

□ 21 febbraio – cibo e cambiamento climatico – Obiettivo 15: vita sulla terra

Scheda

Il cibo è strettamente legato alle condizioni ambientali; la produzione, lo stoccaggio, la distribuzione, e i mercati sono di conseguenza sensibili alle condizioni meteorologiche estreme e alle fluttuazioni climatiche. La produzione alimentare e la sua qualità sono anch'esse condizionate dalla qualità dei suoli e delle acque, dalla presenza di parassiti e malattie e da altre condizioni biofisiche.

È stato calcolato che l'aumento di 1°C della temperatura media equivale a uno spostamento delle colture di 150 chilometri più a nord, come latitudine, e di 150 metri di altitudine.

Si prevede, inoltre, che l'innalzamento delle temperature e l'aumento della concentrazione di CO₂ nell'atmosfera accelereranno la proliferazione di erbe infestanti e insetti distruttori, e per conseguenza potrebbero comparire nuove malattie.

L'agricoltura è l'attività umana che usa più terreno sul Pianeta.

Se escludiamo Groenlandia e Antartide, attualmente coltiviamo il 38% delle terre emerse, il resto è costituito principalmente da deserti, montagne, tundra, ghiaccio, aree urbane, parchi naturali, e altre aree non adatte alla coltivazione. L'area occupata dalle attività agricole è pari a 60 volte quella occupata globalmente da strade ed edifici.

A livello globale la produzione di cibo è responsabile di un quinto delle emissioni di gas serra (21%).

Uno studio pubblicato su "Nature" (volume 586, pp. 248-256 - 2020) da Hanqin Tian dell'Università di Auburn, in Australia, e colleghi ha prodotto una mappa ampia e particolareggiata di tutte le sorgenti e i "pozzi" di protossido di azoto del mondo.

Tenendo conto delle sorgenti sia naturali sia antropiche, gli autori hanno stabilito che tra il 2007 e il 2016 le emissioni sono state di circa 17 milioni di tonnellate di azoto all'anno. Le emissioni globali indotte dagli esseri umani, dominate dall'uso di fertilizzanti agricoli, sono aumentate del 30 per cento negli ultimi quattro decenni fino a raggiungere 7,3 milioni di tonnellate di azoto all'anno. La conclusione è che questo contributo è il principale responsabile della crescita del carico atmosferico.

Dopo il settore agricolo, l'allevamento è l'attività che richiede il maggiore utilizzo di terreni. L'allevamento (pascoli, aree destinate alla produzione di mais, soia o foraggio) incide sul 70% della terra coltivata e sul 30% della superficie terrestre del pianeta.

Quasi la metà delle emissioni dovute al settore agricolo sono causate dalla fermentazione enterica degli animali, prevalentemente dei bovini, a cui va imputato l'83% delle emissioni in zootecnia: 63% per la produzione di carne e 19% per la produzione di latte e derivati (a fronte di un contributo dello 0,6 del settore avicolo, 5,1 del settore suino e 11,7 ovino). Emettono metano, che è 23 volte più deleterio per il riscaldamento globale della CO₂.

In totale, l'allevamento è considerato responsabile del 14,5% delle emissioni globali di gas serra.

Riferimenti biblici

Meditazione: Esodo 16,11-18

Ecco un passo della Bibbia molto conosciuto e che spesso viene letto e drammatizzato nelle Scuole Domenicali.

Ma questo è anche un brano con una tematica davvero attuale che parla di noi, di come sono strutturate le nostre società e di come Dio frantuma le strutture sociali ingiuste aprendo nuove prospettive!

Il popolo d'Israele, schiavo e sofferente in Egitto, è stato liberato dalla schiavitù ad opera di Dio per mezzo del suo servo Mosè. Ora è nel deserto e sperimenta la libertà, ma pure le difficoltà che ad essa si accompagnano. L'attraversamento del deserto diventa il tempo della prova, delle difficoltà e della fame!

Gli israeliti cominciano a mormorare contro Dio asserendo che almeno in Egitto, anche se schiavi, non soffrivano la fame, ricordano con nostalgia il pane sotto faraone: il cibo della schiavitù, però garantito; il cibo di Mammona, il dio di chi accumula a scapito di altri...

La sazietà nell'oppressione è quindi preferibile alla fame nella libertà?

Un dilemma che ancora oggi attraversa le nostre società. Ad esempio, quando si tratta di questioni ambientali che però mettono in crisi il nostro sistema produttivo il quale dovrebbe portare lavoro, ma con esso anche distruzione, inquinamento del territorio, malattie. Pensiamo ad un eclatante caso italiano come l'ILVA di Taranto!

Nonostante i tanti mormorii che si trasformano in accusa, questo popolo affamato e pronto a votarsi agli idoli, riceve da Dio la promessa del pane della salvezza: *"Farò piovere pane dal cielo per voi"*. E così giunge la manna!

È la nuova creazione divina nel deserto che sazia gli affamati e dona vita ai morenti.

In questo brano biblico, come in quello della moltiplicazione dei pani e dei pesci, il valore vero di questo cibo non è l'evento miracoloso della venuta dal cielo, ma sta nel fatto che esso è donato, che va condiviso e non può essere accumulato. La presenza di Dio non sta nell'evento soprannaturale, ma nei rapporti mutati rispetto le necessità quotidiane.

La frase *"Venga il tuo Regno, sia fatta la tua volontà"* nel Padre Nostro precede il *"Dacci oggi il nostro pane quotidiano"*, ossia la giusta quantità giornaliera ogni giorno. Ma questa, dobbiamo ammetterlo, più che la nostra richiesta è in realtà la volontà di Dio.

Invece noi dove ci troviamo?

Il principale problema della nostra vita è che siamo combattuti interiormente tra la Buona Notizia dell'abbondanza di Dio e un realismo umano che ci fa vedere solo la scarsità.

L'Evangelo ci ricorda che siamo stati chiamati alla salvezza e alla vita dalla generosità di Dio, eppure finiamo con l'abbracciare la fede nella scarsità che porta alla sete di accumulo e che è pure la causa delle tensioni sociali e razziali (tu vuoi rubarmi il lavoro, il posto nella società, la mia identità nazionale), della distruzione dell'ambiente per acquisire risorse da rivendere, della corsa agli armamenti per essere più forti e potenti di altre nazioni.

Invece, la Bibbia torna a ricordarci che quanto noi abbiamo è dovuto alla bontà di Dio non alla nostra abilità di accumulare risorse.

La nuova creazione di Dio nel deserto prevede la distribuzione equa delle risorse alimentari, prevede la condivisione. Ecco i veri prodigi del regno di Dio che viene. E noi ne restiamo stupiti, ma al contempo innervositi e disturbati.

Nel nostro profondo noi sappiamo che la storia della scarsità è una storia di morte, eppure troppo spesso vi rimaniamo attaccati.

A questo nostro vissuto, Dio oppone sempre e di nuovo il dono abbondante della manna e ci chiede di aver fiducia in lui proprio in tempi di crisi come questa in cui la scarsità diventa una realtà tangibile. Ci chiede di non accumulare ciò che riceviamo, ma di dividerlo, perché esiste un pane più nutriente del materialismo: è il pane della vita. E non pensiamo che questo riguardi solo il nostro denaro, ma tutti i doni che provengono da Dio...

Bisogna scegliere dove riporre la fiducia: nell'abbondanza di Dio o nella scarsità che sembra circondare la nostra realtà sociale? E poi porsi la domanda: come vogliamo rispondere a Dio per i suoi doni nella disciplina del quotidiano?

Amen

*Past. Mirella Manocchio
Presidente dell'Opera Per le Chiese Evangeliche Metodiste in Italia*

Preghiera del popolo kanak

Signore, Dio nostro,
ti rendiamo grazie per la Terra, terra nutrice:
è per noi come una madre.

Terra delle nostre origini,
ci offre il luogo dove piantare le nostre radici.
Ti preghiamo, Signore,
per quanti non hanno più una terra,
per quanti sono stati spodestati, cacciati, costretti all'esilio.

Signore, Dio nostro,
Ti rendiamo grazie per tutte le piante che danno nutrimento,
per la gioia nell'abbondanza, per la forza di resistere nella carestia.
Ti preghiamo per quanti non hanno il pane quotidiano,
ma anche per quanti lo gettano nella pattumiera,
perché non sanno riconoscere il valore delle cose.

Signore, Dio nostro,
Ti rendiamo grazie per gli animali, gli uccelli, i pesci del mare.
Per gli animali che ci danno il loro latte, la loro lana, la loro carne.
Ma anche per quelli la cui esistenza ci è cara, anche se non ci è utile.
Ti preghiamo, Signore,
fa che noi tutti impariamo a rispettare le tue creature,
a comprendere quanto la nostra sopravvivenza ne dipende.
Amen

Spunti per la discussione

- Il pane quotidiano è un diritto di tutti?
- Una dieta sostenibile si costruisce nella responsabilità verso tutta la filiera della produzione. Questo è lo spirito alla base della agricoltura biologica ed equa
- A quali condizioni la Terra è in grado di sfamare una popolazione umana giunta quasi a 8 miliardi?

Proposte di azioni

- Fare delle ricette utilizzando pane raffermo e altri scarti di cibo come proposto nel ricettario "Dacci oggi anche il pane di ieri" curato da Clara Manfredi e prodotto dalla Glam – Commissione globalizzazione e ambiente- della FCEI per contrastare lo spreco alimentare (di seguito due suggerimenti)
- Mangiare vegetariano per almeno tre giorni. *Quanto si muove e ha vita vi servirà di cibo: vi do tutto questo, come già le verdi erbe. Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè il suo sangue.* Genesi 9:3-4
- Curare la convivialità *Ogni giorno tutti insieme frequentavano il tempio e spezzavano il pane a casa prendendo i pasti con letizia e semplicità di cuore, lodando Dio e godendo la simpatia di tutto il popolo.* Atti 2:46-47

Crostini al dragoncello (pane raffermo, niente latte o burro)

Ingredienti

dragoncello 1 mazzetto; prezzemolo un mazzetto; acciuga sotto sale 1; capperi 20 g; mollica di pane; uovo 1; olio extravergine, sale, pepe nero; crostini

Procedimento

rassodare l'uovo e dissalare l'acciuga ricavando 4 filetti; tritarli con i capperi e le erbe aromatiche; unire la mollica di pane bagnata in acqua e aceto e ben strizzata, lavorare il composto a crema;) allungare con olio e condire; servire su pane tostato 12

Zuppa all'aglio (antica zuppa toscana vegetariana, niente latte o burro)

Ingredienti

• Aglio 16 spicchi • Olio extravergine 4 cucchiari • Vino bianco secco 1 t • Brodo 6 t • Sale, noce moscata, pepe • Uova 3 • Pane raffermo

Procedimento

1) rosolare l'aglio nell'olio unire il vino e il brodo e portare a bollore, pestando in poltiglia l'aglio 2) abbassare la fiamma ed unire i tuorli leggermente battuti 3) cuocere 15 minuti scoperto e poi coperto altri 15 minuti aggiungendo i condimenti 4) montare gli albumi a neve e spalmarli sul pane leggermente tostato 5) porre il pane nelle scodelle e coprire col brodo