

L'Arena

il giornale di Verona dal 1866

Insero Speciale
In supplemento
al numero odierno

SOCIETÀ 5.0 COME COSTRUIRE UN MONDO UMANOCENTRICO

GLI AUTORI
DI QUESTO NUMERO

Giorgia Pagliuca
Afsoon Neginy
George Fern
Marta F. Ottaviani
Sebastiano Zanolli
Giulio Boccaletti
Luigi Consiglio

A CURA DI
GRUPPO ATHESIS

IN PARTNERSHIP CON

edi ECCELLENZE
D'IMPRESA

MIT Sloan
Management Review Italia

FESTIVAL
del
FUTURO
2024

VERONAFIERE
27:30
novembre 2024



L'ALIMENTAZIONE IN-SOSTENIBILE





**PAGAMENTI
DIGITALI**

Banco BPM sceglie Numia: una partnership strategica
100% italiana per tutti i clienti che cercano soluzioni
di pagamento digitali, semplici e innovative.
bancobpm.it

BANCO BPM

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche si prega di fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso le Filiali e sui siti www.bancobpm.it e www.numia.com alla sezione Trasparenza.



In sinergia con
JOB&Orienta 2024

SOCIETÀ 5.0: COME COSTRUIRE UN MONDO UMANO CENTRICO

Verona, 27-30 novembre 2024
Fiera Verona

Mercoledì 27 novembre
h. 16.30 - 18.30

Saluti istituzionali

PER UNA DEFINIZIONE DI SOCIETÀ 5.0

Keynote speech: **Prof. Mauro Magatti**,
Università Cattolica di Milano

Chiara Lupi, Direttrice Editoriale Este,
intervista **Gianni Dal Pozzo**, Amministratore
delegato Considi, sul suo libro Nuove
Tecnologie, Nuova Civiltà, ESTE libri

Moderatrice: **Chiara Lupi**, Direttrice
Editoriale Este

Panelist: **Francesco Giuliano**, COO, Bici-
clette Bianchi, **Matteo Marzotto**, imprendi-
tore, **Prof. Michele Milella**, Direttore
dipartimento DIMI, Università di Verona.
Prof.ssa Barbara Quacquarelli, Direttrice
MIT Sloan Management Review Italia.

Giovedì 28 novembre
h. 11.30-13.30

TECHGEN: L'INNOVAZIONE PER UNA SOCIETÀ IN EVOLUZIONE

Keynote speech: **Matteo Ward**, imprendi-
tore sociale

Moderatore: **Marino Smiderle**, Direttore Il
Giornale di Vicenza

Panelist: **Bias** imprenditore digitale,
Alessandro Farinelli, Direttore del Dipar-
timento di informatica, Università di Ve-
rona, **Giuseppe Piardi**, Managing Director
Stena Recycling Italia, **Alberto Piovesan**,

Art Director, Centro studi Dainese, **Gio-
vanni Rana Jr**, Innovation Manager di
Pastificio Rana.

Keynote speech: **Prof. Federico Gobbi**,
IRCCS Ospedale Sacro Cuore Don Calabria
(Ospedale Negrar): Niente paura...ci sarà
una nuova pandemia

Giovedì 28 novembre
h. 16.30 - 18.30

Marco Scorzato, Vice caporedattore Il
Giornale di Vicenza, intervista l'Europar-
lamentare **Elena Donazzan** e **Patrizia Toia**,
già Europarlamentare, sul tema: Unione
Europea, sfide e prospettive

UN'EUROPA PIÙ COMPETITIVA IN UN MONDO COMPLESSO

Moderatrice: **Marta Federica Ottaviani**,
editorialista Gruppo Athesis

Panelist: **Claudia Colla**, Direttrice della
Rappresentanza di Milano della Com-
missione Europea, **Gregorio De Felice**,
Chief Economist Intesa Sanpaolo, **Mauro
Fanin**, Presidente Cereal Docks, **Filippo
Manfredi**, Direttore Generale Fondazione
Cariverona, **Ambasciatore Fernando Nelli
Feroi**, Presidente IAI.

Conclusioni: **Monica Maggioni**, Giorna-
lista- Direttrice Editoriale per l'Offerta
informativa RAI.tv

Conclusioni

a cura di **Luigi Consiglio**
Ceo Eccellenze d'Impresa

Venerdì 29 novembre
h. 11.30-13.30

COME LAVORERÒ DOMANI?

Keynote speech: **Alberto Pellai**, medico e
scrittore

Keynote speech: **Filippo Alongi**, IRCCS
Ospedale Sacro Cuore Don Calabria
(Ospedale Negrar): L'intelligenza artificiale
nella medicina moderna: il primato del
medico

Moderatore: **Gianluca Dotti**, giornalista,
Coordinatore editoriale TuttoTIS

Panelist: **Marco Bentivogli**, co-fondatore
di Base Italia, **Ilaria Cingottini**, Centro
studi UnionCamere Progetto Excel-
sior, **Margherita da Ponte**, studentessa
ITS Academy Turismo Veneto, Master in

Tourism Innovation Digital 4.0, **Fabian
Gatti**, Production Manager, BiciClette
Bianchi, **Francesca Grego**, co-fondatrice
Kika srl.

Venerdì 29 novembre
h. 16.30-18.30

Massimo Mamoli, Direttore L'Arena,
intervista il **Prof. Stefano Zamagni**,
Università di Bologna, sul tema "Il ruolo
dell'uomo nella Società 5.0"

L'UOMO MOTORE DEL CAMBIAMENTO

Moderatrice: **Chiara Lupi**, Direttrice
Editoriale Este

Panelist: **Michele Bertola**, Presidente di
ANDIGEL e autore del testo "Persone
fuori dal comune", **Prof. Giorgio Goset-
ti**, Sociologo del lavoro, Università di
Verona, **Sebastiano Zanolli**, Manager e
scrittore, **Marina Salomon**, imprenditrice.

Conclusioni

a cura di **Luigi Consiglio**
Ceo Eccellenze d'Impresa

Sabato 30 novembre
h. 11.30-14.30

LA VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE ITALIANE COME VANTAGGIO COMPETITIVO PER IL PRODOTTO ALIMENTARE MADE IN ITALY

Paolo Barilla, Presidente, Unione Italiana
Food, **Francesco Mutti**, Amministratore
Delegato Mutti Spa, **Ettore Prandini**,
Presidente Coldiretti

Moderatore: **Prof. Paolo De Castro**, Uni-
versità di Bologna

L'ALIMENTAZIONE IN-SOSTENIBILE

Moderatrice: **Marta Federica Ottaviani**,
editorialista Gruppo Athesis

Panelist: **Lorenzo Cogo**, fondatore di
Loco, **Elisa D'Ospina**, modella e scrittrice,
Stefano Fanini, Verona Volley.

Saluti conclusivi

a cura di **Luigi Consiglio**
Ceo Eccellenze d'Impresa

L'ALIMENTAZIONE IN-SOSTENIBILE

EDITORIALE di MARTA F. OTTAVIANI



Abbiamo volutamente scelto il gioco di parole alimentazione in-
Sostenibile perché impone una riflessione profonda sui legami tra
pratiche agricole e salute umana. In un mondo sempre più urbanizzato
e globalizzato, il modo in cui produciamo, distribuiamo e consumiamo il cibo ha conseguenze
dirette non solo sul nostro benessere, ma anche su quello del pianeta. La sostenibilità
dell'alimentazione non può quindi essere analizzata come un fenomeno isolato, ma deve essere vista
attraverso una lente integrata che unisce agricoltura e nutrizione.

Dal punto di vista agricolo, la produzione alimentare è spesso dominata da metodi intensivi che
sfruttano risorse naturali senza considerare il loro esaurimento. La transizione verso pratiche agricole
più sostenibili, come l'agricoltura biologica e l'agroecologia, non solo preserva l'ambiente, ma produce
alimenti più salubri, contribuendo così a una dieta migliore.

D'altra parte, la corretta alimentazione gioca un ruolo cruciale nel determinare la qualità della vita. Una
dieta equilibrata, ricca di frutta, verdura, legumi e cereali integrali, non solo promuove la salute fisica,
ma può anche ridurre la nostra impronta ecologica. Studi hanno dimostrato che diete prevalentemente
vegetali sono associate a minori emissioni di gas serra e a un minor consumo di risorse. Questo
suggerisce che le scelte alimentari individuali non sono solo una questione di salute personale, ma hanno
ripercussioni dirette sull'ambiente.

Il legame tra agricoltura sostenibile e corretta alimentazione è quindi evidente. Non possiamo ignorare
che l'industrializzazione dell'agricoltura ha prodotto alimenti che, pur essendo abbondanti e a basso
costo, non sempre rispondono ai criteri di qualità nutrizionale. Al contrario, un sistema alimentare che
valorizza la sostenibilità produce cibi che non solo sono migliori per la nostra salute, ma che nutrono
anche un ecosistema in equilibrio.

In questo contesto, è fondamentale che i consumatori diventino più consapevoli del loro ruolo. Ogni
scelta alimentare è una dichiarazione di intenti: supportare pratiche agricole sostenibili significa investire
nella propria salute e in quella del pianeta. Promuovere l'educazione alimentare e sensibilizzare sulla
provenienza dei cibi è essenziale per trasformare le abitudini alimentari.

Le politiche pubbliche devono fare la loro parte, incentivando le pratiche agricole sostenibili e rendendo gli
alimenti salubri più accessibili. Investire in ricerca e innovazione per sviluppare sistemi agricoli resilienti
è una priorità, così come garantire che le informazioni sui benefici di una dieta sostenibile raggiungano
tutti.

In conclusione, l'alimentazione in-sostenibile ci interroga su come vogliamo vivere e alimentare il nostro
futuro. La salute del nostro corpo è indissolubilmente legata alla salute del nostro ambiente. Riconoscere
questa interconnessione è il primo passo verso un cambiamento necessario, un cambiamento che possa
garantire cibo sano per tutti, nel rispetto del pianeta che abitiamo.

SOCIETÀ 5.0: COME COSTRUIRE UNA SOCIETÀ UMANO-CENTRICA

Il progresso al servizio di una società più giusta, dove le
nuove tecnologie siano alleate dell'uomo e lo rimettano
al centro, aiutandolo nella risoluzione di problemi e
processi time consuming, oltre a sostituirlo nei lavori a
basso valore aggiunto, ripetitivi e mal pagati.

Il Festival del Futuro di quest'anno è dedicato proprio alla
Società 5.0 e a come questo mondo umano-centrico possa
essere concretamente costruito. Quattro giorni di dibattiti,
keynote speech pensati per ispirare la platea, soprattutto quella
dei giovani, che di questo cambiamento saranno i protagonisti.
Uno degli aspetti che verranno indagati con maggiore attenzione,
sarà il rapporto fra uomo e macchina è fondamentale.
L'obiettivo del Festival è sottolineare l'importanza di mantenere
un equilibrio, in cui le tecnologie avanzate non sostituiscano
l'uomo, ma lo potenzino. Il dialogo su come si possano creare
collaborazioni armoniose tra uomini e macchine è essenziale
per garantire che il progresso tecnologico non comprometta
l'umanità ma la rafforzi.

Un altro tema centrale del festival saranno le nuove tecnologie.
Il progresso nei campi dell'intelligenza artificiale, della realtà
aumentata, della blockchain e dell'Internet delle Cose (IoT) sta
trasformando radicalmente il nostro mondo. Queste tecnologie
offrono immense opportunità, ma sollevano anche questioni
importanti riguardo alla privacy, alla sicurezza e all'etica.
Durante il festival, esperti del settore discuteranno su come
possiamo sfruttare al meglio queste tecnologie, minimizzando i
rischi e massimizzando i benefici per la società.

Il festival offrirà anche uno sguardo sul futuro del mercato
del lavoro, esplorando qual i saranno le figure professionali
più richieste. Con la digitalizzazione crescente, si prevede una
crescente domanda di esperti in cybersecurity, sviluppatori di
software, specialisti in big data, esperti di intelligenza artificiale
e robotica, oltre a professionisti in settori emergenti come
la bioinformatica e l'energia sostenibile. L'importanza della
formazione continua e della riqualificazione professionale
per rimanere competitivi in un mercato del lavoro in rapida
evoluzione sarà un aspetto da sviluppare con attenzione.

Senza mai dimenticare che è l'uomo il motore del cambiamento.
La tecnologia, per quanto avanzata, è uno strumento creato
dall'uomo per l'uomo. È quindi essenziale che gli individui e
le comunità rimangano al centro del processo decisionale,
guidando l'innovazione verso obiettivi che promuovano il
benessere collettivo. Il festival esplorerà come possiamo
promuovere una leadership inclusiva e collaborativa, in cui ogni
voce abbia la possibilità di contribuire al futuro della nostra
società.

In conclusione, il "Festival del Futuro a Tema Società 5.0: Come
Costruire una Società Umano-Centrica" sarà un'occasione
imperdibile per riflettere su come possiamo plasmare un futuro
in cui l'innovazione tecnologica e l'umanità procedano di pari
passo. Un futuro in cui le tecnologie avanzate siano al servizio
dell'uomo, migliorando la qualità della vita e creando nuove
opportunità per tutti.

Supplemento al numero odierno de

L'Arena
Il giornale di Verona dal 1866



Inserto Speciale - n. 6 di 7

- 01 Per una definizione di Società 5.0
- 02 Le persone e la società nel futuro
- 03 Nuove tecnologie per una nuova civiltà
- 04 La valorizzazione della persona nella fabbrica del futuro
- 05 Umanizzare l'organizzazione del lavoro
- 06 L'Alimentazione IN-sostenibile
- 07 Un'Europa più competitiva in un mondo complesso

SERVICER PER OPERAZIONI DI
FINANZA STRUTTURATA,
GESTIONE DI CREDITI FINANZIARI
E ASSICURATIVI, GESTIONE E
RISCOSSIONE DELLE ENTRATE
DEGLI ENTI LOCALI.



CREDIT NETWORK & FINANCE[®]

www.cienneffe.com

GRUPPO  FRASCINO



MANGIARE LOCALE

IMPATTO GLOBALE

Accorciare la filiera aiuta
a ridurre i gas serra

A cura di
Giorgia Pagliuca*



(*) **Giorgia Pagliuca**
Formatrice di sostenibilità,
green content creator
e attivista digitale

Landare a mangiare fuori rappresenta sempre più una sfida. Ristoranti con menù fuori stagione, materie prime che provengono dall'altra parte del globo, piatti perlopiù carichi di proteine animali, annesso e connesso spreco alimentare. Non mi salva nemmeno essere invitata a casa di qualche amica o familiare, perché l'argomento carne – e i suoi derivati – uscirà fuori, facendo risuonare campanelli di allarme nella mente dei miei commensali. Per il solo fatto di aver messo le gambe sotto a quel tavolo, a un certo punto della serata, la mia identità vegana verrà allo scoperto, diventando argomento di conversazione e anima della discussione, che io lo voglia oppure no. Poco importa che il numero di persone vegetariane e vegane in Italia stia aumentando (secondo Eurispes, il 6,6% della popolazione rinuncia alla carne, e soprattutto i più giovani), normalizzando la mia presenza a tavola, questa pratica alimentare sarà comunque oggetto di domande, quando va bene, e oggetto di scherno, quando va male. E, con certezza matematica e precisione svizzera, mi verrà comunque fatto presente che la carne lì stante non proviene dal solito allevamento intensivo, quello brutto e cattivo che abbiamo imparato a rinnegare, ma è un prodotto di nicchia, di aziende locali a conduzione familiare, a 'ciclo chiuso', e perciò green. Il dispositivo perfetto per ammicciare all'armonia fra qualità della vita degli animali e sostenibilità del prodotto finale. Insomma, nulla di cui preoccuparmi: l'integrità delle persone che hanno preparato e con cui andrò a condividere il pasto è salva.

INDUSTRIA ALIMENTARE E RESPONSABILITÀ AMBIENTALE

Eppure, non è proprio così: la sostenibilità alimentare non si misura con i chilometri percorsi dal pezzo di carne bovina, che risiede sul piatto davanti a noi. E dovremmo renderce-

ne conto, specie nell'epoca geologica dell'Antropocene, nel momento in cui la crisi climatica bussa alla nostra porta, ricordandoci l'urgenza planetaria in cui sembriamo sguazzare senza poi troppe preoccupazioni. Perché la scienza in realtà è chiara: l'industria globale del cibo è la principale responsabile di moltissime patologie associabili a una cattiva alimentazione, ma, secondo lo studio di Poore e Nemeck del 2018, è anche

dovrebbero farci drizzare le antenne!

NON BASTA IL LOCALISMO

Tuttavia, questo boccone amaro, frutto anche delle nostre grigliate, viene spesso cancellato grazie a un'intelligente pennellata di 'localismo': accorciando la filiera, i problemi sembrerebbero scomparire. Se la bistecca è a chilometro zero, allora la dissonanza non esiste. Se l'animale è stato allevato e macellato dal nostro

la riduzione di questa fantomatica distanza del nostro filetto in crosta, percorsa per raggiungere noi e i nostri commensali, a salvarci tutti dal 'peccato ambientale'. Ma perché? La risposta è stata già registrata dalla scienza. L'impatto del trasporto (sia questo su ruota, nave o aereo) determina impronte ambientali nettamente inferiori se confrontato con l'impronta totale della produzione di carne.

base. Sapendo l'impatto del trasporto degli alimenti via nave e facendo un rapido calcolo, per trasportare un chilogrammo di carne dall'America Centrale al Regno Unito si emettono circa 0,207 chilogrammi di anidride carbonica equivalente. Acquistando invece dall'allevatore locale di fiducia, supponendo di andare a piedi e generando quindi zero emissioni nel trasporto, l'impronta della bistecca rimane praticamente lo stesso. Lo scarto tra le distanze è infatti di poca rilevanza (60 chilogrammi contro 59,8), praticamente nullo. Ecco che allora la nostra distanza percorsa o il presunto localismo non determina alcuna differenza significativa. In poche parole, una filiera chiusa e corta non esime dalla presa di coscienza dagli impatti generali.

APRIRE ALLA COMPLESSITÀ

La tendenza a preferire un accorciamento della distanza tra chi consuma e chi produce è sostenuta anche dalla presenza del nuovo termine localvore, recentemente coniato negli Stati Uniti e utilizzato proprio per identificare chi tende ad acquistare alimenti prodotti nell'area di 100 miglia da casa propria. Un'ulteriore conferma arriva anche da un'indagine dell'agenzia di comunicazione SG-Marketing, condotta a maggio 2020 sul suolo italiano. Da questa emerge che su 1.000 consumatori, Made in Italy e localismo rimangono i due principali driver di rassicurazione tra gli intervistati. Questa fissazione per l'origine e la prossimità sembra assolvere dall'annoso problema degli impatti ambientali: così, convenientemente, ci si scorda che la filiera corta della carne, specie quella bovina, non abbatte i nostri peccati di gola. E ricordarlo ai commensali, posso assicurarli, non guasta gli appetiti, ma anzi, apre e abitua lo stomaco alla complessità. Si tratta di discorsi che spesso mancano nei nostri menù; eppure, poterli intavolare aiuta ad ampliare i nostri orizzonti gastronomici, migliorando la consapevolezza alimentare.

Numero di vegetariani e vegani in Italia:

il **6,6%**
della popolazione
rinuncia alla carne
con una prevalenza tra i giovani

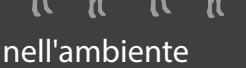


Impatto degli allevamenti zootecnici:

I sistemi alimentari zootecnici
sono responsabili per

135 milioni
di tonnellate di azoto

e **58 milioni**
di tonnellate di fosforo rilasciati nell'ambiente
ogni anno, secondo la FAO.



Effetti del trasporto sulla sostenibilità:

L'impatto del trasporto è significativamente inferiore rispetto all'impronta totale della produzione di carne. Ad esempio, trasportare carne dall'America Centrale al Regno Unito emette circa

0,207 Kg di CO2 equivalente
per ogni chilogrammo di carne

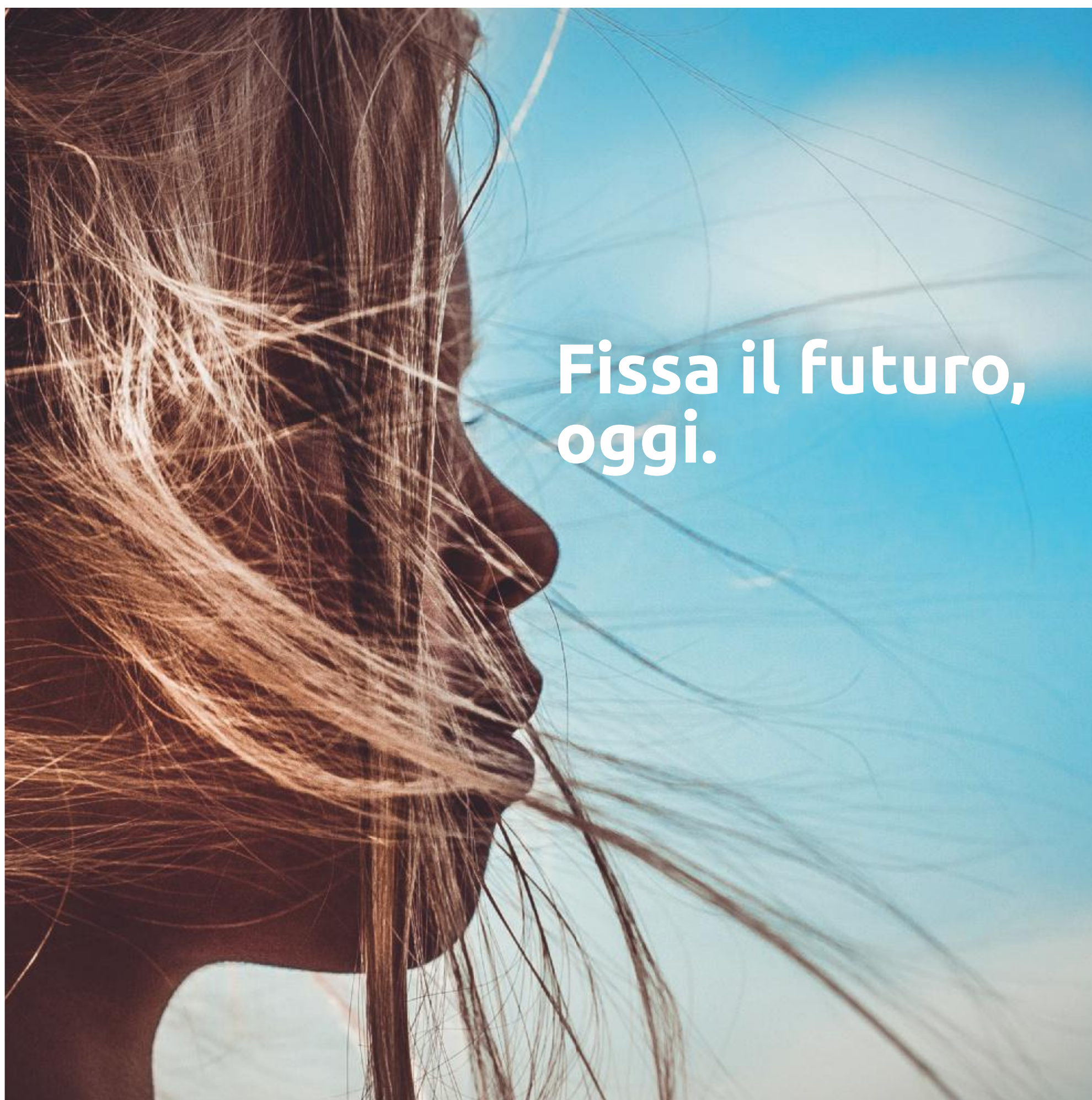


autrice del 26% delle emissioni globali di gas serra. È proprio larga parte di queste emissioni a essere, di fatto, strettamente legata alla produzione di carne e dei suoi derivati. Aggiungiamoci che, secondo stime dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (Fao), a livello globale i sistemi alimentari zootecnici sono anche responsabili per 135 milioni di tonnellate di azoto e per 58 milioni di tonnellate di fosforo depositate nell'ambiente ogni anno. Insomma, numeri da capogiro e che

dirimpettaio, allora la sua sostenibilità è garantita. Una sorta di strategico greenwashing, questa volta declinato al locale; una raffinata comunicazione ingannevole, per mezzo della quale la prossimità produttiva cancella ogni onta di impatto ambientale negativo.

Eppure, non è così: non basta che la carne che portiamo sulla nostra tavola provenga da filiere vicine e controllate, perché il problema non è la lunghezza della filiera, ma la sua stessa produzione. E quindi non sarà

Facciamo l'esempio della carne bovina, la cui impronta media è di circa 60 chilogrammi di anidride carbonica equivalente per ogni chilogrammo. Allora confrontiamo l'impatto dei trasporti, derivante dall'acquisto dall'allevatore locale (magari addirittura il vicino di casa) con quello di un abitante del Regno Unito, che invece acquista la stessa carne, ma questa volta proveniente dall'America Centrale. Ancora una volta, dovremmo farci guidare dalla buona vecchia scienza e da qualche nozione matematica di



**Fissa il futuro,
oggi.**

Energia pulita, ferma nel prezzo.
Pura è l'offerta gas e luce che ti rassicura **oggi**
mentre guardi al **domani**.

Scopri di più su agsm.aimenergia.it



Per maggiori informazioni sul nostro impegno
per l'ambiente visita il sito

agsm aim |
Energia

LA SFIDA E LA RESPONSABILITÀ DEL CIBO GLOBALE



(*) Luigi Consiglio
CEO di Eccellenze
di impresa

Sfamare 10 miliardi di persone con proteine nuove e accessibili

di
Luigi Consiglio*

Nutrire in modo sostenibile 9 miliardi di persone. È la sfida principale per la sopravvivenza dell'umanità, che non può che vedere tutti gli Stati unirsi per raggiungere un obiettivo comune, prima che sia troppo tardi. Perché, mentre la popolazione mondiale cresce ogni giorno di più – la soglia degli 8 miliardi di persone sulla Terra è stata superata alla fine del 2022 e quella dei 9 miliardi, secondo l'ONU e i modelli statistici più accreditati, verrà raggiunta nel 2037, fino a toccare la soglia dei 9,7 miliardi nel 2050 –, l'Earth Overshoot Day (il giorno nel quale l'umanità consuma interamente le risorse prodotte dal Pianeta nell'intero anno) si allontana ogni anno dal 31 dicembre: quest'anno cade il primo agosto. In questo quadro in continua evoluzione, ogni Stato ha un ruolo, che si inserisce idealmente in una grande strategia mondiale necessaria per poter imprimere un'accelerazione alle produzioni agricole, renderle più efficienti e più vicine alle richieste della popolazione. Perché, se è vero che siamo ancora lontani dall'eradicamento della po-

vertà (in particolare in Africa), come era previsto dall'Agenda 2030 dell'Onu alla fine di questo decennio, negli ultimi anni sono stati fatti passi da gigante e le persone che vivono in condizioni di povertà estrema sono il 9,3% della popolazione della Terra, mentre nel 1990 erano il 38% (dati della Banca mondiale). E chi vede il proprio reddito incrementarsi vuole vivere come nei Paesi Occidentali, presi come riferimento per gli stili di vita e per l'alimentazione.

È chiaro però che l'obiettivo non può essere perseguito con i modelli agricoli e dell'allevamento tradizionali. Per diversi motivi. Il primo: l'agricoltura è tra i maggiori responsabili del «global warming», emettendo più gas serra di auto, camion, treni e aerei considerati complessivamente, rilasciando ossido di azoto dai fertilizzanti. L'allevamento non è da meno, considerando le emissioni di metano e l'utilizzo di acqua (e l'inquinamento dell'«oro blu»).

Inoltre, l'agricoltura estensiva è tra i maggiori responsabili della perdita della biodiversità, senza contare le emissioni di ossido di azoto generate dal taglio delle foreste pluviali per far spazio a allevamenti e campi da coltivare: una pratica da bloccare subito, perché i danni causati sono molto maggiori dei benefici. Quello che serve, al contrario, è aumentare la resa delle aziende agricole esistenti: se i campi statunitensi, canadesi e australiani sono estremamente produttivi, in Africa, America Latina e Est Europa c'è molta strada da fare. Ed è qui che si può intervenire in modo massiccio per rivoluzionare l'agricoltura mondiale e far sì che i 9 miliardi

di persone che vivranno sulla Terra tra pochi anni possano sfamarsi in modo sano e sostenibile. Un ruolo che anche l'Italia può vivere da grande protagonista.

La chiave sta nel permettere a tutti di nutrirsi come nei Paesi Occidentali, assecondando la crescita delle richieste di proteine sulle tavole di tutto il mondo. Ma non si può pensare di farlo con l'incremento del consumo di carne, per i motivi esplicitati in precedenza: aumentare la superficie e il numero degli allevamenti sarebbe assolutamente non sostenibile. L'unica alternativa è sviluppare un'offerta di proteine vegetali, utilizzando in modo massiccio quelle derivate dal grano, dalla soia, dalla carruba, dai piselli e in generale dai legumi, le cui proteine hanno un minor contenuto di grassi, un indice glicemico basso e danno un maggior senso di sazietà rispetto a quelle animali. Una sfida che unisce agricoltura e ricerca applicata, ma che al contempo deve guardare alla sua sostenibilità anche economica: non si può pensare di vendere prodotti a base di proteine vegetali vendendoli a prezzi uguali (se non maggiori) rispetto ai tagli di carne pregiati che provengono dagli allevamenti.

Il mercato deve riuscire a proporre «finti polli» che costano poco, perché se è vero che il 90% della popolazione mondiale vive al di sopra della soglia di povertà estrema, lo è altrettanto che esistano ampi strati di povertà diffusa (anche in Occidente), con milioni di persone che faticano a far quadrare i conti e che non possono permettersi di spendere troppo per prodotti alternativi alla carne. L'agricoltura mondiale deve essere capace

di unirsi, creando un sistema interrelato tra gli Stati, inseriti all'interno di una filiera internazionale che deve valorizzare le caratteristiche di ogni singolo Paese, inserito all'interno di un progetto organico non più rinviabile: le colture intensive, l'allevamento coerente, la produzione cerealicola vanno sempre considerati inseriti in questo contesto ineludibile per ogni governo e per ogni regolatore, rendendo impossibile l'arroccamento su posizioni autarchiche.

L'incremento di valore nutrizionale richiesto da fasce crescenti della popolazione consente di ritagliare spazi per i Paesi in grado di generare prodotti con caratteristiche superiori e distintive, specializzando le colture in modo da favorire il reale valore aggiunto della zona in termini di vocazione o di biodiversità e implementando il ruolo della tecnologia nei campi ma anche aumentando la quota di agricoltura destinata all'alimentazione umana (oggi è il 55% del totale, il resto è destinato a mangimi e biofuel) e riducendo gli sprechi, dato che circa il 50% del cibo prodotto nel mondo viene sprecato prima di arrivare sulle tavole.

E qui entra in gioco il ruolo dell'Italia, che deve guardare al proprio ruolo nel sistema complessivo in maniera strategica. Perché il nostro Paese ha caratteristiche di unicità. Pensiamo al pomodoro italiano, arrivato in Europa nel 1500 ma che ha un sapore e un profumo irraggiungibili nel resto del mondo. O alla farina di grano tenero, una delle meno tenaci al mondo, o ancora al basilico genovese DOP. Questi prodotti vanno valorizzati con una marchio riconoscibile sui mer-

cati esteri, che sfrutti una notorietà costruita negli anni, reti di vendita, politiche promozionali e una logistica efficiente e che si rivolga ai mercati in crescita e sempre più alla ricerca di prodotti «premium».

Secondo una recente ricerca di McKinsey, il mondo dei consumatori sta cambiando: i giovani tra i 18 e i 24 anni, soprattutto in Paesi emergenti (o già affermati) come India e Arabia Saudita, ma anche i loro genitori, i pensionati e gran parte della «classe media» sono disposti a spendere di più per prodotti riconoscibili e di qualità per determinate categorie di prodotti.

Tra questi, spicca anche l'agroalimentare, settore in cui l'Italia può recitare una parte da protagonista, investendo nel benessere del Pianeta sotto tutti i punti di vista. Una strada che passa anche dalla conversione a «bio» di tutta la produzione agricola del Paese, un passaggio che – vista l'inferiore redditività dei campi italiani rispetto, ad esempio, a quelli del Nord America – costerebbe meno rispetto ai concorrenti. Se l'Italia assumesse questa caratteristica, riconoscibile in tutto il mondo, produttori e commercianti farebbero a gara per ottenere i suoi prodotti, con un notevole vantaggio competitivo.

Ma è necessario che il governo aiuti finanziariamente questa conversione, in un patto con gli agricoltori e le associazioni che li rappresentano e per far sentire la propria voce in Europa che, a modesto avviso di chi scrive, conosce benissimo le esigenze degli agricoltori del Nord del Vecchio Continente ma potrebbe conoscere meglio quelle del settore primario italiano.

IL RUOLO STRATEGICO DELL'ITALIA

SECONDO UNA RICERCA DI MCKINSEY

IL MONDO DEI CONSUMATORI STA CAMBIANDO: I GIOVANI TRA I 18 E I 24 ANNI, SOPRATTUTTO NEI PAESI EMERGENTI (O GIÀ AFFERMATI) COME INDIA E ARABIA SAUDICA, MA ANCHE I LORO GENITORI, I PENSIONATI E GRAN PARTE DELLA CLASSE MEDIA, SONO DISPOSTI A SPENDERE DI PIÙ PER PRODOTTI RICONOSCIBILI E DI QUALITÀ PER DETERMINE CATEGORIE DI PRODOTTI. TRA QUESTI SPICCA ANCHE L'AGROALIMENTARE DOVE IL BELPAESE È LEADER MONDIALE IN QUALITÀ





IMPRENDITORI IL CONTATTO CON LA NATURA PER SALVARE IL PIANETA



(*) **George Fern**
Professore Assistente di Studi Organizzativi e Sostenibilità presso la Cardiff Business School

A cura di George Fern*

La comunità imprenditoriale sta raddoppiando le sue promesse verso obiettivi per la salvaguardia ambientale. Oltre un quinto delle 2mila aziende più grandi del mondo hanno espresso il loro impegno a raggiungere le zero emissioni. Alcune, come Bayer, Gucci, Nestlé e Starbucks, si sono dichiarate pronte a diventare nature positive. Fortemente incoraggiato dal World Economic Forum e dalle Nazioni Unite, questo atteggiamento consiste nel ripensare il rapporto tra umanità e natura, affrontando questioni come la perdita della biodiversità, il degrado del terreno e il cambiamento climatico. L'obiettivo finale entro il 2030 consiste nel 'creare più natura' rispetto al 2020. Purtroppo, come succede molto spesso e ancora di più in caso di cambiamenti epocali come questi, nonostante questi lodevoli piani, i progressi per proteggere l'ambiente sono limitati. I danni alla flora e alla fauna non stanno diminuendo, anzi aumentano rapidamente. Alcuni sostengono che le imprese, soprattutto le grandi aziende concentrate sul profitto e sui risultati a breve termine, non siano attrezzate per affrontare grandi sfide come il cambiamento climatico e la perdita della biodiversità. Questi problemi richiedono soluzioni sistemiche e progetti a lungo termine, nonché la necessità di abbandonare la dipendenza dai combustibili fossili.

LA NECESSITÀ DI UNA CONNESSIONE CON LA NATURA

Tuttavia, potrebbe esserci una ragione più

profonda per cui le imprese spesso non riescono a fare progressi in questa direzione: gli imprenditori stessi non possiedono un legame intimo con la natura. Trascorrono la maggior parte del loro tempo in uffici aziendali isolati da ciò che è naturale. Anche il tempo fuori dall'ufficio è raramente trascorso in spazi verdi. Alcuni studi sottolineano come oggi gli americani trascorrono il 92% del loro tempo in spazi chiusi. Persino nei luoghi di lavoro a contatto con la natura, come su una piattaforma petrolifera, c'è la sensazione che l'uomo sia 'al di sopra' della natura.

L'idea che l'uomo e la natura siano distinti o che la natura debba essere dominata dall'uomo è stata perpetuata per secoli. Con la diffusione del cristianesimo all'inizio del Medioevo, l'idea che l'uomo fosse essenzialmente un animale fu respinta dalla Chiesa come barbara. L'Illuminismo rafforzò ulteriormente la distinzione tra natura e uomo. Pensatori come Cartesio, Newton e Hume ritenevano che le capacità umane di ragione, scienza e ordine rendessero gli uomini nettamente superiori agli animali 'selvatici'. Questa visione ha portato all'Antropocene, il periodo in cui l'umanità è considerata la specie più importante del pianeta.

Ma la rigida separazione tra uomo e natura è un mito. La teoria dell'evoluzione di Darwin suggerisce chiaramente che abbiamo tutti la stessa origine. Nonostante la superiorità intellettuale, gli esseri umani condividono il 99% del Dna con gli scimpanzé e il 60% con le banane. Siamo fatti delle stesse molecole, dipendiamo dalla stessa acqua e aria e siamo tutti governati dai ritmi e dalle leggi della natura. Essere in

armonia con la natura è stata la chiave del nostro successo come specie. Da quando l'Homo sapiens iniziò a migrare, la nostra sopravvivenza dipese da una conoscenza profonda dei paesaggi e degli habitat necessari. Queste interazioni hanno stabilito il profondo legame emotivo dell'uomo con la natura. Questa connessione spiega perché gli esseri umani siano attratti dalla natura, affascinati dalle escursioni in montagna, dal blu profondo del mare e dagli animali dello zoo. Numerosi dati scientifici sostengono che il contatto con la natura riduce lo stress (in particolare il 'tecnostress', lo stress causato dall'uso delle piattaforme digitali), migliora la concentrazione e l'attenzione, riduce il rischio di disturbi psichiatrici e migliora la capacità empatica e di cooperazione. Esiste anche un significativo ramo della ricerca scientifica che dimostra la correlazione tra sostenibilità ecologica e il nostro legame con la

La vicinanza delle imprese all'ambiente naturale aumenta la possibilità di salvare e salvaguardare il pianeta

natura. Quando un individuo non coltiva questo legame, non riesce a pensare a sé stesso come parte della natura. Questo riduce drasticamente la probabilità che si impegni in comportamenti a favore dell'ambiente o si preoccupi del proprio ruolo nella crisi ecologica.

LA NECESSITÀ DI UN LEGAME FRA IMPRESA E NATURA

Maggiore è la distanza tra gli imprenditori e la natura, minore è il valore dato alla salvaguardia dell'ambiente. Cosa possono fare le imprese per approfondire il legame con la natura?

C'è una vera e propria roadmap alla quale ci si può ispirare. Il primo passo consiste nel trascorrere il tempo in spazi verdi. Questo rafforza i valori ambientali, incoraggiando comportamenti come il riciclo. I dipendenti che intraprendono azioni a favore dell'ambiente sono più coinvolti nelle strategie ecologiste e motivati ad attuare i piani dell'azienda.

In secondo, spesso proprio attraverso la natura si crea un legame con l'azienda. Basare l'attività sulla relazione con la natura costruisce un forte legame con un luogo specifico. Senza questo legame, le imprese possono soffrire dell'essere 'senza luogo'. La vera sostenibilità si verifica quando un'azienda è profondamente connessa alla natura e vive una stretta relazione con il proprio luogo. Pensiamo alle industrie che producono prodotti regionali come il Champagne, il whisky, il Parmigiano e la birra. Queste industrie hanno un rapporto speciale con la loro terra e la loro conoscenza delle fluttuazioni climatiche,

dei cambiamenti che interessano la flora e la fauna e dei modelli stagionali è profondamente radicata nella natura. Per queste aziende, la sostenibilità non è un optional, ma, al contrario, un imperativo che caratterizza l'essenza dell'industria stessa. Infine, spesso il legame con la natura favorisce l'interconnessione. Mettersi in rapporto con la natura porta alla consapevolezza dell'interdipendenza tra tutti gli esseri viventi. Questa interconnessione è centrale per il concetto di sostenibilità. Il design biofilico negli uffici aziendali aiuta a creare un senso di connessione con la natura, utilizzando materiali ecologici, coltivando alveari e orti comunitari sui tetti e consentendo il flusso naturale di acqua e aria. Del resto, biofilico significa avere un'attrazione per la natura e volersi circondare di questa. L'inserimento di elementi naturali negli ambienti di lavoro aiuta gli impiegati a entrare in contatto con la natura, favorendo un senso di interconnessione.

In definitiva, affinché le imprese possano mostrarsi fedeli alle loro audaci affermazioni di affrontare seriamente la crisi ecologica, sarà fondamentale un'azione concreta. Tuttavia, questo obiettivo può essere raggiunto solo se gli imprenditori e, per estensione, le organizzazioni che gestiscono, promuovono un legame più profondo con la natura. Come ha detto John Muir, il più famoso naturalista e conservazionista americano: "Tieniti vicino al cuore della natura... e stacca, di tanto in tanto, e scala una montagna o trascorri del tempo nei boschi. Lava il tuo spirito".

TRADIZIONE E AMBIENTE:



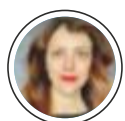
MARTA FILIPPINI
NUTRIZIONISTA

Intervista
a Marta Filippini

A cura di
Marta F. Ottaviani*



UN APPROCCIO SANO ALL'ALIMENTAZIONE



(*) Marta F. Ottaviani
Editorialista
Gruppo Athesis

Il rispetto della tradizione non solo come strada verso un'alimentazione sana e completa, ma anche come mezzo per rispettare il pianeta. Marta Filippini, nutrizionista, ha spiegato come mangiare sano in armonia con la natura sia molto più facile di quello che si possa immaginare.

Dottoressa Filippini, mi incuriosisce molto questa sua dicitura filosofia di nutrizione che coniuga non solo un'alimentazione sana ma anche un'alimentazione sostenibile. Può spiegarci brevemente in che cosa consiste questa sua filosofia alimentare?

Guardi, è davvero semplice. Basta rispettare quella che è la nostra tradizione. Non c'è nulla come la dieta mediterranea per rispettare l'ambiente. Lo dovremmo ricordare molto più spesso. E perché lo dimentichiamo? Perché negli ultimi anni c'è stata

una 'occidentalizzazione' dal punto di vista alimentare. Diciamo che siamo stati un po' invasi dalla Western Diet, che sarebbe appunto la dieta proveniente soprattutto da oltreoceano. Siamo stati influenzati dall'America, che ha portato tante cose come la carne e i cosiddetti fast food.

La carne però c'è sempre stata anche in Italia, e parecchio...

Sicuramente. In alcune regioni il ruolo della carne è importante, ma la nostra dieta per natura è molto più varia. Va poi detto che in altre parti del mondo, come l'Oriente, ricavano la loro fonte proteica da altri alimenti come la soia.

Se lei dovesse dare consiglio a chi vuole alimentarsi in maniera sostenibile ma ecco bilanciata equilibrata quali sono gli alimenti a cui dare precedenza diciamo e quali sono invece gli alimenti che insomma se ci piacciono tanto ogni tanto si possono mangiare ma che non devono assolutamente avere una presenza preponderante nella nostra dieta?

lo consiglio sempre di seguire le linee guida della piramide alimentare mediterranea che prevede appunto come dicevamo giustamente la presenza di tutti gli alimenti, anche di origine animale, nella nostra alimentazione, proprio perché noi siamo onnivori. I biologi nutrizionisti lo sanno bene, dal loro percorso di studi, però, è importantissimo non cadere sempre negli stessi alimenti, appunto non fare della carne o comunque delle fonti proteiche animali l'alimento preponderante della dieta.

Un super alimento?

I legumi. Senza dubbio. Sono un alimento quasi dimenticato della nostra tradizione mediterranea. Sono l'alimento che unisce tutti i popoli di questo bacino così ricco. E sono perfetti. Sono biologici, sostenibili, biologicamente quasi completi. Basta l'abbinamento con i cereali, quindi con i carboidrati, per avere lo spettro aminoacidico completo. Potrebbero essere assunti tutti i giorni.

Quando parliamo di alimentazione insostenibile intendiamo anche gli ali-

menti che fanno male al nostro corpo e che spesso vengono consumati più per moda che per altri motivi. Che idea si è fatta lei di questi fenomeni?

Sul disagio giovanile e i motivi che spingono le nuove generazioni a un certo tipo di alimentazioni, penso si debbano pronunciare specialisti focalizzati su questo problema. Per quanto riguarda l'aspetto nutrizionale, ricordo che la dieta mediterranea ha anche il pregio di prediligere alimenti poco elaborati, grezzi e quindi anche poco palatabili. Mi spiego meglio. Insaporire i piatti con le spezie è una pratica corretta. Anche il sale entro i limiti è lecito e doveroso. Ma questi alimenti tanto elaborati o con aromi artificiali come possono essere gli energy drink non vanno bene. Adesso va anche di moda l'acqua aromatizzata. Dicono che abbia zero calorie, zero zuccheri. Io credo ci sia una buona componente di chimica. La cosa principale è che destabilizza il palato, soprattutto nei giovani. È da tenere conto questa cosa perché il palato si abitua a gusti esageratamente dolci o salati, come per esempio per il junk food. Se succede questo poi non

riesce più a tornare indietro. Ci sembrerà di mangiare sempre alimenti poco saporiti e faremo di tutto per colmare quel divario di gusto. Per questo torno a ripetere che è meglio prediligere quegli alimenti che la natura ci mette già a disposizione e che abbiamo mangiato già dai tempi dei nostri antenati, con buona pace di altri alimenti che prendono piede, anche perché sono molto pubblicizzati.

Lei ha detto che i legumi sono alimenti preziosi. Ma quando andiamo al supermercato, cosa possiamo mettere nel carrello di altrettanto sostenibile e sano?

I cereali. E poi mi viene da dire torniamo alle origini. Riscopriamo il pane, la pasta, l'olio. Sono alimenti che secondo me sono stati un po' presi di mira. Ci sono diete che vanno di moda adesso e che sono low carb, con una demonizzazione dei carboidrati che spesso è fuori luogo. Le quantità sono importanti. Bisogna riscoprire i cereali e le farine della nostra tradizione. Sono alimentati poco elaborati, con un alto potere nutriente e per giunta anche sazianti.





LA MEDICINA DEL FUTURO È GIÀ QUI

Alte tecnologie, ricerca e umanizzazione delle cure a servizio del paziente. Sono i pilastri su cui poggia l'**IRCCS Ospedale Sacro Cuore Don Calabria**, dove il prendersi cura della persona, e non solo il trattamento della malattia, è al centro dell'attività quotidiana del personale sanitario affinché, grazie alle terapie più avanzate e alla migliore assistenza, il paziente possa recuperare la salute e la qualità della vita.

**RADIOTERAPIA ONCOLOGICA
AVANZATA**

**MEDICINA NUCLEARE
CON RADIOFARMACIA E CICLOTRONE**

**CHIRURGIA MINI-INVASIVA
DELL'ENDOMETRIOSI**

**MEDICINA RIGENERATIVA
ORTOPEDICA E RIPROTESIZZAZIONE**

**TERAPIE DELLE GRAVI
PATOLOGIE RETINICHE**

**MALATTIE INFETTIVE
E TROPICALI**

IRCCS "ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO" SACRO CUORE - DON CALABRIA

Ospedale Classificato e Presidio Ospedaliero Accreditato - Regione Veneto

Via Don A. Sempredoni, 5 - 37024 Negrar di Valpolicella (VR) - Tel. +39 045 6013111

www.sacrocuore.it

Seguici



IL GREEN PIÙ SALUTARE È

Alimentazione e tenuta
del sistema globale



(*) Sebastiano Zanolli
Manager, Speaker e scrittore

(PER IL PIANETA)

Intervista
a Filippo Ongaro

A cura di
Sebastiano Zanolli*

In un mondo dove l'abbondanza si scontra con la scarsità, e la salute globale è sotto la lente d'ingrandimento come mai prima d'ora, il tema dell'alimentazione sostenibile e dell'ottimizzazione del benessere individuale non è mai stato così cruciale.

Sono felice di presentare un'intervista esclusiva con Filippo Ongaro, una voce autorevole nel campo della medicina

funzionale e anti-aging, nonché esperto in strategie di miglioramento dello stile di vita.

Con anni di esperienza come medico degli astronauti e un percorso professionale che si distingue per un impegno costante verso la divulgazione e il coaching, Ongaro ci offre una prospettiva illuminante sull'importanza di un'alimentazione che non solo nutre il corpo e la mente, ma che

è anche rispettosa del nostro Pianeta.

Nella sua visione, come si può armonizzare il concetto di 'mangiare sano' con la necessità di un'alimentazione sostenibile a livello globale, considerando le diverse esigenze nutrizionali e le sfide ambientali?

È un tema molto complesso e sul quale non credo ci siano delle soluzioni perfette. Io penso che occorra sempre occuparsi di quello che abbiamo davanti al naso e solo dopo pensare agli aspetti più sistemici. Quindi io parto dal mangiare un po' meno e prediligere il cibo genuino, naturale e possibilmente locale. Non sono in grado di dire però se questo risolverà il problema della sostenibilità.

Qual è il ruolo specifico dell'alimentazione nella determinazione della nostra salute e longevità, e come possiamo bilanciare la necessità di nutrirci bene con quella di preservare il nostro Pianeta?

La longevità sana è frutto di una miscela di aspetti: la genetica, che pesa per circa un 30%, e lo stile di vita, che pesa per un 70%. Nel contesto dello stile di vita, alimentazione e allenamento fisico sono fondamentali. Non penso che nutrirsi bene e preservare il Pianeta siano in contraddizione, anzi. Le due cose vanno a braccetto anche se, come dicevo sopra, non tutte le problematiche sono al momento risolvibili.

Secondo lei, esiste un legame diretto tra il mangiare meno e il migliorare la propria salute? Come può questo principio essere applicato in modo che sia benefico sia per l'individuo sia per l'ambiente?

Sì, certo, ma ovviamente si tratta di capire cosa vuol dire meno. L'introito di cibo e calorie deve essere bilanciato sulla base dell'attività fisica e quindi non esistono ricette valide per tutti. A ogni modo, siamo certi che mangiare in eccesso faccia male. Dobbiamo partire da lì, riuscendo ad avere un impatto positivo sulle tante, troppe persone che oggi sono sovrappeso.

Con l'onnipresente enfasi sul cibo sui media, in particolare in televisione, come possiamo equilibrare la promozione di diete sane, come quella mediterranea, senza cadere nell'ossessione e nella sovraesposizione?

Dobbiamo studiare, imparare e comprendere per evitare di cadere nelle trappole mediatiche e commerciali. Oggi, esiste molta informazione di qualità, basta sce-

glierla e seguirla, evitando invece il resto. Ricordo anche che mangiare deve rimanere un piacere e quindi il problema non è tanto il concedersi o meno uno sgarro, ma il non commettere errori tutti i giorni per periodi protratti.

Come possiamo affrontare la sfida di nutrire in modo sostenibile una popolazione mondiale in crescita, considerando le disparità tra chi ha un'eccessiva disponibilità di cibo e chi invece ne è carente? Quali soluzioni pratiche e sostenibili suggerirebbe?

Non sono un esperto in questo, ma credo che scienza e tecnologia ci aiuteranno. Occorre però cautela e approfondimenti scientifici seri. Del resto, temo che la produzione naturale di cibo non permetterà di per sé di risolvere i problemi che abbiamo davanti e che, stando alla demografia, continueranno a peggiorare. C'è anche da dire che dobbiamo tutti lavorare per ridurre gli sprechi, perché forse più che

Come può la motivazione personale influenzare le scelte alimentari degli individui? E, viceversa, in che modo una dieta equilibrata può contribuire a migliorare la motivazione e l'energia quotidiana?

La motivazione personale è fondamentale per qualsiasi scelta nel campo dello stile di vita. La persona deve voler fare qualcosa per se stessa, altrimenti non applicherà a lungo i consigli o le regole apprese. Il tema di fondo è l'amor proprio, il volersi bene e il trovare un equilibrio tra il piacere dato dal cibo e le regole per mantenersi sani. E poi è vero che, una volta adottata un'alimentazione sana, si diventerà sicuramente più motivati ed energici.

Qual è il legame tra gestione dello stress e alimentazione? Quali strategie alimentari suggerirebbe per coloro che affrontano elevati livelli di stress, sia nel contesto lavorativo sia nella vita privata?

Ci sono legami molto forti. Prima di tutto, la maggior parte degli sgarri sono causati dal tentativo di compensare qualche forma di stress. Poi, chi mangia male regge meno lo stress psicofisico e quindi dà vita a una sorta di circolo vizioso. Per reggere lo stress è importante la regolarità nell'assunzione di cibo. Quindi, per esempio, mangiare nell'ordine colazione, spuntino, pranzo, spuntino e cena per mantenere stabile la glicemia e costante l'apporto di nutrienti.

Può approfondire il nesso tra alimentazione e salute mentale? In che modo una dieta equilibrata può contribuire a migliorare il benessere psicologico e la resilienza emotiva?

Semplicemente perché alcuni effetti di un'alimentazione errata hanno delle conseguenze dirette sulla funzionalità del cervello. Per esempio, un'alimentazione errata aumenta i livelli di infiammazione nel corpo e questi si ripercuote sul cervello. Un'alimentazione troppo ricca di zuccheri aumenta un processo detto glicazione che incide anche negativamente sul cervello.

Come si può mantenere una motivazione costante nel tempo per seguire un regime alimentare sano, specialmente in un mondo dove si è costantemente esposti a tentazioni e informazioni contrastanti sul cibo?

Conoscendo sé stessi e trovando un proprio personale equilibrio tra regole e sgarri. Non è così difficile come sembra.

BENESSERE E ALIMENTAZIONE
RISPETTOSA DELL'AMBIENTE

70%

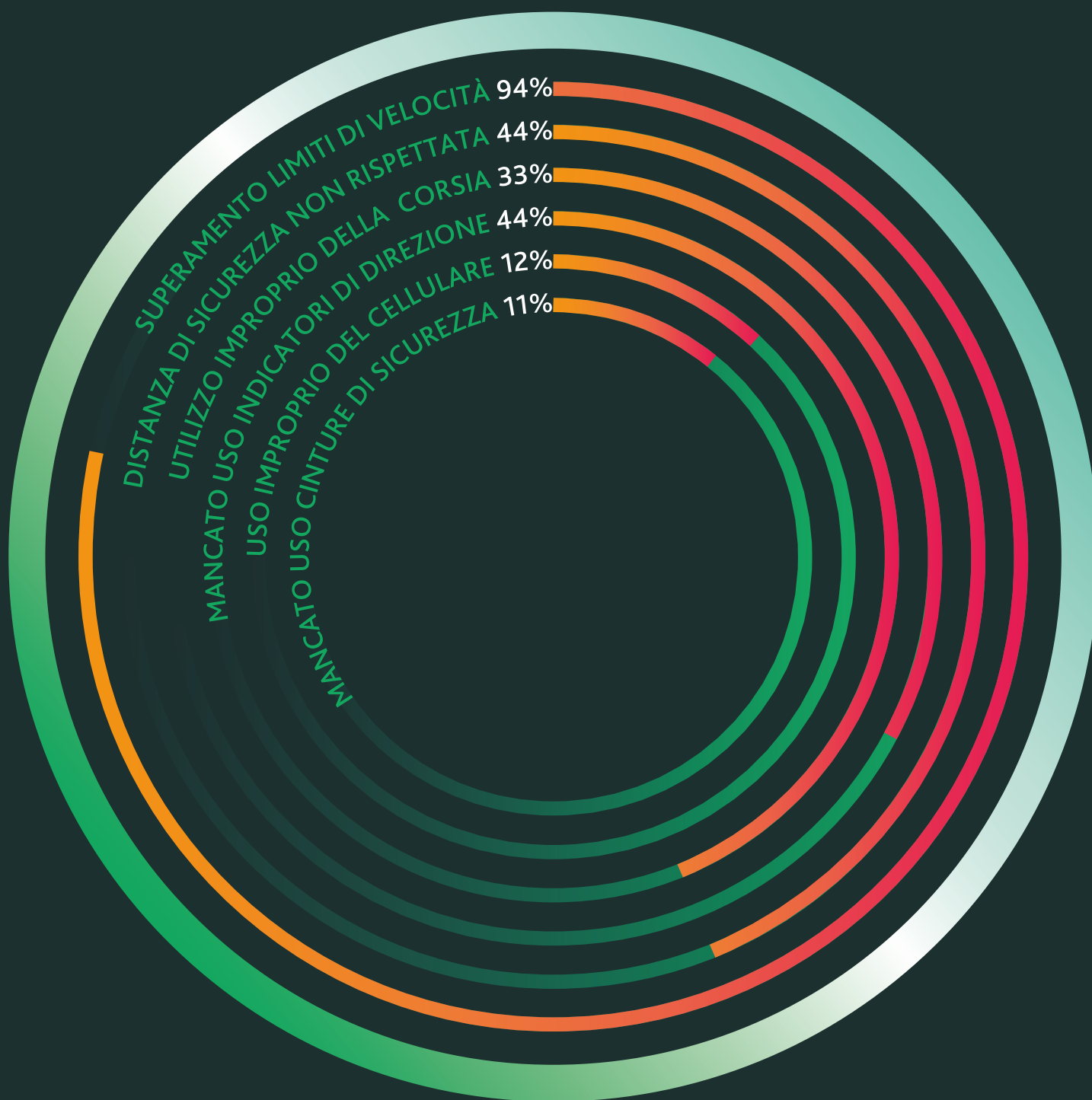
SECONDO FILIPPO ONGARO
ESPERTO IN MEDICINA FUNZIONALE

LA LONGEVITÀ SANA DIPENDE PER IL 70% DALLO
STILE DI VITA, SECONDO FILIPPO ONGARO.

TRA I FATTORI CRUCIALI CI SONO L'ALIMENTAZIONE
E L'ATTIVITÀ FISICA, CHE NON SOLO MIGLIORANO
LA SALUTE INDIVIDUALE MA SONO ESSENZIALI ANCHE
PER LA SOSTENIBILITÀ DEL PIANETA. MANGIARE
MENO E SCEGLIERE CIBO GENUINO, NATURALE
E LOCALE PUÒ AVERE UN IMPATTO POSITIVO SIA PER
L'INDIVIDUO CHE PER L'AMBIENTE



ANALIZZARE, PREVENIRE, PROTEGGERE.



Ogni anno con l'Osservatorio Stili di Guida di Autostrada Brescia Verona Vicenza Padova analizziamo il comportamento di automobilisti e autotrasportatori sulle autostrade A4 Brescia-Padova e A31 Valdastico. I dati raccolti ci permettono di intervenire in modo mirato, con azioni preventive, per ridurre i rischi e promuovere una guida più responsabile, con l'obiettivo di rendere le nostre strade più sicure.

I dati presentati nell'infografica e di seguito specificati si riferiscono alla rilevazione effettuata a maggio 2024 da Atraki S.r.l. per conto di Autostrada Brescia Verona Vicenza Padova S.p.A.:
 SUPERAMENTO LIMITI DI VELOCITÀ: % veicoli pesanti che viaggiano a una velocità superiore a 80km/h / DISTANZA DI SICUREZZA: % veicoli leggeri che viaggiano ad una distanza dal veicolo che lo precede inferiore a 2s
 USO IMPROPRIO DELLA CORSIA: % veicoli che percorrono la corsia centrale nonostante la corsia di marcia lenta libera / INDICATORI DI DIREZIONE: % mancato utilizzo degli indicatori di direzione per il cambio corsia verso destra
 USO DEL CELLULARE: % conducenti che utilizzano impropriamente il cellulare / CINTURE DI SICUREZZA: % conducenti che non utilizzano la cintura di sicurezza

GENERARE VALORE CON LA SOSTENIBILITÀ



Mercati e analisti considerano strategici questi temi

**A cura di
Giulio Boccaletti***



(*) Giulio Boccaletti
Direttore Scientifico del Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici e Docente di Strategia e Sostenibilità all'Università di Oxford

Non si tratta solo di avere costi aggiuntivi o questioni di compliance, ma è una modalità fondamentale per affrontare le sfide del nostro tempo

Q Sono sempre di più le compagnie che riportano i propri risultati in termini non solo finanziari, ma anche di sostenibilità. I mercati se lo aspettano e gli analisti ci guardano.

Quasi tutte le organizzazioni internazionali poi, da quelle non governative alle agenzie delle Nazioni unite, misurano il proprio impatto con gli indicatori dell'Agenda 2030, il principale sistema di documentazione dei nostri progressi collettivi su questi temi.

In alcuni ambiti, però, continua a esserci resistenza nel considerare la sostenibilità come una questione fondamentale e strategicamente strategica. Alcuni credono che si tratti semplicemente di comunicazione o compliance, obiettivi ortogonali a quelli di profitto aziendale.

Altri temono che il loro perseguimento sia addirittura controproducente, un costo aggiuntivo con benefici sociali difficilmente monetizzabili. Tutto ciò rivela un'incomprensione di fondo.

La crescita economica alla quale contribuisce tutto il mondo produttivo moderno è un fenomeno del XX secolo. La Seconda Rivoluzione industriale, l'emancipazione di massa e l'esplosione demografica hanno fatto del miglioramento diffuso delle condizioni materiali un obiettivo politico universale.

Tuttavia, ci è voluto tempo affinché la crescita diventasse anche un tema di politica economica. La fine della Seconda Guerra mondiale e la nascita di dozzine di Paesi ex coloniali, indipendenti e desiderosi di arricchirsi, fece della crescita di lungo periodo un obiettivo economico universale.

E gli economisti si posero il problema di come incoraggiarla.

La crescita arrivò: basti pensare alla trasformazione della Corea del Sud durante l'era di Park Chung-hee o il miracolo economico italiano.

Ciò che, però, divenne subito evidente è che questa crescita produceva danni collaterali. Le risorse naturali dalle quali l'economia estraeva valore sostenevano

un costo non contabilizzato, un'esternalità, che rischiava di minare alle fondamenta la crescita sociale. Che fare? Erano gli Anni 70. La crisi petrolifera e le carestie a essa collegate (anche se dovute a fenomeni contingenti) diedero forma plastica a queste preoccupazioni. Una risposta la diede il Club di Roma, fondato dall'industriale Aurelio Peccei, che sposò il neomalthusianesimo: l'evidente limitatezza della Terra non poteva che restringere le nostre aspirazioni di crescita.

Negli Anni 80, si cercò una sintesi tra le preoccupazioni ambientali e le aspirazioni di sviluppo. Il risultato fu il rapporto Il futuro di tutti noi del 1987, prodotto dalla Commissione Brundtland delle Nazioni unite. Brundtland definì lo 'sviluppo sostenibile' come quello che risponde ai bisogni del presente, senza compromettere la capacità di future generazioni di soddisfare i propri bisogni.

Da questa spinta nacque, nel 1992, il primo summit sulla Terra delle Nazioni unite, dove furono siglati gli accordi quadro sul clima, sulla biodiversità e sulla deser-

tificazione che, oggi, sono l'architettura internazionale sulla quale si costruiscono iniziative di politica industriale improntate alla sostenibilità, come Next generation Eu e, da ultimo, il Pnrr.

Nel 1995, l'economista Kenneth Arrow formalizzò l'ipotesi che ci fosse una relazione a forma di 'U invertita', tra danni ambientali e reddito pro-capite. L'idea era che i Paesi partissero poveri e con un basso impatto ambientale, attraversando poi un periodo di crescita economica che danneggiava l'ambiente.

Recuperare l'ambiente, però, non richiedeva un ritorno alla povertà perché, oltre un certo livello, l'aumento di ricchezza portava con sé un'attenzione per le condizioni materiali e gli strumenti per migliorarle, riducendo l'impatto ambientale. La discussione accademica su queste curve continua. La ragione profonda per la quale i mercati fanno attenzione alla sostenibilità è il sempre più radicato convincimento che la crescita economica è, sì, causa di problemi ambientali, ma può anche esserne la principale soluzione, a

patto che sia indirizzata in modo corretto. Per esempio, è evidente che la soluzione al problema del cambiamento climatico sia l'elettrificazione dell'economia e lo sviluppo di tecnologie alternative di produzione, stoccaggio e trasporto dell'energia, dalle rinnovabili alle batterie e all'idrogeno.

Parlare di queste trasformazioni industriali ispirate alla sostenibilità come di un costo sull'economia reale, come a volte si fa, significa non averne compreso la forza propulsiva. Sarebbe come considerare l'introduzione del modello T della Ford nel 1908 come un inutile costo, perché rischia di ridurre le vendite di cavalli e calessi.

La sostenibilità non è altro che una particolare modalità di creazione di valore, adeguata ai bisogni dominanti della contemporaneità. Con tutta probabilità, essa sta al XXI secolo come la seconda rivoluzione industriale stava al XX. Capirne le implicazioni non è un problema di compliance, ma una delle sfide strategiche più importanti del nostro tempo.

MIT Sloan Management Review Italia esplora come leadership e management si stanno trasformando in un mondo discontinuo.

Tramite la rivista, i lettori potranno avere accesso a **riflessioni e approfondimenti che provengono dal cuore dei Centri di Ricerca globali dove nasce l'innovazione più avanzata**, e dalla business school tra le più importanti del mondo dove si formano i migliori manager.

La rivista è diretta da Barbara Quacquarelli



La rivista è distribuita su abbonamento ed è disponibile in formato cartaceo e digitale.

ABBONATI ORA!



MIT Sloan
Management Review Italia
ESTE
Cultura d'Impresa

RESPONSABILITÀ SIGNIFICA GUARDARE AL FUTURO. E PUNTARE SULLA PREVENZIONE

Una crescita sostenibile e sicura: così ogni azienda può prendersi cura sia di coloro che vi lavorano sia della comunità con cui interagisce. Il primo dovere di un'impresa è quello di garantire una presenza stabile sul mercato, insieme a benessere e sicurezza per i lavoratori e le loro famiglie.

Proprio quello della sicurezza è un punto che sta particolarmente a cuore a Stena Recycling, che investe e ha investito energie e risorse proprio nell'ambito della prevenzione, in ogni campo e in particolare per quanto concerne la corretta gestione delle batterie agli ioni di litio, i cui rischi sono ben noti.

**Perché solo un'azienda che ha a cuore i propri lavoratori
è un'azienda che guarda al futuro**

It starts here.

[stenarecycling.com](https://www.stenarecycling.com)

 **STENA**
RECYCLING

ULTRAPROCESSATO



La produzione alimentare va liberata dalle ideologie

**A cura di
Luigi Consiglio***

A CHI?



(*) **Luigi Consiglio**
CEO di Eccellenze d'Impresa

Un fantasma si aggira per l'Europa, anzi per il mondo: il cibo ultraprocessoato. È la causa di tutti i nostri mali. Rovina la salute e l'umore. Ricordo la gag molto carina di Walter Chiari sul sarchiapone, il cibo ultraprocessoato la ricorda molto da vicino: ne parlano tutti, può essere molto pericoloso ma nessuno sa cosa sia. A cominciare dall'Economist che pubblica ben tre articoli contro i cibi ultraprocessoati senza mai definire di cosa si tratta. Orbene, l'agricoltura, nella sua genesi organizzata rispetto alla natura selvaggia, fu giú una prima forma di modifica industriale della natura. Dalla nascita dell'uomo agricolo in avanti, tantissime scoperte hanno permesso all'uomo di sopravvivere negli inverni in cui le orticole erano meno disponibili, cagliando il latte per farne formaggio (è un processo), sterilizzando in vasi di vetro i pomodori in luglio e agosto (è un processo identico a quello seguito da Mutti e Cirio, solo con pentole molto piú grandi e con livelli di sicurezza alimentare che in casa non avevano). E, nello stesso modo, si conserva la frutta facendone delle marmellate, si conserva il merluzzo essiccandolo e rispugnandolo e chiamandolo baccalà (processato due volte), si sterilizza il tonno e la carne lessa

per alimentare i fanti in trincea, e, per lo stesso motivo, il riso diventa precotto da scaldare per i soldati americani durante la Seconda guerra mondiale. In anni piú recenti, gli esperti di tecnologia alimentare e soprattutto i microbiologi danno un ruolo importante alla surgelazione (o al piú nobile abbattimento). In fondo, se le fibre surgelate non contengono troppa acqua, questo processo rende il prodotto piú fresco, una volta scongelato, di quello fresco conservato male o troppo a lungo. Ma non solo: abbattere gli alimenti uccide batteri anche termoresistenti. Quindi la surgelazione è una tecnica di conservazione degli alimenti che non ha bisogno di alcun conservante: basta il freddo. Anche per la pizza surgelata basta il freddo.

se preaffettati. Anche il salame come fa a conservarsi bello e rosso? Soltanto lo strettissimo disciplinare del Varzi che è talmente stretto che non lo imita nessuno (e sarà anche per quello che nessuno lo conosce), non ammette l'uso delle sostanze chimiche. Ma tutta questa cagnara planetaria soltanto per quel po' di salame (detto pepperoni) che va sulla pizza? E serviva demonizzare l'intera industria alimentare? Ricordiamo che l'industria alimentare italiana ha processi produttivi di elevata qualità che garantiscono la sicurezza assoluta degli alimenti venduti. Se accadesse anomalie in questi processi ci sono provvedimenti penali per i trasgressori. Aggiungere agli alimenti additivi non dichiarati in etichetta è una

munque una marachella nostrana. Quale è la pena per il piccolo mugnaio che scrive prodotto italiano su una farina importata? Ma cosa vuoi che sia? È piccolo, da lavoro, è uno di noi. Se invece fosse una multinazionale nessun sistema di controllo, nessun revisore, nessun giudice sarebbe clemente. Ma allora che racconto stiamo vivendo? Se dobbiamo sfamare, bene dal punto di vista nutrizionale, nove miliardi di abitanti del pianeta dovremo dotarci di metodi meno ideologici per coltivare, produrre e distribuire il cibo. Dobbiamo valorizzare l'industria capace e solida (a prescindere, anzi premiando chi è internazionalizzato). Dovremmo dare dignità alle produzioni biologiche nelle quali l'Italia ha un vantaggio competitivo,

racconto sul cibo alla realtà e non piegarlo a logiche che paiono piuttosto scandalistiche su scala mondiale che realmente interessate a sfamare il pianeta. Un discorso a parte merita la carne: tantissima attenzione alle tecniche (soprattutto a quelle truffaldine direi) alla produzione di carne, e pochissima attenzione per la crescente domanda globale di proteine. Tutti i paesi che escono dalla soglia di povertà sognano una alimentazione occidentale, o quanto meno con un contenuto di proteine "tipo" quello occidentale. Come possiamo fare a dargli qualcosa che li renda soddisfatti (soprattutto "fit" come viene percepito chi si nutre di proteine nel mondo) senza distruggere il pianeta, inondandolo di allevamenti intensivi per produrre bistecche? Dovremmo, immagino, promuovere proteine diverse. Proteine vegetali poco processate, in grado di fornire tutti i nutrienti della carne senza i danni ambientali del bovino. Perché questo accada andrebbero promossi stili di consumo e cucine in grado di valorizzare questi utilizzi. Cucine etniche, piatti della tradizione italiana che valorizzano l'utilizzo di vegetali proteici. È necessario che noi tutti, con il regolatore in testa, si cominci a darci carico di come sfamare il pianeta in modo sostenibile.

Si dovranno produrre proteine vegetali poco elaborate promuovendo stili di vita e cucine in grado di sostituire l'eccessivo consumo di carne

E allora? Certo alcune carni vendute refrigerate, come la bresaola Valtellina IGP di autentico Zebù brasiliano, se non addirittura del Nebraska, oppure come il Parma o il San Daniele, hanno bisogno di un po' di nitriti e nitrati per resistere soprattutto

truffa aggravata non conciliabile (significa che il responsabile va in prigione, punto). Non è così per il prodotto mal conservato nella piccola azienda locale caratteristica, quella con pochi dipendenti che anche se fa qualche innocente marachella è co-

dovremmo promuovere una agricoltura da filiera sostenibile, dovremmo incentivare l'agricoltura rigenerativa e valorizzare il non utilizzo di materie prime geneticamente modificate come uno dei nostri vantaggi competitivi. Dobbiamo allineare il

Giovanni Rana
RANA

**Abbiamo le mani
colme di futuro.**



MAIN PARTNER

