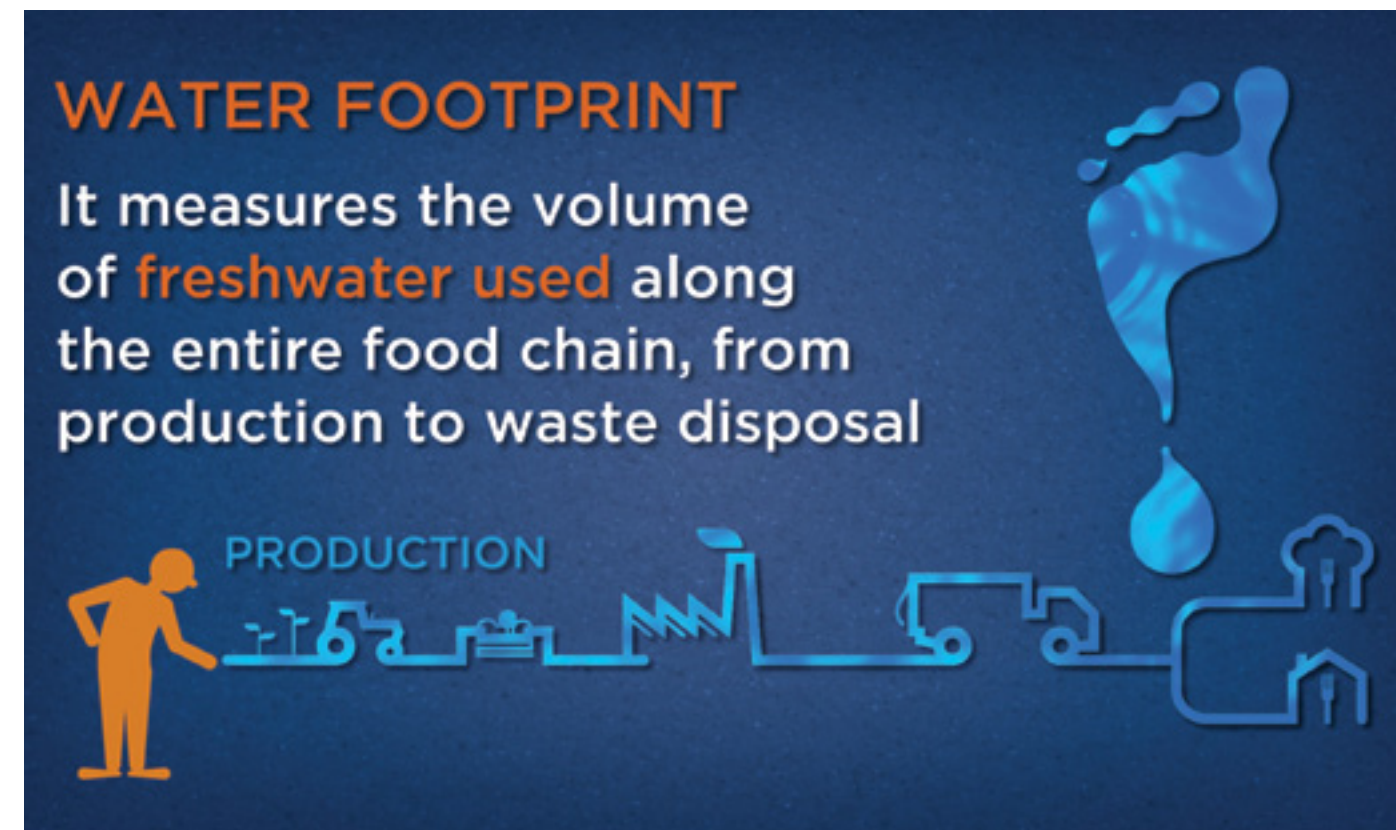
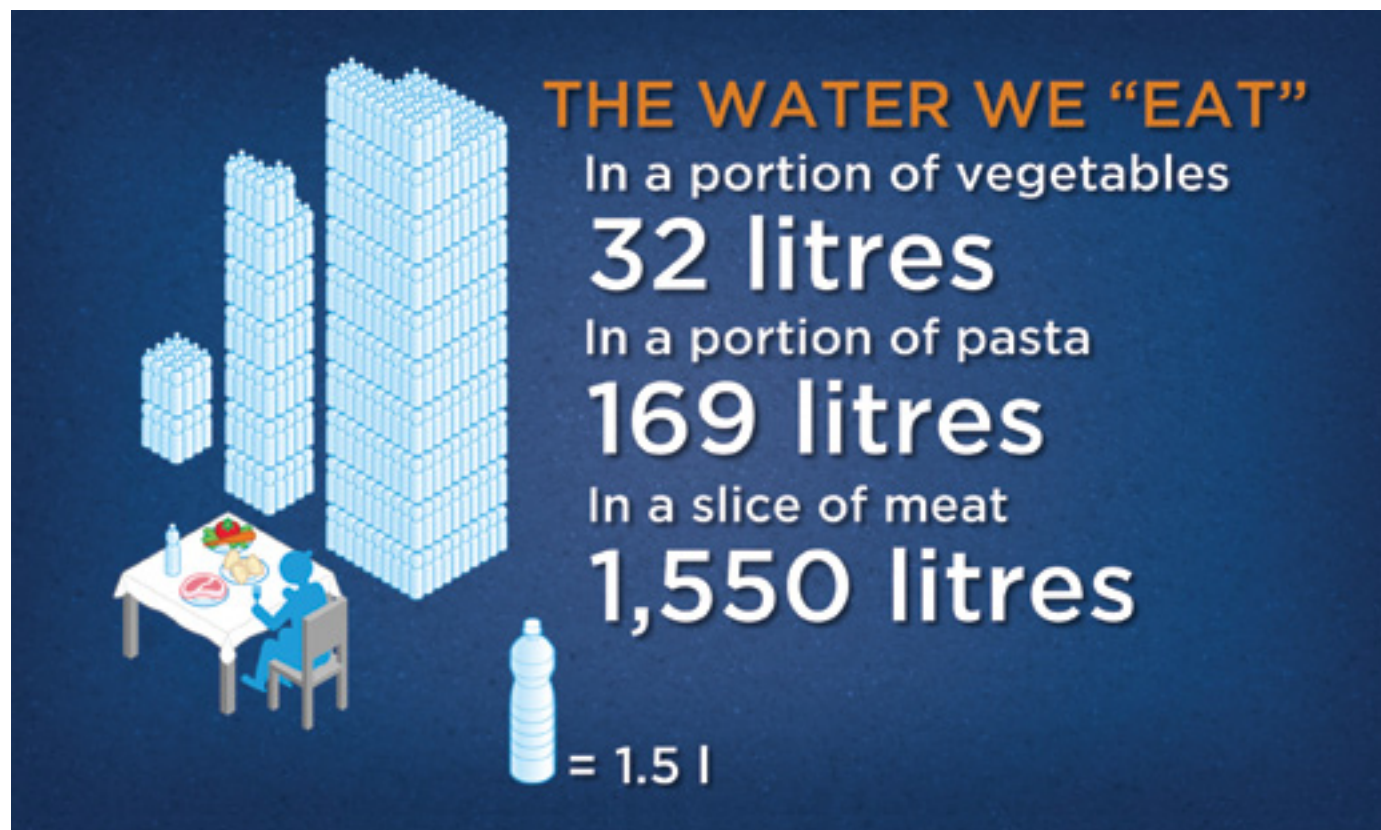
to? L'Expo di Milano si avvicina, è un'opportunità di confronto importante, dove si potranno affrontare questioni vitali per il nostro Pianeta; proprio riconoscendo la crucialità di questo evento, il BCFN si interroga su quali dovrebbero essere gli impegni o gli obiettivi globali per i governi e le organizzazioni internazionali presenti a Milano nel 2015. La questione idrica è delicata, coinvolge politica e assetto economico mondiale, per questo sottovalutare o gestire in maniera approssimativa un problema in costante crescita potrebbe rivelarsi estremamente

The imminent Milan Expo is an opportunity for major confrontation, where people can discuss issues that are vital to our planet; just in recognizing the crucial nature of this event, the BCFN has pondered what the commitments or global targets for governments and international organizations present in Milan in 2015 should be.

The water issue is a delicate one involving the global economic and political order, and that is why underestimating or carelessly managing a constantly growing problem may prove to be extremely

che comporterà un aumento della domanda di agro-carburanti e beni alimentari –, il cambiamento climatico e infine l'inquinamento globale renderanno quella a cui ci stiamo affacciando l'era dell'economia dell'acqua. Le previsioni segnalano che nel 2025 la richiesta idrica nei Paesi in via di sviluppo probabilmente raddoppierà e aumenterà del 18% negli altri, con evidenti conseguenze: l'acqua sarà sempre più collegata alla dimensione sociale e potrà provocare disordini e conflitti nazionali e internazionali. La questione idrica, coinvolgendo la produzione

– which will lead to the increased demand for biofuels and foodstuffs – climate change and finally, global pollution suggest that we are ushering into an era of water economy. The forecasts indicate that by 2025 the demand for water is likely to double in the developing world and will increase by 18% in other countries, with obvious consequences: water will be more and more connected to the social dimension and may cause national and international unrest and conflicts. The issue of water, involving the production of food and the protection of the ecosystem,



di cibo e la protezione dell'ecosistema, richiede di trovare soluzioni ad ampio raggio, perché il discorso sull'acqua non è slegato da quello sulla sostenibilità del Pianeta. Sotto il profilo dell'alimentazione, per esempio, il *water footprint* (l'impronta idrica) – che quantifica i consumi e le modalità di utilizzo delle risorse idriche ed è alla base della Doppia Piramide alimentare e ambientale elaborata dal BCFN – serve esattamente per comprendere come le nostre scelte alimentari abbiano un impatto anche sull'ambiente e mostra, per ogni alimento, il consumo idrico necessario per la sua produzione e il suo consumo. L'impronta idrica consente il confronto tra prodotti, ma anche tra aziende e nazioni più o meno virtuose: l'obiettivo è quello di porre la sostenibilità del Pianeta al centro dell'elaborazione di progetti concreti, per fare in modo che la sua crescita continua avvenga in ottica di conservazione, rispettando e migliorando l'equilibrio tra uomo e ambiente.

requires us to find wide-ranging solutions, because the matter of water is not unrelated to the one concerning the sustainability of the planet. In terms of food, for example, the water footprint – which quantifies the consumption and methods of use of water resources and is the basis of the Food and Environmental Double Pyramid developed by the BCFN – helps to understand exactly how our food choices have an impact on the environment, and shows the water consumption necessary for the production and the consumption of each food.

The water footprint allows a comparison between products, but also between companies and nations that are more or less virtuous: the goal is to put the sustainability of the planet as the focus for developing concrete projects, to ensure that the continued growth of the planet occurs while respecting and improving the equilibrium between mankind and the environment.

CHI GESTISCE L'ACQUA: AGRICOLTORI, RAGIONIERI O PREZZI ADEGUATI?

di Tony Allan

Essendo una risorsa così diversa da tutte le altre in termini di sfruttamento e utilizzo, l'acqua richiede una riflessione in più e che si distinguano e comprendano alcune categorie, proprio in base all'uso che ne fa l'uomo. Recentemente ho coniato il termine “acqua da cibo” e “acqua non da cibo” e vorrei che tutti fossimo consapevoli del fatto che il 90% dell'acqua di cui la nostra società necessita è associata alla produzione di cibo, alla sua commercializzazione e consumo. Gli agricoltori ne usano circa il 90%: nessun'altra risorsa naturale in nessun altro settore è utilizzata in una percentuale così alta. Gli agricoltori gestiscono tutta l'“acqua verde” (quella a livello del suolo che deriva dalle piogge che cadono sui campi), tipo di acqua che non è mai conteggiato nei bilanci. Ma usano anche il 70% dell'acqua blu che viene deviata dai fiumi o estratta dal sottosuolo. I contadini gestiscono quindi almeno l'80% dell'acqua di cui abbiamo bisogno; per questo in quei luoghi dove la produttività dell'acqua è scarsa la società deve inco-

WHO MANAGES WATER – FARMERS, ACCOUNTANTS AND PROPERLY PRICED FOOD?

by Tony Allan

Being such a different resource than all the others in terms of its exploitation and use, water requires further reflection and some categories should be identified and understood, based on the use that mankind makes of it.

I have recently coined the terms “food-water” and “non-food water”. I want everyone to be aware that 90% of the water needed by society is associated with food production and its marketing and consumption. Farmers use 90% of this water. No natural resource is used in such a high proportion in any other sector.

Farmers manage all the green water – the water in the soil profile that comes from rainfall on their fields. This green water is not accounted in any water budgets. They also use 70% of the blue water that can be diverted from rivers or pumped from groundwater. Farmers manage at least 80% of the water we need – mostly green water but also blue water. In places where water productivity is



«Il nostro mondo si trova di fronte alla grande opportunità di creare nuovi mercati attraverso la crescita economica, e a quella, ancora più grande, di servire l'umanità e assicurarle l'accesso a una risorsa fondamentale per la sua sopravvivenza»
(Stella Thomas)

.....
“Our world is facing an incredible opportunity to create new markets towards economic growth but more crucially to serve humanity and to secure this most fundamental resource for life”
(Stella Thomas)

raggiarli e metterli nelle condizioni di aumentarne la produzione. Loro stessi hanno dimostrato che ciò è possibile con le acque verdi: i contadini del nord Europa hanno aumentato la produzione d'acqua di dieci volte a partire dal 1800. Il ruolo chiave che ricoprono nella gestione dell'acqua deve essere compreso dalla società, dalle classi politiche e soprattutto dal settore privato e dai suoi contabili e revisori. I contadini devono essere capiti, protetti, e meritano che i loro prodotti abbiano un giusto prezzo. Tutti desidereremmo del cibo economico, ma dobbiamo capire che non ne abbiamo il diritto: abbiamo bisogno che ci venga spiegato in modo serio perché il cibo economico non è la soluzione.

GUARDANDO AL LUNGO PERIODO di Stella Thomas

L'acqua è la protagonista della più grande minaccia del XXI secolo. L'acqua tesse una rete nella nostra economia mondiale sotto forma di cibo, energia, clima, biodiversità, salute, economia, politica e sfide di sicurezza nazionale e umana. Con l'espandersi delle economie del mondo, fattori come la crescita della popolazione, la produ-

low, society needs to encourage and enable farmers to increase its. They have demonstrated that it is possible with green water. Farmers in northern Europe have increased the productivity of water by 10 times since 1800. The key role of farmers in managing water needs to be understood by society, by its political classes and especially by the private sector and its accountants and auditors. Farmers need to be understood, protected, and given decent prices for their production: we all would like a cheap food regime but we must understand that we are not entitled to cheap food. We need the accounting profession to show us why cheap food is not the answer.

A LONG-TERM VISION by Stella Thomas

Water is the biggest threat facing the 21st century. Water weaves a web through our world economy in the form of food, energy, climate, biodiversity, health, economics, politics, and human and national security challenges. As the world economy expands, factors such as population growth, food production, age distribution,

zione di cibo, l'invecchiamento e l'urbanizzazione creano enormi pressioni sulla qualità e sulla quantità di acqua. L'acqua non ha sostituti e il modo in cui le società risponderanno a queste esigenze determinerà la sua bancarotta o la sua sopravvivenza. Il messaggio cruciale è che l'acqua è fondamentale per la vita e affidarsi unicamente ai mercati non darà i risultati sociali, economici e ambientali necessari. Invece, un approccio che coinvolga diversi interessi e crei collaborazioni tra i governi, il settore privato, quello finanziario e le ONG, il tutto unito a una buona governance e buone regole, è cruciale. Il nostro mondo si trova di fronte alla grande opportunità di creare nuovi mercati attraverso la crescita economica e a quella, ancora più grande, di servire l'umanità e assicurarle l'accesso a una risorsa fondamentale per la sua sopravvivenza. L'acqua è al centro della sopravvivenza umana, così come della crescita economica e del progresso. Dobbiamo vederla come uno strumento per lo sviluppo e per sconfiggere la povertà. Bisogna dare più enfasi all'importanza della gestione integrata delle risorse e all'interdipendenza tra acqua, agricoltura, energia, salute, economia e sconfitta della povertà. L'acqua deve essere incorporata nelle strategie nazionali e i bilanci così come l'acqua sono un importante fattore delle politiche fiscali, monetarie e commerciali delle nazioni. L'acqua che serve per lo sviluppo economico, politico e sociale non può essere esasperata. I leader di tutto il mondo dovranno mettere le risorse naturali in cima alle loro agende politiche e ragionare non solo sul breve periodo ma anche sugli impatti sociali e ambientali sul lungo periodo. I manager delle multinazionali ricoprono un ruolo unico di influenza sui governi, perché possono fornire le tecnologie e gli standard di efficienza giusti per lo sviluppo e la sostenibilità. Il mondo della finanza ha le capacità per fornire meccanismi finanziari innovativi di investimento e crescita. La società civile deve essere consultata come guida strategica sulle questioni sociali, culturali e ambientali. E la società deve capire le sfide che stiamo affrontando e deve chiedere ai propri politici e al mondo delle aziende di agire. Una visione di lungo termine, un approccio olistico e buone leadership e partnership con il settore privato e la comunità finanziaria potranno garantire, cibo, acqua ed energia a sufficienza per il futuro.

and urbanization create enormous pressures on water quality and quantity. Water has no substitute, and the way in which societies address these competing demands will determine a water bankrupt or a water-secure world.

The key message is that water is fundamental to life and so reliance on markets alone will not deliver the social, economic, and environmental outcomes needed to solve this complex problem.

Rather a multi-stakeholder approach involving partnerships between government, the private sector, the financial sector, and NGOs coupled with good governance and regulation are crucial.

Our world is facing an incredible opportunity to create new markets towards economic growth but more crucially to serve humanity and to secure this most fundamental resource for life.

Water is at the core of human survival, and of economic growth, and of progress. Water needs to be looked at as a tool for economic growth and poverty eradication.

Greater emphasis needs to be placed on the importance of integrated resource management and on the interdependence of water with agriculture, energy, health, economy, and poverty eradication. Water must be incorporated into core national strategies and budgets as water is an important factor in nations' fiscal, monetary and trade policies.

Water for economic, political, and social development cannot be overstated.

Government leaders will need to place natural resources on the top of their political agendas and must consider not only short term analysis of issues, but the longer term environmental and social impacts of inaction.

The managers of multinationals are in a unique position of influencing government through providing the technology and efficiency standards for development and sustainability.

The financial community has the ability to provide innovative financing mechanisms to provide investment and growth. Civil society must also be consulted in order to provide strategic guidance for local social, cultural, and environmental issues.

And the general public needs to understand the challenges we are confronted with, and must demand action from our politicians and the business community. A long-term vision, a holistic approach, and great leadership, and partnership with the private sector and investment community can provide food, water, and energy security in the future.



SOVRASFRUTTAMENTO *OVERCONSUMPTION*

Produciamo troppo e spesso per sprecare, abbiamo cibo a sufficienza ma non riusciamo a nutrire tutti gli abitanti del Pianeta. Paradossi di un sistema senza una strategia a lieto fine che è necessario rivoluzionare.

.....

We produce too much and are often wasteful: we have enough food but we cannot manage to feed all the inhabitants of the planet. These are the paradoxes of a system without a happy ending strategy that has to be revolutionized.

OVERCONSUMPTION OF THE ONLY PLANET WE HAVE GOT

Round table

Wednesday, November 27th 2013, h: 14:15 – 15:45, aula magna Bocconi

Nel mondo contemporaneo ci siamo abituati a giudicare il livello di sviluppo di un Paese dalla sua capacità di produrre, dal numero di prodotti che si possono trovare sugli scaffali dei suoi negozi, dal potere di acquisto dei suoi abitanti e in particolare dalla capacità di incrementare ogni anno questi indicatori. Ma sviluppo è davvero sinonimo di abbondanza? No. O almeno non lo è più. Oggi che i Paesi sviluppati, e anche alcuni in via di sviluppo, sono gli stessi che producono e acquistano alimenti in quantità che non potranno mai consumare e, allo stesso tempo, lasciano che ci siano persone, nel loro Paese o altrove, afflitte dalla malnutrizione, dalla mancanza di acqua, cibo e di un riparo, risulta chiaro che non esiste più un solo sviluppo economico. Non esistono più solo Paesi sviluppati e altri no, ma una società globale che deve comprendere la necessità di riequilibrare le risorse a disposizione del Pianeta, che le preservi, le valorizzi e le distribuisca equamente. Di fatto, una produzione squilibrata ed eccessiva, che utilizza le risorse più velocemente di quanto il Pianeta riesca a rigenerare e che spreca quegli stessi prodotti che hanno richiesto tanta energia, acqua e terra, sta minando la propria capacità futura di alimentare la sua popolazione. Coltivare prodotti che per un terzo non arriveranno sulle tavole dei consumatori è da sempre un crimine, perché è chiaro che la nostra sopravvivenza e il nostro sviluppo dipenderanno sempre più dalla capacità che avremo di preservare le risorse del Pianeta.

In the contemporary world, we are used to judging the level of the development of a country by its ability to produce, the number of products that you can find on the shelves of its shops, the purchasing power of its inhabitants, and in particular, the ability to increase each of these indicators each year. But is development really synonymous with abundance? No. Or at least, not any more.

Today when developed countries, and even some countries in the developing world, are the ones who produce and purchase food in quantities that they can never consume and, at the same time, leave people in their own country or elsewhere to be plagued by malnutrition, lack of water, food, and shelter, it is clear that development is no longer just economic. There are no longer only developed countries and those that are not, but rather, a global society that must understand the need to rebalance the available resources of the planet, preserve them, enhance them, and distribute them equitably.

In fact, an unbalanced and excessive production that uses resources faster than the planet can regenerate them and wastes those same products that have required a lot of energy, water, and land, is undermining its future ability to feed its population. Cultivating products of which one third will never reach consumers' plates has always been a crime, because it is clear that our survival and our development will increasingly depend on our ability to preserve the planet's resources.



DISCUTERE DI FUTURO

Il Barilla Center for Food & Nutrition, da tempo consapevole di questa emergenza, si interroga sulle possibili soluzioni, su come ritrovare un equilibrio in un mondo in cui il 20% della popolazione dei Paesi sviluppati rappresenta il 70% del consumo totale domestico, mentre il 20% è responsabile dell'1,3% del consumo totale domestico; su come soddisfare la necessità di crescita economica e allo stesso tempo quella di un benessere umano generalizzato. Le diete sostenibili sono oggetto di discussione e spesso sono considerate come una delle vie prioritarie alla soluzione dei problemi legati all'alimentazione perché sono in grado di consumare meno risorse e allo stesso tempo indicano corrette abitudini alimentari. Ma devono ancora essere consolidate o dobbiamo darle per acquisite e concentrarci su come realizzarle? Sono in grado di risolvere nel profondo questo problema di consumo eccessivo? Come possiamo misurare il loro impatto positivo sull'ambiente e sulla salute delle persone a livello globale? Come possono essere utilmente comunicate e adattate localmente sia per abitudini alimentari

DISCUSSING THE FUTURE

Long aware of this emergency, the Barilla Center for Food & Nutrition has pondered over possible solutions on how to find a balance in a world where 20% of the population of developed countries accounts for 70% of the total private consumption, while 20% accounts for 1.3% of the private consumption; how the need for economic growth and at the same time, that of a general human well-being, can be met. Sustainable diets are under discussion and are often regarded as one of the primary routes to the solution of problems related to food because they manage to consume fewer resources, and at the same time, indicate good dietary habits. But they have yet to be consolidated, or should we take them for granted and focus on how to achieve them? Are they able to fundamentally solve this problem of excessive consumption? How can we measure their positive impact on the environment and the health of people globally? How can they be communicated usefully and adapted locally both for eating habits and for the availability of products? The production and consumption of food involves a

«In Africa almeno il 50% della produzione si perde nel passaggio dai campi alla città. Trasformare il cibo riconducendolo sulla via della sostenibilità lo rende sano, lo rende accessibile e ne diminuisce le perdite che oggi si verificano anche nei Paesi più poveri» (Riccardo Valentini)

“In Africa, at least 50% of the production is lost in the transition from field to city. Transforming food by directing it back onto a sustainable path makes it healthy, makes it accessible, and decreases the losses that occur today also in the poorest countries” (Riccardo Valentini)

sia per disponibilità di prodotti? La produzione e il consumo di cibo coinvolgono un grande numero di attori: da quelli che partecipano alla filiera produttiva alle istituzioni, fino ai singoli individui. Quali sono le responsabilità di ognuno e come possono agire i diversi settori per assicurare la sicurezza e la disponibilità futura delle risorse? Per rispettare il Pianeta, si potrebbe cominciare diminuendo lo spreco alimentare che raggiunge, ogni anno, 1,3 miliardi di tonnellate: come ridurlo, almeno, del 50%? Quali sono le buone pratiche che si possono mettere in atto per risolvere i diversi problemi legati al consumo delle risorse? Queste alcune delle domande che il BCFN vuole rivolgere al mondo delle istituzioni, ai governi, all'industria. È necessario che oggi questi attori si mettano attorno a un tavolo per discutere di come riportare l'attenzione di tutti sui temi legati all'alimentazione e all'ambiente, come risolvere i problemi più urgenti, come assicurare a livello nazionale e internazionale una sopravvivenza in salute delle persone su questo Pianeta. Quali, quindi, possano essere le soluzioni concrete. Perché la necessità di trovarle è diventata irrimandabile.

ABBIAMO CIBO A SUFFICIENZA

di Riccardo Valentini

Viviamo in un'era che potremmo chiamare Antropocene, in cui l'uomo si è posto al centro di tutto. Fino a 20, 30 anni fa il legame fra cibo e ambiente non era molto considerato. L'uomo pensava di potere mangiare qualunque cosa senza che ciò avesse un impatto sulle risorse

large number of actors: from those involved in the production chain to the institutions, and up to the individuals.

What are the responsibilities of each of them, and how can the different sectors act to ensure the security and future availability of resources?

In order to respect the planet, we could start by reducing food waste that reaches 1.3 billion tons every year: how can it be reduced by at least 50%? What are the best practices that can be implemented to solve the various problems associated with the consumption of resources?

These are some of the questions that the BCFN wishes to address to the world of institutions, governments, and industry.

Today it is necessary to sit around a table with these actors to discuss how to attract attention to all the issues related to food and the environment, and how to solve the most urgent problems, such as ensuring, nationally and internationally, a healthy survival of the people on this planet.

Thus, what the concrete solutions can be. Because the need to find them has become absolutely vital.

WE HAVE ENOUGH FOOD

by Riccardo Valentini

We are living in an era that we could call Anthropocene, in which mankind is at the center of everything. Up to 20 or 30 years ago, the link between food and the environment was not highly regarded. Human beings thought they could eat anything without there being any impact on resources and





«Al momento il cibo che coltiviamo e che va perduto o sprecato ogni anno – che si aggira attorno a un valore di 750 miliardi di dollari – è responsabile dell'11% delle emissioni globali di CO₂ e consuma l'acqua che potrebbe riempire tre volte il lago di Ginevra»
(Violaine Berger)

“At the moment, the food that we grow but that is lost or wasted each year, is worth \$750 billion dollars, is responsible for 11% of global CO₂ emissions, wastes enough water to fill the lake of Geneva three times over”
(Violaine Berger)

e sull'ambiente. Oggi, con il manifestarsi del cambiamento climatico e con la continua crescita demografica, sappiamo di avere eroso profondamente le risorse del Pianeta. Per questo quando ci chiediamo se saremo in grado nel 2050 di nutrire nove miliardi di persone spesso rispondiamo che non produciamo abbastanza per farcela; ma forse dovremmo considerare un'altra prospettiva: c'è cibo a sufficienza su questo Pianeta ma non è distribuito in modo equo. Ci sono persone che mangiano troppo e persone che non hanno cibo, Paesi che avrebbero terreni per coltivare che invece non coltivano, e Paesi con una grande dipendenza dall'agricoltura che non hanno risorse e tecnologie per conservare i loro prodotti che spesso si perdono lungo la filiera. Si tratta quindi di ridistribuire il cibo in modo diverso, affinché tutti possano accedervi, e si tratta anche di riconsiderare la sostenibilità della nostra produzione. Abbiamo un'agricoltura con elevato dispendio di acqua mentre oggi ci sono tecnologie che permettono di bilanciarne il consumo e di diminuirne la dispersione durante l'irrigazione. Dobbiamo lavorare sull'efficienza con tecnologie nuove, ridurre l'input dei fertilizzanti attraverso forme di agricoltura di qualità, riscoprire varietà

the environment. Today, with the onset of climate change and with the continued population growth, we know that we have deeply eroded the resources of the planet.

So when we wonder if we will be able feed nine billion people in 2050, we often respond that we do not produce enough to do so.

But perhaps we should consider another perspective: there is enough food on this planet but it is not distributed equitably.

There are people who eat too much and people who have no food, countries that have land to be cultivated which instead do not cultivate it, and countries with a high dependence on agriculture that do not have the resources and technology to preserve their products, which are often lost along the supply chain.

Therefore, it is a matter of redistributing food in a different way so that everyone can have access to it, and also of reconsidering the sustainability of our production.

We have a kind of agriculture with a high wastage of water, whereas today there are technologies that allow you to balance the water consumption and decrease its dispersion during irrigation. We need

FOOD WASTE IN ITALY

IN ONE YEAR

6.6 million tons
of food are wasted

ENOUGH TO FEED
17.6 MILLION PEOPLE



di piante autoctone che hanno sfamato i nostri avi per tanti secoli e che potrebbero adattarsi meglio al cambiamento climatico. Per invertire la rotta, oltre agli sforzi dei governi, delle politiche nazionali e internazionali, è molto importante che i consumatori comprendano che siamo tutti su una stessa barca: siamo tutti protagonisti di questa crisi climatica e di risorse, non ci sono differenze tra noi e altri popoli, siamo tutti coinvolti.

LA MISURA DEL NOSTRO IMPATTO di Mathis Wackernagel

Il benessere umano è l'obiettivo a cui tendere, ma qual è la strategia per raggiungerlo? Non certo l'espansione economica, con la quale dobbiamo riconciliarci per riuscire a tendere allo sviluppo e non al collasso. Dobbiamo capire che per un Paese dipendere meno dalle risorse per la sua produzione alimentare non è un sacrificio ma un beneficio, una condizione necessaria per fare decollare l'economia. Ma perché il mondo capisca l'influenza delle risorse sull'economia e sull'ambiente dobbiamo imparare a misurarne gli impatti, per capire quante ne usiamo e quante ne restano, per risvegliare l'at-

to work on efficiency by utilizing the new technologies, reducing the input of fertilizers through forms of quality agriculture, and rediscovering the variety of native plants that have fed our ancestors for centuries and which could adapt better to climate change.

In addition to the efforts of governments, and national and international policies, to reverse the trend, it is very important for consumers to understand that we are all in the same boat: we are all players in these climate and resource crises; there is no difference between us and other people, we are all involved.

THE MEASURE OF OUR IMPACT by Mathis Wackernagel

Human well-being is the goal to strive for, but what is the strategy to achieve it? Certainly not economic expansion, with which we must reconcile ourselves to be able to strive for development and not collapse.

We must understand that for a country to be less dependent on resources for its food production is not a sacrifice but a benefit, a necessary condition

WHAT CAN I DO?

REDUCE
WASTES

REUSE
LEFTOVERS

REDISTRIBUTE
SURPLUS



tenzione sulla loro importanza e per agire di conseguenza. Un Paese che non si prepara per il futuro è un Paese che non sarà pronto per il futuro.

BUSINESS, OPPORTUNITÀ E LEADERSHIP

di Violaine Berger

Al momento il cibo che coltiviamo e che va perduto o sprecato ogni anno – che si aggira attorno a un valore di 750 miliardi di dollari – è responsabile dell'11% delle emissioni globali di CO₂ e consuma l'acqua che potrebbe riempire tre volte il lago di Ginevra; tutto ciò avviene mentre, ancora oggi, ogni sei secondi muore un bambino per malnutrizione. Sempre di più, non è necessario che ci documentiamo sullo stress cui stiamo sottoponendo il sistema ecologico del Pianeta perché possiamo constatarlo coi nostri stessi occhi. Non possiamo più parlare di ciò che

for the economy to take off. But in order for the world to understand the influence of resources on the economy and the environment, we must learn to measure their impacts, to understand how much we use and how much is left, to awaken attention to their importance, and to act accordingly. A country that does not prepare for the future is a country that will not be ready for the future.

BUSINESS, OPPORTUNITY AND LEADERSHIP

by Violaine Berger

At the moment, the food that we grow but that is lost or wasted each year, is worth \$750 billion dollars, is responsible for 11% of global CO₂ emissions, wastes enough water to fill the lake of Geneva three times over, and all at the same time as a child still dies every 6 seconds from malnutrition. Increasingly, we don't need to read about the stress



«Se consumeremo sempre di più – e non possiamo farlo – ci scaveremo una fossa con le nostre mani. E il miglior consiglio che si può dare a chi si sta scavando una fossa con le sue mani è: smettila di scavare!»
(Mathis Wackernagel)

.....
“If we keep consuming more and more – and we can't help it – we will be digging a mass grave with our own hands. And the best advice you can give to someone digging a grave with their own hands is: stop digging!”
(Mathis Wackernagel)

dovremmo fare e di come potremmo essere in grado di creare le condizioni per vivere in un mondo sostenibile: dobbiamo agire. Il mondo degli affari giocherà un ruolo centrale nell'accelerare questo cambiamento necessario; sta già facendo molto, ma può e deve fare di più. I membri del World Business Council for Sustainable Development (WBCSD) stanno lavorando all'innovazione di soluzioni aziendali che possano essere incrementate, oggi, per rispondere alle sfide chiave dal punto di vista sociale e ambientale che sono state individuate in collaborazione con i maggiori organismi scientifici e di ricerca. Stiamo lavorando con chi definisce le politiche per assicurare che siano riconosciute e ricompensate più aziende sostenibili. Soprattutto stiamo operando per aiutare le aziende a distribuire del valore reale, non solo per i loro azionisti, ma per le comunità in cui operano e l'ambiente da cui dipendono.

that we are placing on the planet's ecological systems – we can see it with our own eyes. No longer can we talk about what we should do, how we might be able to create a sustainable world for us to live in: we must act. Business will play a vital role in accelerating the change that is required. Business is already doing a lot, but it can and must do more. WBCSD members are now innovating business solutions that can be scaled up, today, to address key social and environmental challenges that have been selected in collaboration with leading scientific networks and researchers. We are working with policy-makers to ensure that more sustainable companies are recognized and rewarded. Above all, we are working to help businesses deliver true value, not just for their shareholders, but for the communities in which they operate, and the environments on which they rely.



IL VALORE DEL CIBO *FOOD VALUE*

Dotato di un'eredità culturale profonda, il cibo che consumiamo ogni giorno è ricco di valore sociale. Unisce, aiuta a creare comunità, può mettere in comunicazione i popoli e condurli su una comune via verso la sostenibilità.

Endowed with a profound cultural heritage, the food we consume every day is full of social value. It unites people, helps create a sense of community, and can put people in communication with one another and lead them on a common path towards sustainability.



THE VALUE OF FOOD FOR THE FUTURE OF OUR PLANET

Round table

Wednesday, November 27th 2013, h: 16:00 – 17:30, aula magna Bocconi

Lo scambio di cibo è parte essenziale della cultura di tutte le civiltà ed è sempre stato un aspetto fondamentale della loro tradizione. Il cibo è un vettore per le interazioni sociali, collega e distingue le generazioni, celebra, ricorda, è offerto in preghiera o viene rifiutato come penitenza; è, insomma, qualcosa di estremamente simbolico e profondamente radicato nella cultura, che da sempre stimola ricerche, interesse, esplorazioni. Per questo, quando si lavora per influenzare gli stili alimentari del mondo con l'obiettivo di promuovere la sostenibilità, non si può prescindere dalle loro radici culturali: è proprio attraverso l'analisi delle tradizioni culturali esistenti che può essere raggiunta la sostenibilità. E per trovarla non è necessario scavare in un passato tanto remoto, perché è stato solo negli ultimi anni che le diete si sono semplificate e sono diventate non bilanciate, meno valorizzanti del gusto e del piacere della condivisione; molto spesso quindi le usanze tramandate da generazioni possono rappresentare una soluzione alla destabilizzazione dell'attuale panorama culinario. Perciò radici culturali, esperienza contemporanea, tradizioni popolari e rispetto per i gusti locali, insieme, possono generare modelli di diete sostenibili per il Pianeta, fatte da

The exchange of food represents an essential aspect of culture in all civilizations and has always been a vital aspect of tradition. Food is a vector for social interactions, it connects and distinguishes generations, it is for celebrating and remembering, it is offered in prayer or is rejected as a penance; in short, it is something that is very symbolic and deeply rooted within a culture, and which has always stimulated research, interest, and exploration. For this reason, cultural roots cannot be ignored when efforts are made to influence diets worldwide in order to promote sustainability: in fact, it is precisely through analysis of existing culinary traditions that sustainability can be achieved. And we need not delve too far in the past in this search, because it has only been in recent years that diets have become simplified and unbalanced, with taste and the pleasure of sharing accorded less value: therefore, very often customs handed down over generations can be a solution. Therefore, cultural roots, contemporary experience, folk traditions, and respect for local tastes can generate models of sustainable diets for the planet, consistent with both sound nutritional principles and cultural acceptance. Respecting the

THE PLANET IS SICK OF FOOD

1 OUT OF 3 PEOPLE HAS PROBLEMS WITH NUTRITION



principi nutritivi sani e accettabili culturalmente. Rispettare il valore del cibo vuol dire ricordare che è il prodotto di una lavorazione complessa, riconoscere lo sforzo e le professioni che si nascondono dietro alla filiera alimentare, capire perché quando è molto economico ma con delle carenze nutrizionali non fa bene a nessuno. E riconoscere il valore degli alimenti vuole anche dire diminuire lo spreco di questa preziosa risorsa.

UNA QUESTIONE CHE COINVOLGE TUTTI

Mentre non tutti necessariamente viviamo per mangiare, tutti mangiamo per vivere. Mangiamo più volte al giorno, pasti cucinati da noi o da altri, a casa, in ufficio, al ristorante, alla mensa aziendale o scolastica, sull'aereo o all'ospedale. Migliaia, se non milioni, di persone partecipano alla produzione di cibo nella nostra società, e molti sono gli organismi che prendono parte al passaggio dal campo alla tavola. In sostanza, siamo tutti responsabili del nostro sistema alimentare, dalle aziende agli scienziati, dai consumatori ai contadini, dai governi agli insegnanti: tutti dobbiamo sentirci tenuti a fare la

value of food means remembering that it is a product of a complex process, recognizing the effort and professions that are intrinsic to the food chain, and understanding why a food that is too cheap yet nutritionally lacking is not good for anyone. And recognizing the value of food also means reducing the consumer waste of this precious resource.

A MATTER THAT INVOLVES EVERYONE

While not all of us necessarily live to eat, we all eat to live. We eat several times a day, meals cooked by ourselves or by others, at home, in the office, at a restaurant, at a canteen or school, on a plane, or in a hospital. Thousands, if not millions of people are involved in the production of food in our society, and there are many entities involved from farm to fork. In essence, we are all involved and we are all responsible for our food system, from companies to scientists, from consumers to farmers, and from governments to teachers: all of us should feel compelled to do our part to support healthy, sustainable food systems. Local and regional entities and their gov-



nostra parte nel supportare sistemi alimentari sani e sostenibili. Gli organismi locali e regionali e i loro governi devono capire i vantaggi che le tradizioni esistenti possono avere nel promuovere la sostenibilità, riscoprire i rituali associati al cibo e comprendere la loro reale influenza sulla quotidianità. Dobbiamo domandarci se il cibo è davvero, e ancora, un veicolo di inclusione sociale, se esiste tuttoggi un valore a esso associato, se il condividere può avere dei risultati per la sua sostenibilità. Come possiamo sconfiggere l'anonimato da cui è contraddistinto il cibo nel mondo moderno, in cui è stato globalizzato e scollegato da salute e tradizione? Come possiamo riattribuirgli il valore perduto? Come agire per aumentare l'accesso agli alimenti di qualità, sani e che provengano da una produzione a basso impatto ambientale? Come si può spiegare l'importanza di tutto ciò al consumatore?

Queste alcune delle domande che il BCFN si pone, e che vuole porre al mondo, in un momento in cui ciò che mettiamo ogni giorno in tavola sembra aver perso valore, affinché la situazione venga universalmente riconosciuta come prioritaria.

II CIBO COSTRUISCE COMUNITÀ

di Gabriele Riccardi

Il cibo per noi non è solo alimentazione e non ha a che fare solo con la conservazione dell'ambiente: è

ernments must understand the advantage that the existing culinary traditions can have in promoting sustainability, by rediscovering the rituals associated with food and understanding their real influence on everyday life.

We have to ask ourselves if food is really, and still, a vehicle for social inclusion, if there is still a value associated with it, and if sharing can have results for its sustainability. How can we defeat the anonymity that characterizes food in the modern world, in which food has been globalized and disengaged from health and tradition? How can we restore its lost value? What can be done to increase access to food that is of good quality, healthy, and results from a production of low environmental impact? How can the importance of this be explained to the public?

These are some of the questions that the BCFN has raised and would like to ask the world, at a time when what we put on our plate every day seems to have lost value, so that the situation will become universally recognized as a priority.

FOOD BUILDS COMMUNITIES

by Gabriele Riccardi

For us, food is not only sustenance and does not have to do only with the preservation of the environment: it has a very broad meaning that affects every aspect

una questione molto più ampia che riguarda ogni aspetto della nostra vita, che scava a fondo nelle nostre tradizioni e che quindi parla di abitudini, patrimoni culturali, incontri. Il cibo può davvero essere un modo per costruire una comunità, sia per quanto riguarda la sua produzione sia per quanto riguarda il suo consumo. Oggi sappiamo che la maggior parte degli stili alimentari che hanno solide radici nella terra, nel mondo della campagna attaccato alle sue tradizioni, hanno maggiori potenzialità di essere sostenibili e sani. Dobbiamo imparare a rispettare il valore della diversità nel cibo perché il primo presupposto per costruire una dieta bilanciata ed ecosostenibile è proprio la varietà degli alimenti consumati. Se entriamo in contatto con una persona dello Sri Lanka, del Nord Africa, della Cina e riusciamo a superare le barriere ideologiche e culturali, impareremo a scoprire abitudini alimentari legate alla terra e alla tradizione e quindi potenzialmente sostenibili. In questo contesto, la riscoperta dell'alimentazione mediterranea tradizionale rappresenta il ritrovamento delle nostre radici, sia dal punto di vista gastronomico sia culturale, e segna un recupero di uno stile di vita associato a longevità e buona salute. Tuttavia, se ci pensiamo bene, anche

of our lives, is rooted deeply into our traditions, and therefore, is linked to life habits, cultural heritage, and wealth.

We must respect the value of diversity in food. Food can really be a way to build a community, in relation to both its production and consumption.

Today we know that most food styles that have strong connections with the land, the countryside, the tradition have greater potential to be sustainable and healthy.

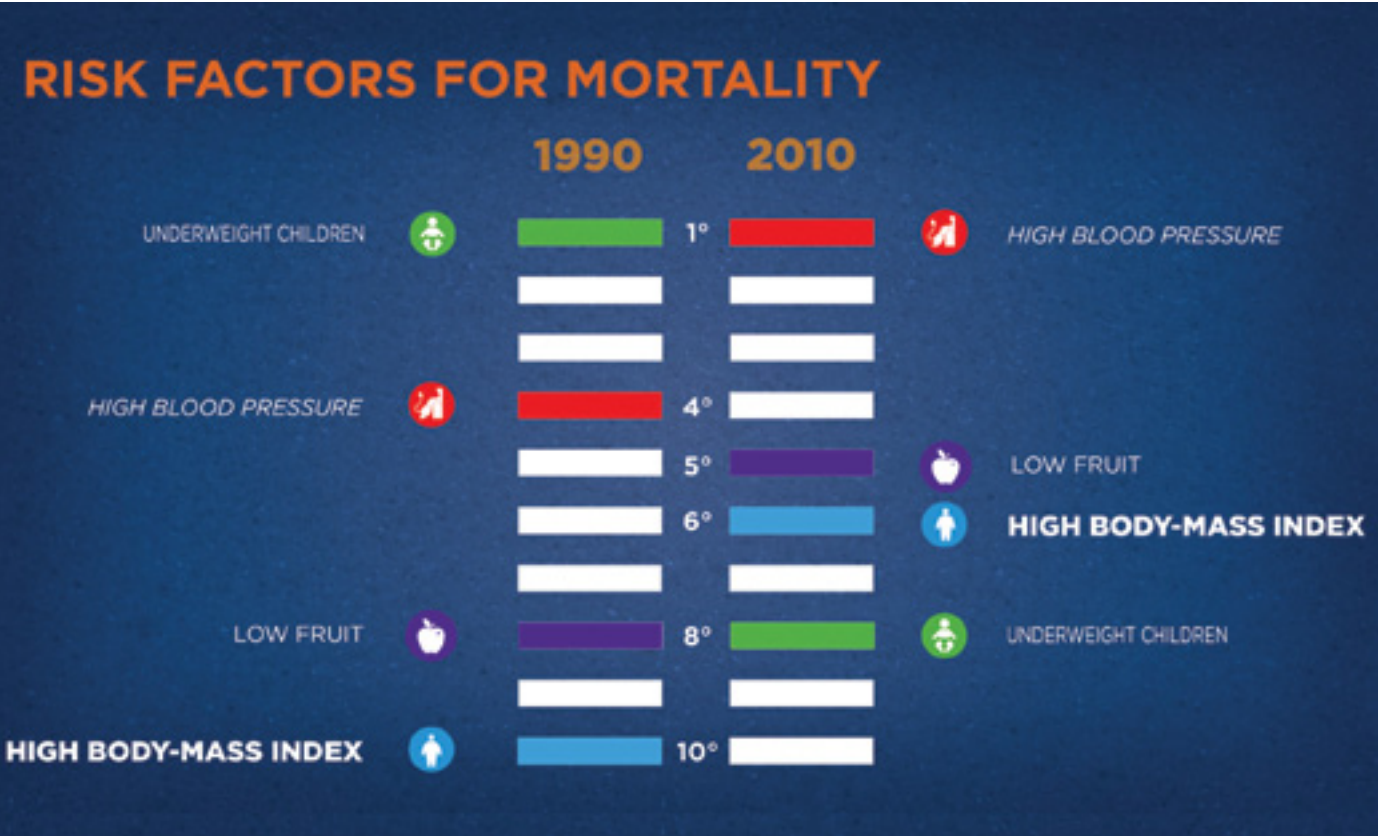
Coming into contact with a person from Sri Lanka, North Africa, or China, if we are able to overcome prejudices and ideologies, we will learn that they bring, indeed, culture and that their food traditions linked to their land and therefore potentially sustainable, can be valuable also for ourselves.

In this context, the rediscovery of the traditional Mediterranean diet represents a way to find our cultural and gastronomical roots and may help to adopt a lifestyle associated with longevity and health.

However, if we look at other traditional gastronomic traditions, they also have a positive impact on health and the environment.

For instance, if we consider Chinese cuisine, a large body of evidence supports its role in preserving good





«Dobbiamo ripensare il cibo. Dobbiamo ricollegarci al nostro patrimonio culinario, ridare al cibo il giusto ruolo nella nostra vita. Il cibo è vita e quando si ama il cibo non lo si spreca»
(Patrizia La Trecchia)

“We need to rethink food. We need to reconnect with our culinary heritage, and restore food to its proper role in our lives. Food is life, and when you love food, you do not waste it”
(Patrizia La Trecchia)



la cucina tradizionale cinese può essere annoverata tra gli stili di vita e alimentari nutrizionalmente bilanciati che favoriscono una buona salute. E tante altre culture gastronomiche tradizionali non sono da meno di quella cinese. Per questo la globalizzazione, intesa non come omogeneizzazione degli stili alimentari nella scia del fast food, ma come incontro fra le culture, culinarie e non solo, ha effetti positivi sia sulla salute fisica sia su quella psichica, favorendo la comprensione e l'accettazione della diversità e il rispetto del valore del cibo.

LA CULTURA COME COMPONENTE DELLA SOSTENIBILITÀ
di Patrizia La Trecchia

Se si considerano le diverse diete – come quella italiana, greca, spagnola, asiatica, sudamericana e altre –, notiamo come generalmente nella loro tradizione esse siano salutari e sostenibili. E vengono adottate in molte parti del mondo dove le persone le considerano sane e gustose, aspetto che può aiutare i consumatori a preferirle ad altre. Concentrarci solo sulla critica delle abitudini sbagliate acquisite recentemente, per cui alcuni alimenti sono

health. Therefore, globalization, interpreted not as a general homogenization of food habits following the fast-food style, but rather as an encounter between gastronomic and cultural multiplicities, can have positive effects not only on our physical and psychological health, but also on our ability to understand other people and interact with them, learning to respect the diversity between human beings and esteem the value of food.

CULTURE AS AN ASSET TO PROMOTE SUSTAINABILITY
by Patrizia La Trecchia

If we examine various ethnic diets – such Italian, Greek, Spanish, Asian, South American, and others – we notice that their traditions are generally healthy and sustainable. In many parts of the world, these diets are already respected and regarded by the public as healthful and tasty. This attitude, as well as the natural human tendencies to respect their heritage, can be leveraged in order to change the preferences of current food consumers. We should not focus only on criticizing recently acquired bad habits of the past one or two generations, for

stati introdotti in quantità e qualità insostenibili per la salute umana e ambientale, non è produttivo. Piuttosto gran parte del processo di educazione e persuasione delle persone può basarsi sulla riappropriazione del patrimonio culturale gastronomico facendo anche leva sulle maggiori preoccupazioni di un Paese o di una regione: le persone saranno più sensibili ad argomenti ambientali o salutisti, oppure a entrambi? Per il pubblico statunitense l'argomento più forte è certamente quello della salute rispetto a quello della sostenibilità, mentre in altri Paesi può essere vero il contrario. L'approccio culturale è la carta vincente, perché per riuscire a persuadere le persone, il consumatore e i produttori, è necessario che tutti si sentano coinvolti in una riscoperta eccezionale. Si può cominciare da cose semplici, come dal ricordare che la tavola che ognuno di noi ha nella sua cucina è il posto giusto per mangiare, insieme, mentre in molti Paesi non lo si fa più. E così le misure governative sui problemi dell'alimentazione saranno dettate dalle esigenze in campo di cibo e ambiente delle varie nazioni. In un Paese in via di sviluppo, lo stato di diritto, il controllo della corruzione, l'esecuzione dei contratti, un ambiente aziendale e una

which certain foods have been introduced in a quantity and quality unsustainable for human health and the environment. Rather, much of the education and persuasion of the public can be based on the re-appropriation of culinary cultural heritage. In addition, we need to understand, as a marketing tool, the most powerful current concerns of the public in a particular country or region. For example, will people respond to “sustainable” environmental arguments or to health arguments, or both? For example, in the USA the “health” aspect is more powerful than the “sustainability” aspect, while in other areas, the opposite may be true. The cultural approach is the trump card, because to be able to persuade people, consumers and producers, it is necessary that the consumers feel involved in a great discovery. You can start with simple things, like remembering that the table each of us has in our kitchen is the right place for eating together, while in many countries, this is more commonplace. As for the role of government policy, the preferred solutions will be completely dictated by the food and business environment of a nation or governmental unit. In a developing country, rule-of-law, control of



politica monetaria stabili devono precedere qualsiasi miglioramento a lungo termine del sistema alimentare. Quali le priorità di un Paese sviluppato? Non c'è una sola risposta giusta. Abbiamo bisogno di lavorare insieme per ispirare e informare i consumatori, considerare la responsabilità personale, le economie, i limiti delle risorse, la libertà di scelta, e di presentare soluzioni ragionevoli che funzionino a seconda delle specificità del Paese e della cultura.

UNA QUESTIONE DI SPIRITUALITÀ

di Sister Jayanti Kirpalani

Abbiamo bisogno di una prospettiva spirituale per quanto riguarda l'ambiente, la sostenibilità, l'acqua e il cibo. Per risolvere i problemi del Pianeta credo che la soluzione risieda in un profondo cambiamento della nostra coscienza e del nostro stile di vita. La sostenibilità coinvolge tre livelli fondamentali: sostenere il sé, sostenere le relazioni e sostenere le comunità. Le cose possono cambiare se cambiamo il nostro pensiero, il nostro atteggiamento e ritor-

corruption, contract enforcement, a stable business environment, and stable monetary policy must precede any long-term improvement in the food system. What the options for a developed country? There is no single right answer. We all need to work together to inspire and inform consumers, consider personal responsibility, economics, limitations on scarce resources, freedom of choice, and present reasonable solutions that work in a specific country and culture.

A SPIRITUAL MATTER

by Sister Jayanti Kirpalani

We need a spiritual perspective with regard to the environment, sustainability, water, and food. I believe that to solve the problems of the planet, the solution lies in a profound change in our consciousness and in our way of life. Sustainability concerns three basic levels: supporting oneself, sustaining relationships, and supporting the community. Things can change if we change our thinking, our attitude, and return to

niamo a uno stile di vita semplice, usando le nostre capacità per capire il valore profondo del rispetto dell'ambiente, del mondo attorno a noi, del cibo. La mia speranza è che la società non si arrenda e capisca che esiste un futuro e che ciò che facciamo ogni giorno può influenzare il corso delle cose.

Un contributo positivo che posso dare all'ambiente come individuo può semplicemente essere quello di seguire uno stile di vita vegetariano. Ciò può fare davvero una grande differenza per il mondo e anche per il nostro benessere fisico.

PERCHÉ IL CIBO NON È UNA MERCE

di Alfonso Pecoraro Scanio

Dire che il cibo non è una merce significa affermarne una specificità culturale ineguagliabile.

Il nostro corpo, ovvero una parte importante del nostro essere, è infatti “forgiato” proprio da ciò che mangiamo, beviamo e respiriamo oltre che dal modo in cui viviamo. Negli ultimi decenni, mentre una parte del Pianeta conosceva insieme al boom

a simple lifestyle, using our ability to understand the profound value of respect for the environment, for the world around us, and for food. My hope is that society does not despair, and understands that there is a future, and that what we do every day can influence the course of things. As an individual a positive contribution that I can make to the environment can simply be having an vegetarian lifestyle. This surely can make a huge difference to the state of the world and the state of our own physical well being also.

WHY FOOD IS NOT A COMMODITY

by Alfonso Pecoraro Scanio

To say that food is not a commodity means affirming an unparalleled cultural specificity. Our body, which is an important part of our being, is in fact “forged” precisely by what we eat, drink, and breathe, as well as the way in which we live.

In recent decades, while one part of the planet has experienced both the population boom and growing hunger and malnutrition, the other part, our own,

demografico sempre più fame e denutrizione, un'altra parte, la nostra, ha vissuto il boom del cibo "facile" ma che allo stesso tempo è diventato sempre più artificiale, omologato, senza storia e privo di identità. Se la "rivoluzione verde" ha avuto, per esempio nell'agricoltura europea, il compito di sconfiggere la penuria di cibo, la successiva diffusione di alimenti low cost ha portato al fenomeno del cibo spazzatura, ovvero un cibo qualitativamente scadente che dà il senso di sazietà ma non nutre, anzi, in alcuni casi può anche compromettere la stessa salute del consumatore. Il corpo umano rischia di ridursi a una discarica di junk food questa è la prospettiva catastrofica, raffigurata perfino al cinema, per quella parte dell'umanità che ha estremizzato la mercificazione del cibo con il suo corollario di sprechi e di manipolazioni estreme di un'agricoltura ormai sempre più lontana dai ritmi della natura. Gli eccessi della chimica, degli allevamenti intensivi e, da ultimo, delle manipolazioni genetiche, nonché le stesse emergenze alimentari degli ultimi decenni – dal vino al metanolo alla BSE – stanno portando alla riscoperta delle produzioni locali e delle identità territoriali legate al cibo, all'agricoltura tradizionale e a un modo sano di cucinare.

Anche molte grandi aziende hanno scelto la strada della certificazione OGM Free e sono in evidente crescita le produzioni biologiche, biodinamiche, la permacultura e le denominazioni protette. Perfino nel giardino della Casa Bianca, proprio negli Stati Uniti, il regno dei fast food, è stato realizzato un orto biologico grazie all'azione di Slow Food e alla campagna dei "presidi del gusto". Ho avuto la possibilità di seguire da vicino, da quasi venti anni, la trasformazione dell'agricoltura italiana e la nascita delle nuove imprese multifunzionali sicché con soddisfazione posso dire che molti passi avanti sono stati fatti ma occorre fare di più. L'Italia ospiterà tra poco un Expo dedicata al tema "Nutrire il Pianeta": quale occasione migliore per riscoprire il vero valore del cibo? Quell'evento coinciderà con la verifica degli obiettivi del Millennium Development Goals lanciati da ben 191 Paesi del mondo nel 2000 e il cui primo punto era proprio sradicare la povertà e la fame. L'Expo 2015 è la giusta occasione per lanciare, da Milano, un trattato internazionale per il diritto al cibo, per la tutela delle varietà tradizionali e dei diritti delle agricolture tradizionali, per un modello di agricoltura davvero sostenibile, come accadde nel 1992, con la Convenzione di Rio De Janeiro, per la lotta ai cambiamenti climatici.

has experienced the boom of food that is "easy" but which at the same time has become more and more artificial and homologated, without history and without identity. If the "green revolution" has had the task of defeating the shortage of food, for example in European agriculture, the subsequent spreading of low-cost foods has led to the phenomenon of "junk food" or food of poor quality, which gives the feeling of satiety but does not nourish, and in fact in some cases, can also affect the consumers' own health. The human body is likely to be reduced to a "junk food" dump: this is the catastrophic prospect, even depicted in movies, for that part of humanity that has an extreme commodification of food, with its corollary of waste and extreme manipulations of agriculture that has become increasingly distant from the rhythms of nature.

The chemical excesses, intensive farming, and most recently, genetic manipulation, and even the food scares in recent decades, from wine with methanol to mad cow disease, are leading to the rediscovery of local production and territorial identities related to food, traditional agriculture, and a healthy way of cooking. Many large companies have also chosen the path of certification and are GMO-Free, and there is evident growth in organic and biodynamic production, permaculture, and protected classifications. Precisely in the U.S., the realm of fast food, even the White House has an organic vegetable garden that has been created thanks to Slow Food and its "presidiums of taste" campaign.

For almost twenty years, I have had the opportunity to closely follow the transformation of Italian agriculture and the birth of new multifunctional enterprises, so I can say with satisfaction that many strides have been made, but more needs to be done. Italy will soon be hosting an Expo dedicated to the theme "Feeding the Planet": what occasion could be better for rediscovering the true value of food?

That event will coincide with the verification of the targets of the Millennium Development Goals launched by 191 countries around the world in 2000, whose primary objective was to eradicate poverty and hunger.

The Milan Expo is the perfect opportunity to launch an international treaty for the right to food, for the protection of traditional varieties, the rights of traditional agriculture, and for a truly sustainable model of agriculture, as happened in 1992 with the Convention of Rio De Janeiro, for the fight against climate change.

CHI CI CONDURRÀ ALLA SOSTENIBILITÀ?

WHO WILL BRING US TO SUSTAINABILITY?

TIM LANG

Per 70 anni abbiamo vissuto la fantasia di poter mangiare quello che volevamo. Oggi sappiamo che il modo in cui mangiamo è il contributo più grande che i consumatori danno al cambiamento climatico. E negli ultimi 15 anni sono aumentate le evidenze della necessità di invertire la rotta del sistema alimentare e delle diete portandole verso una direzione di sostenibilità. Ma è un cambiamento difficile, ulteriormente complicato da un conflitto di prospettive, di approcci, di lezioni che abbiamo imparato. Tutti, governi, nazioni, politici, individui, sanno che bisogna fare progressi nel campo della sostenibilità, ma ognuno con la stessa domanda: come? E chi dovrebbe occuparsene? Chi ha davvero le leve del potere, chi le potenzialità per cambiare il comportamento umano?

Il vero problema oggi quindi non è la dieta sostenibile, ma come diffonderla e chi se ne deve occupare. È qualcosa di cui dobbiamo discutere, perché nessuno può farcela da solo, neanche le aziende o le nazioni più potenti.

Io sono un uomo di politica e so che le politiche non cambiano, a meno che non ci sia un dittatore a farle cambiare, ma un dittatore, diciamocelo, non sarebbe interessato alle diete sostenibili.

Per questo abbiamo bisogno di processi democratici in cui gli scienziati e le loro scoperte si uniscano alle decisioni politiche, ma questo non sta accadendo e invece è proprio ciò che ci serve. Su questo punto dobbiamo essere molto pragmatici, non c'è tempo di fantasticare. Dobbiamo fare tutto il possibile, ovunque ci troviamo.

We have 70 years of a fantasy that we can eat as we like. Today we know it's the single major cause of consumer's contribution to climate change. And over the last 15 years there has been growing evidence of the need to change the food system, and diets towards a more sustainable direction. But it's a difficult change to do, complicated by a conflict between perspectives, approaches, attitudes, lessons of what has been learned. Everybody – governments, nations, politicians, people – knows that we need to be more sustainable, but everybody is asking the same: how? Who can do this? Who has the levers of power? Who has the potential to change mass behavior?

Today the real problem is not just sustainable diets, but how and who. We must initiate this discussion, because no-one can sort this out on their own, not even the most powerful companies or nations.

I'm a policy man. Policies do not change, unless you have a dictator, and dictators wouldn't be interested in sustainable diets.

We have to have democratic process where scientists and scientific inputs combine with policy-making processes. And that is not happening, even though that's what we need. We need to be pragmatic about sustainable diets and the policy problems.

There is no point in fantasizing. We have to do whatever we can do, wherever we are.

THREE PRESENT-DAY PARADOXES

ABOUT FOOD AND NUTRITION

AN ANALYSIS OF PRESENT-DAY GLOBAL SCENARIOS AND THEIR CONTINUAL AND RAPID EVOLUTION HIGHLIGHT A WORLD OF UNSUSTAINABLE PARADOXES

DIE OF HUNGER OR OBESITY?

Today, worldwide, for every malnourished person, there are two people who are obese or overweight.

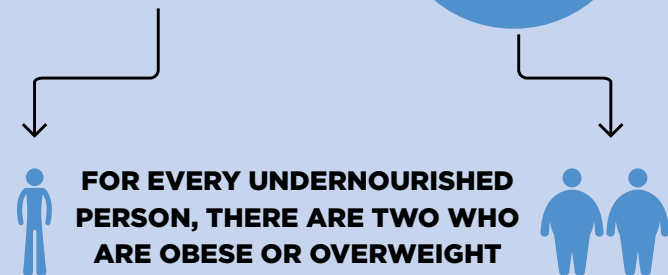
1

Oggi nel mondo per ogni persona malnutrita, ce ne sono due che sono obese o in sovrappeso.

TODAY
IN THE
WORLD

UNDERNOURISHED PEOPLE
868
million

OBESE OR OVERWEIGHT PEOPLE
1.5
billion



DEATHS
EVERY YEAR
WORLDWIDE
FROM:

LACK OF FOOD
36
million

TOO MUCH FOOD
29
million

FEED PEOPLE, ANIMALS, OR CARS?

One-third of all food production worldwide is destined for feeding livestock. In addition, a growing share of agricultural land is used for the production of biofuel. As a result, we are choosing to feed automobiles instead of people.

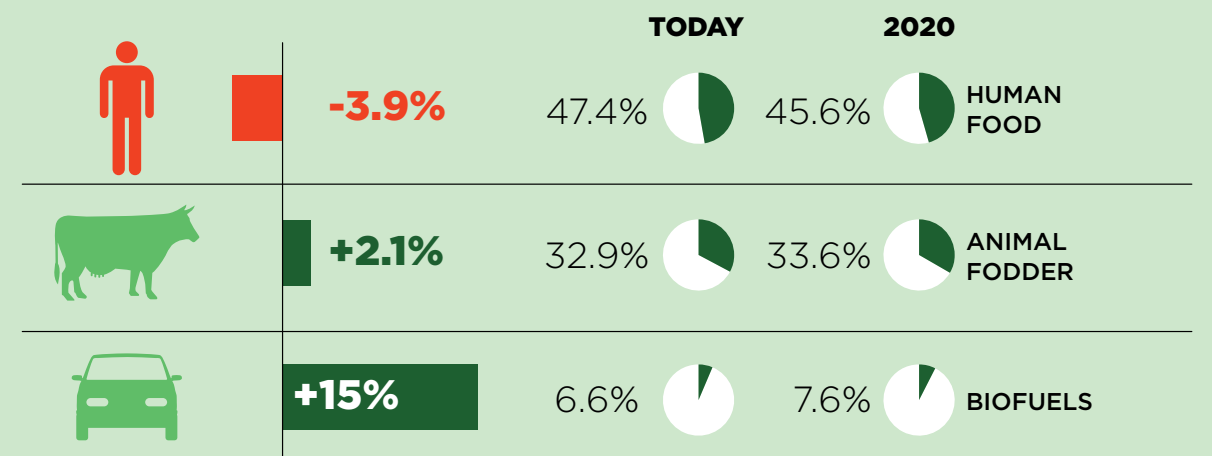
Un terzo dell'intera produzione alimentare globale è destinato alla nutrizione del bestiame, mentre una quota crescente di terreni agricoli è destinata alla produzione di biocarburante: stiamo alimentando le nostre automobili invece che le nostre persone.

GRAIN PRODUCTION IN

THE WORLD AND ITS USE*



POPULATION



* Allocation of the use of grains as a percentage between animal food, human food, and the production of biofuel

FEED WASTE OR FEED THE HUNGRY?

Every year worldwide, 1.3 billion tons of perfectly edible food are wasted, while 868 million people suffer from hunger.

Ogni anno nel mondo sono sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, ancora perfettamente commestibile, mentre 868 milioni di persone soffrono la fame.

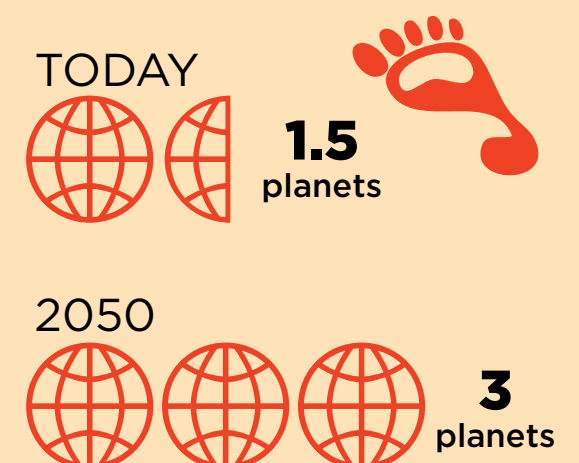
1/3 OF GLOBAL FOOD PRODUCTION = **1.3** billion tons OF FOOD ARE WASTED



THE PLANET'S BALANCE IS NEGATIVE

Today, what is consumed is greater than what we are able to regenerate.

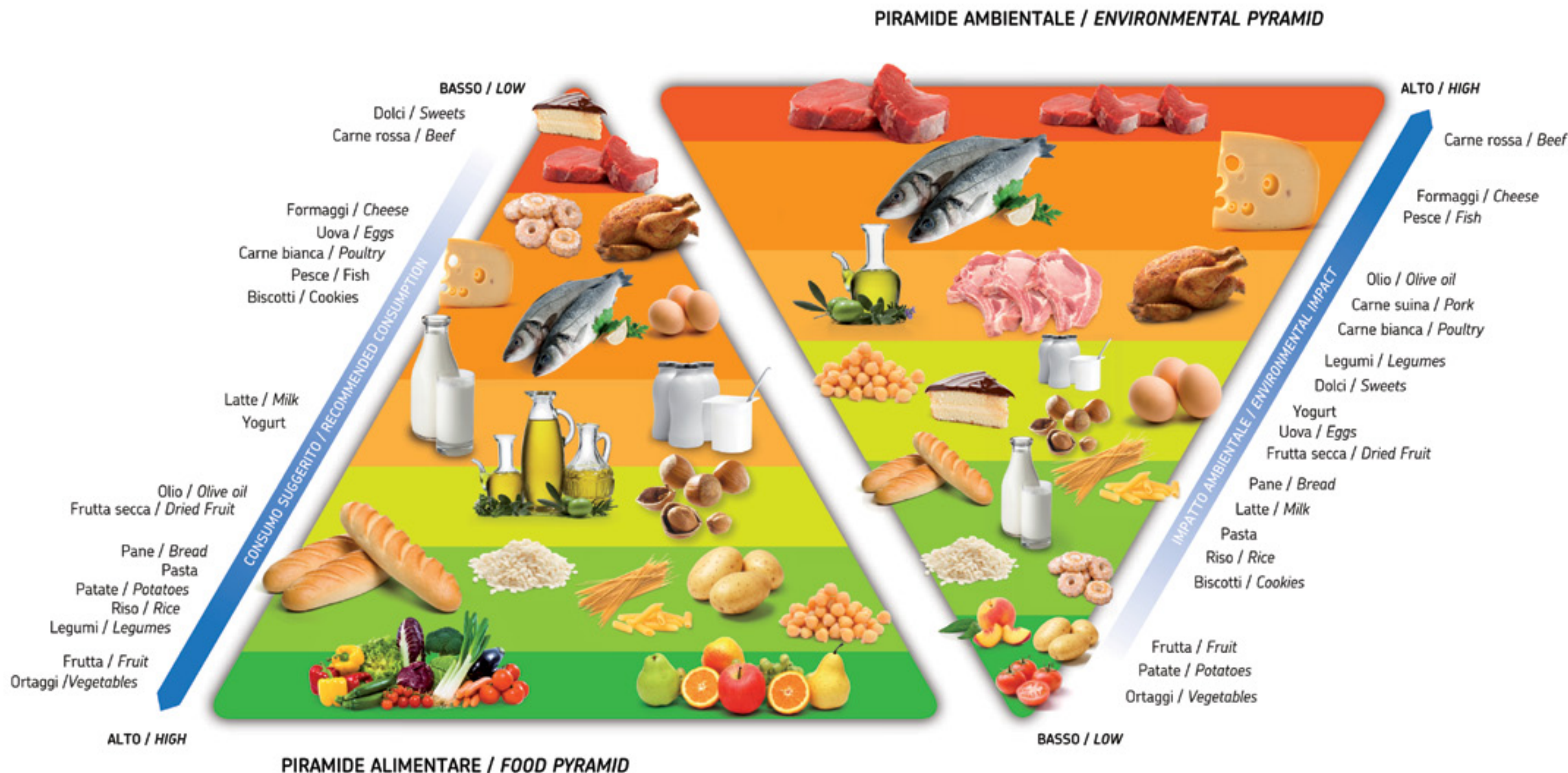
For our current lifestyle, we will need 1.5 planets, and in 40 years we will need 3



LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE E AMBIENTALE THE FOOD AND ENVIRONMENTAL DOUBLE PYRAMID

La Doppia Piramide del BCFN affianca alla tradizionale piramide alimentare una piramide ambientale, che valuta il peso ecologico di ciascun alimento. Un modello per scoprire quali sono i cibi migliori per la salute dell'uomo e dell'ambiente.

In the BCFN Double Pyramid alongside the traditional food pyramid there is an environmental pyramid that assesses the ecological weight of each food. A model to discover which are the best for the health of people and planet.



TONY ALLAN



Alla guida del gruppo di ricerca sulle acque presso il King's College e la School of Oriental and African Studies (SOAS) di Londra, è specializzato nell'analisi delle risorse idriche nelle regioni semi-aride e del ruolo ricoperto dai sistemi globali ai fini del miglioramento dei deficit idrici locali e regionali. A lui si deve il concetto di acqua virtuale. Allan opera come consulente per agenzie e istituzioni governative, specialmente in Medio Oriente, per quanto riguarda le politiche idriche e la riforma delle strategie di approvvigionamento dell'acqua. È stato insignito di numerosi premi, tra cui lo Stockholm Water Prize e l'Environmentalist Award.

JASON ARAMBURU



È fondatore e CEO di Soil IQ, una società che sta cambiando il modo in cui il mondo produce cibo. È uno scienziato del suolo nonché uno dei 30 Imprenditori Sociali Under 30 di "Forbes". Jason è membro di Echoing Green e beneficiario della Bill and Melinda Gates Foundation. Ha una grande passione per il cibo, l'agricoltura e la lotta contro il cambiamento climatico. Ha studiato alla Princeton University.

GUIDO BARILLA



Presidente dell'Advisory Board del Barilla Center for Food & Nutrition dal 2009, dopo gli studi in filosofia ha iniziato la carriera in azienda nel 1982 presso la consociata Barilla France. Dopo un'esperienza americana, nel 1986 è rientrato a Parma e ha assunto il ruolo di dirigente del Gruppo Barilla, occupandosi principalmente della sua internazionalizzazione. Nello stesso anno è entrato a far parte del Consiglio di Amministrazione di Barilla G. & R. F.lli S.p.A., assumendo la carica di Vicepresidente nel 1988 e dal marzo 2003 di Presidente.

He heads the London Water Research Group at King's College London and SOAS, the School of Oriental and African Studies. He specializes in the analysis of water resources in semi-arid regions and on the role of global systems in ameliorating local and regional water deficits and coined the concept of virtual water. He provides advice to governments and agencies on water policy and water policy reform especially in the Middle East. In 2008, he was awarded the Stockholm Water Prize and in 2013, he received the international Environmentalist Award.

He is the founder and CEO of Soil IQ, a company changing how the world grows food. He is a soil scientist and one of Forbes' 30 Under-30 Social Entrepreneurs. Jason is an Echoing Green fellow and grantee of the Bill and Melinda Gates Foundation. He is passionate about food, farming and fighting climate change. He studied at Princeton University.

Chairman of the Advisory Board of Barilla Center for Food and Nutrition since 2009, he studied philosophy and started his career with the company in 1982 in the subsidiary Barilla France. After an experience in the United States in various food companies, he returned to Parma in July of 1986, and he took on the role of Executive for the Barilla Group, overseeing the Group's internationalization and became a member of the Barilla G. and R. F.lli S.p.A. Board of Directors, taking on the role of Vice-Chairman in May 1988. Since March 2003, he is also Chairman of the Group.

VIOLAINE BERGER



Membro del World Business Council for Sustainable Development, una coalizione di circa duecento imprese che si occupano di sviluppo sostenibile, il suo lavoro è incentrato su acque ed ecosistemi. I suoi principali progetti includono la direzione del Water Project workstream sul valore dell'acqua e lo sviluppo di un programma di formazione per le imprese sugli ecosistemi e la biodiversità.

BARBARA BUCHNER



Membro dell'Advisory Board del BCFN, è direttrice di Climate Policy Initiative Europe e responsabile delle sedi CPI di Venezia e Berlino. La sua attività si focalizza sulla international climate finance e sull'analisi quali-quantitativa dei meccanismi di mercato e delle politiche per la mitigazione delle conseguenze dei gas a effetto serra. In precedenza ha ricoperto ruoli di grande prestigio, tra cui quelli di Senior Energy ed Environment Analyst presso l'Agenzia Internazionale dell'Energia, Senior Researcher presso la Fondazione Eni Enrico Mattei e Visiting Scholar al MIT.

DANIEL CHAMOVITZ



Dopo gli studi alla Columbia University e un dottorato in Genetica presso l'Università Ebraica di Gerusalemme, ha svolto attività di ricerca post-dottorato a Yale, prima di diventare rettore del Dipartimento di Scienze Botaniche a Tel Aviv. Ricercatore tra i più importanti nel suo campo, attualmente è direttore del Centro Manna per le Bioscienze Botaniche presso l'Università di Tel Aviv, dove dirige il nuovo Programma per la Sicurezza e la Salute Alimentare, e offre consultazioni pro bono per le agenzie governative e internazionali su questioni relative alla Sicurezza Alimentare.

She works on Ecosystems and Water at the World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), a global coalition of some 200 companies focusing on sustainable development. Her main projects include leading the Water Project workstream on the value of water and the development of a training program for business on ecosystems and biodiversity.

She serves on the Advisory Board of the Barilla Center for Food & Nutrition and she is the head of CPI Europe, managing both the CPI Venice and the CPI Berlin offices. Her work focuses on international climate finance; an additional topic of interest is the qualitative and quantitative analysis of market-based mechanisms and of other policy approaches to GHG mitigation. Previously she served as a Senior Energy and Environment Analyst at the International Energy Agency, Senior Researcher at the Fondazione Eni Enrico Mattei and she has also been Visiting Scholar at the Massachusetts Institute of Technology.

After studying at the Columbia University and receiving his Ph.D. in Genetics at the Hebrew University of Jerusalem, he carried out postdoctoral research at Yale University before accepting a faculty position at Tel Aviv University where he recently served as Chair of the Department of Plant Sciences. He is currently the Director of the Manna Center for Plant Biosciences at Tel Aviv University and does pro bono consultation for governmental and international agencies on issues concerning Food Security.

CARLO FADDA



Dopo il dottorato di ricerca in Biologia e Zoologia Evolutiva, ha operato nel campo dello sviluppo e della cooperazione internazionale, anche in ambito scientifico e di ricerca e sviluppo. Ricercatore senior del Campus Bioversity International di Nairobi, ha gestito numerosi progetti finalizzati alla promozione della biodiversità agricola in diversi Paesi, tra cui Vietnam, Cina, Ecuador, Marocco, Kenya, Etiopia, Papua Nuova Guinea, esperienza che gli ha permesso di comprendere la complessità delle relazioni tra sicurezza alimentare, biodiversità e ambiente alla luce dei cambiamenti climatici in atto.

OSCAR FARINETTI



Fondatore di Eataly, la sua energia ha radici lontane; tra il 1978 e il 2003, ha infatti trasformato col marchio UniEuro il supermercato del padre nel primo gruppo italiano di elettrodomestici. Dal luglio 2008 è Amministratore Delegato dell'azienda vitivinicola Fontanafredda ed è Presidente benemerito dell'Agenzia di Pollenzo e Vice Presidente della Banca Popolare Commercio e Industria. Collaboratore di attività didattiche del Cermes-Bocconi e dell'Università degli Studi di Parma, nel 2008 ha lasciato la posizione di Amministratore Delegato di Eataly per rimanerne Presidente.

RICARDO FUENTES-NIEVA



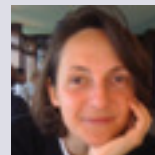
Capo della ricerca per la divisione inglese di Oxfam, gestisce un team di ricerca a sostegno delle campagne globali. Prima di unirsi a Oxfam, ha lavorato allo United Nations Development Programme (UNDP), dove recentemente ha diretto la realizzazione del primo Rapporto sullo sviluppo umano in Africa. Co-autore di diversi rapporti sullo sviluppo umano a livello mondiale e del World Bank's World Development Report 2010, attualmente sta collaborando con la nuova valutazione del Gruppo inter-governativo sui cambiamenti climatici (IPCC).

After receiving his PhD in Evolutionary Biology and Zoology in 1998, Carlo worked in the field of international cooperation and development, including scientific and development cooperation. Senior Scientist at Bioversity International based in Nairobi, he has managed several projects aiming at the promotion of agricultural biodiversity in Vietnam, China, Ecuador, Morocco, Kenya, Ethiopia, and Papua New Guinea among others. This experience has allowed him to understand the complexity of the relationships between food security, biodiversity, and the environment under climate change.

The founder of Eataly, whose energy is long-standing: from 1978 to 2003, using the UniEuro brand, he transformed his father's supermarket into the largest Italian appliance group. He has also been the Chief Executive Officer of the viticultural and wine-producing company Fontanafredda since July 2008, honorary Chairman of the Agenzia di Pollenzo and Vice Chairman of Banca Popolare Commercio e Industria and has collaborated in teaching activities for Cermes-Bocconi and the University of Parma. In 2008 he gave up his position as Chief Executive Officer of the company to remain its Chairman.

Head of research for Oxfam GB, he manages a team delivering research in support of Oxfam's global campaigns. Prior to joining Oxfam, he worked with UNDP where he recently led the production of the first Africa Human Development Report. He co-authored several global Human Development Reports as well as the World Bank's World Development Report 2010 and is currently collaborating with the new assessment of the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC).

ALESSANDRA GALLONI



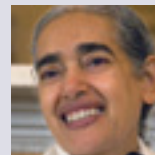
È editor e editor-at-large per l'Europa del Sud e le imprese presso Thomson Reuters. In precedenza ha trascorso 13 anni al "Wall Street Journal" come corrispondente da Londra, Roma e Parigi, dirigendo poi l'ufficio di Parigi. Ha ricevuto l'Overseas Press Club Award e il premio per il giornalista britannico dell'anno.

ELLEN GUSTAFSON



Membro dell'Advisory Board del BCFN, è Fondatrice e Direttore Esecutivo di 30 Project – un nuovo modo di collegare i temi della fame nel mondo e dell'obesità con il cambiamento del sistema alimentare – e cofondatrice di FEED, che sotto la sua leadership ha fornito oltre 65 milioni di pasti scolastici ai bambini di tutto il mondo. È stata portavoce degli Stati Uniti per il Programma Alimentare Mondiale delle Nazioni Unite e ha tenuto lezioni negli atenei più prestigiosi; dopo la laurea in Politica Internazionale alla Columbia, sta conseguendo un Master in Studi Alimentari alla New York University.

JAYANTI KIRPALANI



Direttrice dell'Ufficio di Coordinamento Internazionale di Brahma Kumaris a Londra, della Global Co-operation House, del Global Retreat Centre in Oxfordshire e dei Centri Brahma Kumaris in oltre 31 Paesi tra Europa e Medio Oriente. Partecipa al coordinamento generale delle attività dell'organizzazione in oltre 100 Paesi al di fuori dell'India. Tra le tematiche dominanti delle sue conferenze spiccano salute, istruzione, sostenibilità, armonia razziale, esigenze delle donne, religioni e spiritualità, pace internazionale e valori spirituali.

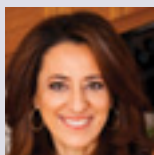
Editor, Southern Europe and Enterprise Editor-at-Large, Thomson Reuters. Formerly spent 13 years with "The Wall Street Journal" as Correspondent, London, Rome and Paris and subsequently as Paris Bureau Chief. Recipient of Overseas Press Club Award and the British Journalist of the Year Award.

Member of the Advisory Board of BCFN, she is the Founder and Executive Director of the 30 Project, a new way to connect global hunger and obesity and crowd-source long-term food system change. She is also the Co-founder of FEED Projects, which under her guidance have provided over 65 million school meals to children around the world. She was a US spokesperson for the U.N. World Food Program and has also guest lectured at the most prestigious universities. She has a B.A. in International Politics from Columbia University and she is pursuing a master's Degree in Food Studies at New York University.

Director of the International Co-ordinating Office of the Brahma Kumaris (BK) in London, Global Co-operation House, of the Global Retreat Centre in Oxfordshire and of BK Centres in over 31 countries in Europe and Middle East. Together with this she assists with the overall co-ordination of the organization's activities in more than 100 countries outside India.

Her prominent lecture themes include health, education, sustainability, racial harmony, women's needs, religions and spirituality, international peace and spiritual values.

PATRIZIA LA TRECCHIA



Professore Associato all'Università della Florida del Sud, ne dirige il programma italiano. Le sue ricerche comprendono cinema e comunicazione, letteratura, globalizzazione, emigrazione, il Sud dell'Italia, cibo e identità nazionale, con particolare riguardo ai diversi atteggiamenti culturali verso sostenibilità, sicurezza e spreco alimentari. Autrice di articoli sottoposti a revisione paritaria, una monografia e due libri di testo, è speaker del TED e membro dell'HPUI, l'agenzia delle Nazioni Unite per gli insediamenti umani. Nel 2014 sarà Ricercatore Associato presso la sede della FAO di Roma.

TIM LANG



Dal 2002 professore presso il Centro per la Politica alimentare della City University, è stato un agricoltore nel Lancashire, e negli ultimi 37 anni si è impegnato nella ricerca e nel dibattito pubblico e accademico sulla politica alimentare. È stato consulente di numerosi enti, dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, al Commissario Europeo per l'Ambiente, al Sindaco di Londra e a diverse ONG. È stato membro della Commissione per lo Sviluppo sostenibile del governo britannico ed è coautore di diverse pubblicazioni, tra cui *Atlas of Food* e *Food Wars*.

ENRICO LETTA



Presidente del Consiglio dei Ministri dal 28 aprile 2013, la sua carriera politica è iniziata con la nomina a presidente dei Giovani del Partito Popolare Europeo. Dal quel momento ha ricoperto diverse cariche, per i governi Ciampi, D'Alema e Amato, fino a diventare nel 2008 sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio dei ministri nel governo Prodi. Lo stesso anno, come capolista PD, è eletto alla Camera dei Deputati e viene chiamato da Walter Veltroni a far parte del governo ombra del PD come responsabile Welfare. Nel 2009 è nominato vicesegretario unico del Partito Democratico.

She is Associate Professor at the University of South Florida, where she directs the Italian Program. Her research includes film, media, literature, globalization, migration, citizenship, the Italian South, food and identity, comparing cultural attitudes toward various sustainable food systems, food security, and food waste. She is the author of one monograph, two textbooks, and over two dozen peer-reviewed articles. She is a TED speaker and holds the position of Associate Researcher at the headquarters of the FAO in Rome for 2014 and is a member of the UN Habitat hub on Food Security.

*Tim Lang has been Professor of Food Policy at City University's Centre for Food Policy since 2002. He was a hill farmer in Lancashire, North of England, in the 1970s and for the last 37 years has engaged in public and academic research and debate about food policy. He has been an advisor to many organizations, from the World Health Organisation and European Commissioner for the Environment to the Mayor of London and to various NGOs. He was Commissioner on the UK Government's Sustainable Development Commission and is co-author of several publications, such as *Atlas of Food* and *Food Wars*.*

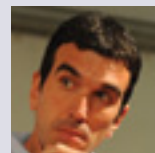
President of the Council of Ministers since April 28, 2013, his political career began with his appointment as president of the Young European People's Party. Since then he has held various positions for the Italian governments of Ciampi, D'Alema, and Amato until 2008, when he became Secretary of State for the Presidency of the Council of Ministers in the Prodi government. That same year, as the leader of the PD, he was elected to the Chamber of Deputies, and was then called upon by Walter Veltroni to be part of the shadow government of the Democratic Party, as the director of Welfare. In 2009, he was appointed Deputy Secretary of the Democratic Party.

FEDERICA MARRA



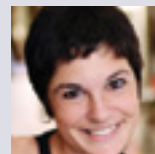
Laureata presso l'Università di Leida con una tesi magistrale intitolata "Fighting Food Loss and Food Waste in Japan" e conseguita dopo un anno di studi presso l'Università Waseda di Tokyo, è da sempre appassionata di interculturalità e studio delle lingue. Con l'idea "Manna From Our Roof" ha vinto il BCFN YES! 2012.

MAURIZIO MARTINA



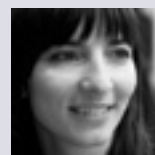
È stato Segretario Regionale dei Democratici di Sinistra in Lombardia e uno dei fondatori del Partito Democratico. È stato eletto Consigliere della Regione Lombardia dal 2010 al 2013 quando ha giurato come Sottosegretario di Stato del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del Governo Letta. È stato delegato a presiedere la Commissione di coordinamento per le attività connesse all'EXPO.

SONIA MASSARI



Con un dottorato in Telematica e Società dell'Informazione sul collegamento tra ICT, HCI e Food Experience, collabora con agenzie di educazione e comunicazione e centri di ricerca collegati alla Commissione Europea come ricercatrice, project officer, valutatrice e formatrice ed è Direttore Accademico del programma Food and Culture dell'Università dell'Illinois a Roma e Direttore di Gustolab Institute.

ANGELA MORELLI



Designer dell'informazione, dopo la laurea in Ingegneria presso il Politecnico di Milano e in Disegno Industriale, ha ottenuto una laurea in Design della Comunicazione alla Central St. Martins di Londra, dove si è specializzata in Design dell'Informazione e attualmente è professore associato. È ambasciatrice per la ricerca sull'acqua virtuale e l'impronta idrica, ed è stata nominata Giovane Leader Globale dal Forum Economico Mondiale.

Federica Marra recently graduated from Leiden University with an MA thesis titled "Fighting Food Loss and Food Waste in Japan" after a one-year study at Waseda University in Tokyo. She has always been inspired by interculturalism and the study of foreign languages. With the "Manna From Our Roof" idea she won the BCFN YES! 2012.

He has been Regional Secretary of the Democrats of the Left in Lombardy and he was among the founders of the Democratic Party. He has been Councillor of the Regional of Lombardy from 2010 to 2013, when he was sworn in as Secretary of State in the Ministry of Agriculture, Food and Forestry of the Letta Government. He has been delegated to chair the Coordination Commission for the activities related to the EXPO.

She received her Ph.D. in Information and Communication Technologies with a thesis focused on links between ICT, HCI and Food Experience. She works for Education and Communication Agencies, European Commission Research Centers as researcher, project officer, evaluator and lecturer. She is Academic and Program Director of Food Studies programs of the University of Illinois in Rome and Executive Director of Gustolab Institute.

Information designer, after a degree in Engineering from Politecnico di Milano and an MA in Industrial Design, gained her MA in Communication Design from Central St Martins, where she specialised in Information Design and is Associate Lecturer. She serves as an ambassador for virtual water and water footprint research, and was named a Young Global Leader by the World Economic Forum.

EDWARD MUKIIBI



Agricoltore, consulente per l'associazione Tropical Agriculture, fondatore e amministratore delegato del progetto DISCC (Developing Innovations in School and Community Cultivation) e coordinatore del progetto di Slow Food Mille orti in Africa per l'Uganda, si sta specializzando in Gestione integrata dei bacini idrografici. Dopo la laurea in Gestione e utilizzo della terra agricola conseguita presso l'Università di Kampala, è tornato a occuparsi di agricoltura in piccole fattorie organiche a conduzione familiare, lavorando in tredici Paesi africani per sviluppare soluzioni innovative e sostenibili.

SITHEMBILE NDEMA MWAMAKAMBA



Tra i responsabili dei programmi del FANRPAN (Food, Agriculture and Natural Resources Policy Analysis Network), coordina lo Youth and Gender Programme, un programma per l'Africa finalizzato allo sviluppo di una rete di politiche agricole olistiche basate sui giovani e sulle donne. Attualmente si occupa del coordinamento di nove casi di studio nazionali sulle iniziative e le politiche giovanili emergenti con particolare attenzione ai legami con l'agricoltura e in passato è stata responsabile della gestione del progetto WARM, finalizzato al rafforzamento delle competenze delle donne in agricoltura.

DANIELLE NIERENBERG



Esperta di agricoltura sostenibile e di tematiche alimentari, ha all'attivo una vasta bibliografia su argomenti relativi a genere, popolazione, diffusione degli allevamenti intensivi nei Paesi in via di sviluppo e sulle innovazioni nell'agricoltura sostenibile. Cofondatrice insieme a Ellen Gustafson di FoodTank: The Food Think Tank, in due anni ha visitato più di 35 Paesi, incontrando coltivatori e relative associazioni, scienziati e ricercatori, leader di governo, studenti, accademici e giornalisti e raccogliendo le loro idee su come combattere fame e povertà nel rispetto dell'ambiente.

A Practicing agriculturalist, he is the Tropical Agriculture Consultant and the founder and CEO of Developing Innovations in School and Community Cultivation (DISCC project). He is also coordinating the Slow Food's a thousand gardens in Africa project in Uganda. After graduating in Agricultural Land use and management from the Kampala-based Makerere University, he renewed his passion to work with Organic small-scale, family-run organic farms in 13 African countries to develop sustainable and innovative solutions.

She is Program Manager with the Food, Agriculture and Natural Resources Policy Analysis Network (FANRPAN), and coordinates the FANRPAN Youth and Gender Programme for Africa aimed at developing a holistic agriculture policy based on young people and women. She is currently coordinating nine country case studies on current and emerging youth policies and initiatives with a focus on links to agriculture and she has also been responsible for managing the Women Accessing Realigned Markets (WARM) project aimed at strengthening the capacity of women farmers.

Expert on sustainable agriculture and food issues, she has written extensively on gender and population, the spread of factory farming in the developing world, and innovations in sustainable agriculture. She is currently the co-founder of FoodTank: The Food Think Tank. She spent two years traveling to more than 35 countries meeting with farmers and farmers' groups, scientists and researchers, policymakers and government leaders, students and academics, and journalists collecting their thoughts on what's working to help alleviate hunger and poverty, while also protecting the environment.

ALFONSO PECORARO SCANIO



Avvocato e giornalista pubblicista, è stato Ministro delle Politiche Agricole nel 2000/2001 e Ministro dell'Ambiente dal 2006 al 2008. Deputato della Repubblica Italiana dal 1992 al 2008 e Presidente della Federazione dei Verdi dal 2001 al 2008, dal 2008 è Presidente della Fondazione UniVerde. Dal 2010 è componente della Giuria degli European Business Awards, mentre dal 2009 insegna Politiche dell'Ambiente ed Ecoturismo all'Università di Milano Bicocca e dal 2013 Turismo e Sostenibilità all'Università degli Studi Tor Vergata di Roma.

CARLO PETRINI



Presidente dell'associazione internazionale Slow Food, nata negli anni Ottanta come Arcigola, è stato promotore della nascita dell'Università di Scienze Gastronomiche e di Terra Madre, la rete di oltre 2000 comunità del cibo che riunisce produttori agricoli da tutto il mondo. Nel 2004 la rivista "Time Magazine" lo ha nominato Eroe Europeo e nel 2008 è stato l'unico italiano a far parte dell'elenco del "The Guardian" delle cinquanta persone che potrebbero salvare il mondo. Scrittore, tra i suoi libri Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo, seguito ideale di Buono, pulito e giusto.

CARLO ALBERTO PRATESI



Professore ordinario di Economia e Gestione delle Imprese all'Università Roma Tre, dove tiene il corso di Marketing, innovazione e sostenibilità, dal 1999 svolge attività di consulenza per aziende ed enti italiani. Consulente scientifico del Barilla Center for Food & Nutrition, nel 2010 ha fondato insieme a Paolo Meriardo e Augusto Coppola l'associazione InnovAction Lab che offre un percorso formativo per insegnare agli studenti universitari a lavorare in team multidisciplinari per sviluppare un'idea di business da presentare in modo efficace ai fondi di venture capital.

He is an attorney and freelance journalist. He was the Minister of Agricultural Policies in 2000-2001 and Minister of the Environment from 2006 to 2008. Deputy to the Republic of Italy from 1992 to 2008 and President of the Federation of the Greens from 2001 to 2008, since 2008, he has been the President of the UniVerde Foundation. Since 2010, he has been a member of the panel of Judges for the European Business Awards. Since 2009, he has been teaching Ecotourism and Environmental Policy at the Milan-Bicocca University and, since 2013, Tourism and Sustainability at the University of Rome Tor Vergata.

Founder and Chairman of the International Slow Food Association. From his ideas, the first University of Gastronomic Science and Terra Madre – the network of over 2,000 food communities that brings together farmers from all over the world – were established. In 2004, "Time Magazine" called him a European Hero and, in January 2008, he was the only Italian, among "50 people that could save the world," listed by "The Guardian". As a writer one of his most recent books is Terra Madre. How to not be eaten by food, a complement to his book Good, clean, and correct.

Professor of Economics and Business Management in the Faculty of Economics at the University Roma Tre, where he teaches sustainable marketing and corporate communication courses, he is a consultant in the area of communication, marketing, and social responsibility for companies, such as Barilla. In 2010, with Paolo Meriardo and Augusto Coppola, he established InnovAction Lab, an association that offers a training program to teach students to work in multidisciplinary teams to develop a business idea to be presented effectively to venture capital funds.

GABRIELE RICCARDI



Medico e nutrizionista, è professore di Endocrinologia e Malattie del Metabolismo presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II, dove dal 2008 è anche Presidente del Corso di laurea in Nutrizione Umana. È stato Presidente della Società Italiana di Diabetologia e nel corso della sua carriera ha collaborato con prestigiosi gruppi di ricerca europei e americani e ha fatto parte della redazione di numerose riviste scientifiche. I risultati delle sue ricerche sono stati pubblicati sulle principali riviste scientifiche internazionali di Nutrizione e di Diabetologia e Metabolismo.

CAMILLO RICORDI



Professore di Chirurgia, Medicina, Ingegneria Biomedica, Microbiologia e Immunologia presso l'Università di Miami, è membro dell'Advisory Board del BCFN. Inventore del processo di isolamento delle cellule produttrici di insulina nel pancreas umano, ha eseguito la prima serie di successo di trapianti clinici di isole pancreatiche nel trattamento del diabete. Membro degli organismi più importanti nel suo ambito, ha ricevuto numerosi premi ed onorificenze in tutto il mondo e ha fatto parte della redazione di varie riviste scientifiche, oltre a essere autore di oltre 500 pubblicazioni.

KARL SCHEBESTA



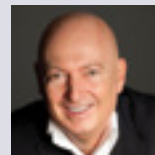
Dopo la laurea all'Università di Agraria di Vienna, è stato general manager e CTO in diverse aziende austriache e membro dell'Austrian Codex Alimentarius Commission. Nel 2002 ha aderito all'Agro-Business Development Branch/Food Processing Unit dell'UNIDO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo Industriale. Qui, dal 2013, è a capo dell'Unità per lo sviluppo dell'Agribusiness che affronta tematiche di access al cibo, alimentazione, tecnologie dell'agro-industria e biotecnologie.

Doctor and nutritionist, and Professor of Endocrinology and Metabolic Disease at the Federico II University of Naples, where he is also Chairman of the Degree Program on Human Nutrition. He is the former President of the Italian Society of Diabetology – SID and has collaborated with prestigious European and American research groups and was an editor for numerous scientific magazines. His research results have been published in the main international scientific publications on nutrition and diabetology and metabolism.

Professor of Surgery, Medicine, Biomedical Engineering, Microbiology, and Immunology at the University of Miami, he is a member of the BCFN Advisory Board. He invented the process that made the isolating of insulin producing cells in the human pancreas possible and has performed the first series of clinical transplants of pancreatic islands, successful in the treatment of diabetes. A member of the most important international organizations in his field of expertise, has received numerous awards worldwide, and has been an editor for various scientific publications as well as the author of over 500 publications.

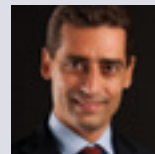
Educated at the Agricultural University Vienna, Austria, he was general Manager and CTO in several Austrian dairy enterprises and member of the Austrian Codex Alimentarius Commission. In 2002 he joined the Agro-Business Development Branch/Food Processing Unit. Since early 2013 he is assigned as the chief of the Agribusiness Development Unit of UNIDO. The main areas addressed by the unit are related to the food sector with food security and nutrition, agro industrial development and biotechnology.

BRUNO SERATO



Con un passato da aiuto cameriere in Italia, è stato in grado di creare, con il celebre ristorante Casa Bianca di Anaheim, uno dei luoghi più frequentati da personaggi famosi, presidenti degli Stati Uniti, personalità del mondo politico ed ecclesiastico, leader mondiali e appassionati della buona tavola. Grazie all'attività del suo ente di beneficenza, il Club di Caterina, è stato premiato come uno dei primi dieci Eroi per il 2011 dalla CNN: in particolare è stato riconosciuto l'impegno che dedica ogni anno al sostentamento di circa 50.000 bambini disagiati nella Orange County.

ANDREA SIRONI



Professore ordinario di economia degli intermediari finanziari presso l'Università Bocconi, dall'ottobre 2012 ne è Rettore. In precedenza è stato prorettore all'internazionalizzazione, sempre alla Bocconi, Direttore della Graduate School, della Divisione Ricerche "Claudio Dematté" della SDA Bocconi e del master in Risk Management. È stato visiting scholar presso la Research and Statistics Division del Federal Reserve Board of Governors, a Washington, e presso il Salomon Brothers Center della Stern School of Business della New York University e analista finanziario presso The Chase Manhattan Bank di Londra.

GIORGIO SQUINZI



Dal 1984 è CEO di Mapei, composta da 65 aziende consociate, con oltre 60 stabilimenti produttivi che operano in tutto il mondo. Dal giugno 2005 al 2011 è stato Presidente di Federchimica, di cui era già stato Presidente dal 1997 al 2003, e dal 2010 al 2012 Presidente del CEFIC, l'Associazione dell'Industria Chimica Europea. Componente del Consiglio Direttivo e della Giunta, dal 24 maggio 2012 è Presidente di Confindustria.

From his humble roots as a busboy in Italy, he creates the renowned restaurant Anaheim White House, which has counted celebrities, U.S. Presidents, dignitaries, world leaders and culinary aficionados alike as loyal patrons. Thanks to his charity, Caterina's Club, he was recently recognized as one of the 2011 Top 10 CNN Heroes for his work in feeding approximately 50,000 underprivileged kids each year in Orange County.

Full professor of financial markets and institutions at Bocconi University, he has been Rector since October 2012. He was also Vice-Rector for International Affairs in the same University, Dean of the Graduate School, Director of the Research Department "Claudio Dematté" at SDA Bocconi and Director of the Master in Risk Management. He was visiting scholar at the Research and Statistics Division of the Federal Reserve Board of Governors, in Washington, and at the Salomon Brothers Center of the Stern School of Business of New York University. He was a financial analyst at the Chase Manhattan Bank in London.

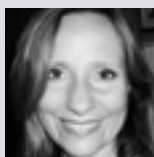
Since 1984, he has been the CEO of Mapei, which is currently composed of 65 associated companies, with more than 60 production plants, operating worldwide. From June 2005 to June 2011, he served as the President of Federchimica. He had previously served as its Chairman from 1997 to 2003. From 2010 to 2012, he was the President of CEFIC, the European Chemical Industry Association. He became Confindustria's President on May 24, 2012.

PAOLA TESTORI-COGGI



È membro del Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia Europea dei Farmaci di Londra e di quella della Sicurezza Alimentare di Parma. Direttore Generale per la Salute e i Consumatori della Commissione Europea a Bruxelles dal 2010, è stata Direttrice per la catena alimentare dal 2000 al 2006. Ha lavorato sulla definizione della nuova politica dell'UE in materia di salute dei consumatori ed è stata responsabile della ricerca in materia di scienze della vita, ambiente ed energia presso il gabinetto del Vice-Presidente della Commissione.

STELLA THOMAS



Fondatrice e direttrice del Global Water Fund – organizzazione di consulenza sul tema dell'acqua – lavora a queste tematiche con governi, organizzazioni internazionali, imprese e gruppi civici. Autrice di numerose pubblicazioni, ha collaborato con importanti realtà mondiali, tra cui le Nazioni Unite, la NATO, l'Agenzia Spaziale Europea e l'UNESCO.

ALEX THOMSON



Presentatore e corrispondente di Channel 4 News, è frequentemente relatore in conferenze e summit nazionali e internazionali ed è stato moderatore al CIES – oggi il Consumer Good Forum – e all'ECR (Efficient Consumer Response). Visiting Lecturer presso l'Università di Cardiff, è Honorary Fellow presso il Falmouth College of Journalism.

RICCARDO VALENTINI



Membro dell'Advisory Board del BCFN, è direttore della Divisione Impatti del Clima presso il Centro Euromediterraneo sui Cambiamenti Climatici e nel 2007 è stato insignito del Premio Nobel della Pace per le sue attività all'interno dell'Intergovernmental Panel on Climate Change. Ricercatore presso l'Università della Tuscia, dove dal 2000 è Professore Ordinario e dal 2002 dirige il Dipartimento di Scienze dell'Ambiente Forestale e delle sue Risorse.

Officer of the Italian Republic, she is a Board Member of the European Medicines Agency in London and the European Agency on Food Security in Parma. Director General for Health and Consumers of the European Commission in Brussels, after having been Director for the food chain (2000-2006), she was Advisor to the Commissioner Emma Bonino and she worked on defining a new policy for the European Union on consumer health and managed research programs on life sciences, the environment, and energy for the Vice-President's Cabinet for the European Commission.

Founder and Managing Director of the Global Water Fund, which is an advisory group that helps navigate water strategies. She works with governments, international organizations, and business and civic groups and she is also the author of many publications. She has been involved with many organizations: UN, NATO, European Space Agency, UNESCO.

He is anchorman and correspondent for Channel 4 News and regular speaker at national and international conferences and summits, for years he was also the moderator at CIES – today the Consumer Goods Forum – and ECR (Efficient Consumer Response). He is also Visiting Lecturer at the University of Cardiff and is Honorary Fellow at the Falmouth College of Journalism.

A member of the Advisory Board of the BCFN, he is Director of the Division of Climate Impact at the Euro-Mediterranean Center on Climate Changes. He received the 2007 Nobel Peace Prize for his activities within the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC). A researcher at the University of Tuscia, where he has been a Professor since 2000, as of 2002, the Director of the Department of Science of the Forest Environment and its Resources.

MARCELA VILLARREAL



È direttore dell'Office for Partnerships, Advocacy and Capacity Development della FAO e ne coordina la partecipazione all'Expo 2015. Da quando è entrata a farne parte, nel 1996, è stata direttrice delle divisioni Gender and Population e Gender, Equity and Rural Employment, responsabile del Population and Development Service e del Gender and Development Service, senior officer della Socio-Cultural Research. Ha lavorato per l'UNFPA, per l'ILO a Santiago del Cile, e per il governo colombiano. Ha lavorato e pubblicato in ambiti come la riduzione della povertà, lo sviluppo rurale, l'occupazione, la disuguaglianza sociale, e la sicurezza alimentare.

LUCA VIRGINIO



Direttore delle comunicazioni e delle relazioni esterne per il Gruppo Barilla, è responsabile delle relazioni con i media, gli istituti scientifici e gli enti governativi e si occupa delle comunicazioni e dell'affermazione dell'identità del gruppo, di sostenibilità, gestione delle crisi, social media, comunicazioni interne e sponsorizzazioni. Membro dell'US Seminar, fa parte dell'European PR Directors Forum ed è un socio fondatore di The Circle of European Communicators. Nel 2011 *The Holmes Report* lo ha nominato tra i 100 più importanti comunicatori intraziendali al mondo.

MATHIS WACKERNAGEL



Coinventore dell'Impronta Ecologica, è presidente di Global Footprint Network, think-tank dedito alla sostenibilità internazionale. Già direttore del Programma di Sostenibilità per la Ridefinizione del Progresso a Oakland, ha presieduto il Centro di Studi per la Sostenibilità dell'Università di Anáhuac in Messico. Autore di articoli e libri sulla sostenibilità, tra cui il Living Planet Report del WWF International, ha ricevuto importanti riconoscimenti, tra cui il Prix Nature Swisscanto 2013, il Blue Planet Prize 2012, il Binding Prize 2012 per la tutela ambientale e il Kenneth E. Boulding Memorial Award 2012.

She is Director, Office for Partnerships, Advocacy and Capacity Development at the FAO; she coordinates FAO's participation in Expo 2015. Since she joined it in 1996, she has been Director of the Gender and Population Division, Director of the Gender, Equity and Rural Employment Division, Chief of the Population and Development Service, Chief of the Gender and Development Service and Senior Officer Socio-Cultural Research. Before that, she worked for UNFPA, ILO in Santiago, and for the Colombian Government. She has worked and published extensively in the areas of poverty reduction, rural development, employment, social inequality, and food security.

Group Communication and External Relations Director for Barilla. In his role, he is responsible for Media Relations, Scientific Relations, Government Relations, Corporate Identity and Communications, Sustainability strategy and policy, Crisis Management, Social media, Internal Communication and sponsorships. A member of the US Seminar and of the European PR Directors Forum, he is a founding member of The Circle of European Communicators. In 2011, The Holmes Report recognized Luca as one of the 100 most important in-house communicators in the world.

Co-creator of the Ecological Footprint, he is President of Global Footprint Network, an international sustainability think-tank. He served as director of the Sustainability Program at Redefining Progress in Oakland and ran the Centro de Estudios para la Sustentabilidad at Anáhuac University in Mexico. He has authored or contributed to articles and books on sustainability such as WWF International's Living Planet Report. His awards include the 2013 Prix Nature Swisscanto, the 2012 Blue Planet Prize, the 2012 Binding Prize for Environmental Conservation, and the 2012 Kenneth E. Boulding Memorial Award.

FROM KYOTO TO MILAN

5TH INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION: PREPARING TO ACT FOR A HEALTHY PLANET

NOVEMBER 2013

BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION

Advisory Board

Barbara Buchner, Ellen Gustafson,
Danielle Nierenberg, Gabriele
Riccardi, Camillo Ricordi,
Riccardo Valentini

Editorial coordination



www.codiceedizioni.it

Design and layout

Alessandro Damin

Infographics

centimetri.it

Infographics sources

Waterfootprint, OECD and WHO
data processed by BCFN,
FAO (2011), Kummu et al. (2012),
Segrè and Vittuari (2013)

Images

Corbis, Thinkstock

ISBN 978-887578434-8



Printed in November 2013 at the
Stamperia Artistica Nazionale
Trofarello (TO)



LE AREE DI RICERCA

Food for All

L'accesso al cibo e la malnutrizione:
il BCFN riflette su come favorire un
migliore sistema alimentare su scala
globale e come rendere possibile una
più equa distribuzione delle risorse
alimentari, incoraggiando il benes-
sere sociale e riducendo l'impatto
sull'ambiente.

Food for Health

Il rapporto e il delicato equilibrio
fra l'alimentazione e la salute: racco-
gliere le raccomandazioni delle isti-
tuzioni scientifiche mondiali e degli
esperti più qualificati, raccontare
le proposte del BCFN per facilitare
l'adozione di uno stile di vita corretto
e un'alimentazione sana.

Food for Sustainable Growth

Analizzare la filiera alimentare cer-
cando di segnalare le criticità esisten-
ti, valutando l'impatto sull'ambiente
di produzione e consumo. Il BCFN
propone buone pratiche e raccoman-
da stili di vita personali e collettivi
che siano in grado di incidere posi-
tivamente sull'ambiente e sulle risorse.

Food for Culture

Il rapporto tra l'uomo e il cibo, le sue
tappe nella storia e l'analisi della si-
tuazione attuale e futura. Il ruolo del-
la mediterraneità nel passato e l'attua-
le importante compito che, secondo
il BCFN e i principali studi scientifici,
ricopre: riequilibrare la relazione tra
le persone e la loro alimentazione.

RESEARCH AREAS

Food for All

Access to food and malnutrition: the
BCFN reflects on how to promote a
better food system on a global scale
and how to enable a more equitable
distribution of food resources, encour-
age social welfare, and reduce the
impact on the environment.

Food for Health

The relationship and the delicate
balance between diet and health:
the BCFN has collected the recom-
mendations of scientific institutions
around the world and of the most
qualified experts, and explains its
proposals to facilitate the adoption of
a proper lifestyle and a healthy diet.

Food for Sustainable Growth

An analysis of the food chain aimed at
signaling the existing weaknesses and
assessing the environmental impact of
production and consumption. The
BCFN proposes good practices and
recommends personal and collective
lifestyles that are able to have a posi-
tive impact on the environment and
resources.

Food for Culture

The relationship between mankind
and food, its stages throughout hi-
story, and an analysis of the current
and future situation. The role of the
Mediterranean diet in the past and,
according to the BCFN and major
scientific studies, the current impor-
tant task: rebalancing the relation-
ship of people with their food.

BCFN PUBLICATIONS

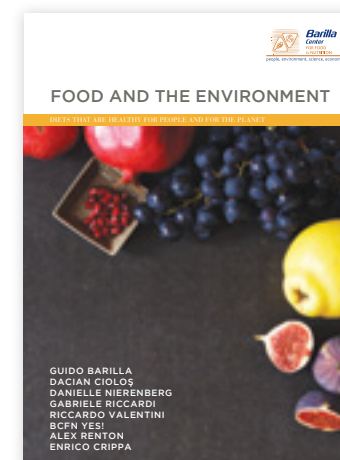
2013



Food for health: paradoxes of food and
healthy lifestyle in a changing society



Combating waste: defeating the paradox
of food waste

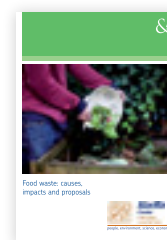


Food and the environment: diets that are
healthy for people and for the planet

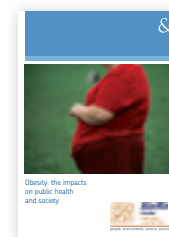
2012



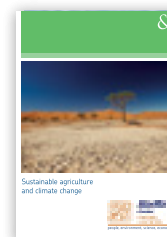
Nutrition & well-
being for healthy
living



Food waste: causes,
impacts and
proposals



Obesity: the impacts
on public health and
society



Sustainable
agriculture and
climate change

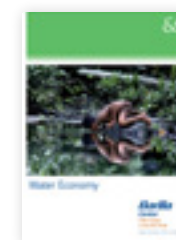


Double Pyramid
2012: enabling
sustainable food
choices

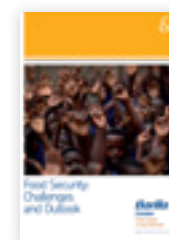


Eating in 2030:
trends and
perspectives

2011



Water Economy



Food Security:
Challenges and
Outlook



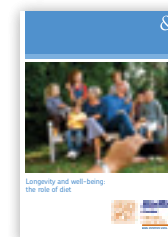
The 2011 BCFN
Index



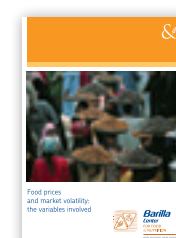
Beyond GMOs.
Biotechnology in
the agri-food sector



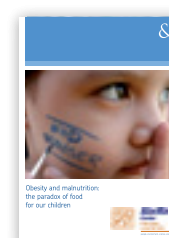
2011 Double Pyramid:
Healthy food for people,
sustainable for the planet



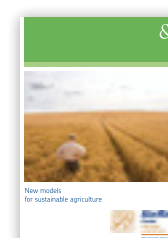
Longevity and well-
being: the role of diet



Food Prices and market
volatility: the variables
involved



Obesity and malnutrition:
the paradox of food for
our children



New models
for sustainable
agriculture

ALL THE BCFN PUBLICATIONS ARE AVAILABLE ON WWW.BARILLACFN.COM



Follow us on the social networks

