



Quando la scienza non basta

Cari lettori, le tranquille vacanze estive sono state un momento di riflessione sul ruolo della scienza per il futuro dell'umanità e sulla piccola parte giocata dal nostro giornale nell'ambito della divulgazione, una goccia in un oceano, ma di tante, tantissime, gocce è fatto il mare. Purtroppo la situazione sociale, politica, economica del mondo globalizzato ci fa capire quanto siamo ancora molto lontani dal raggiungere uno sviluppo sostenibile e che la scienza da sola non basta.

Un chiaro esempio è lo sperpero di acqua connesso a quello del cibo, uno spreco nello spreco. Anch'io - come forse molti di voi - non mi sono mai davvero soffermato a meditare su quest'aspetto, caduto nell'oblio a seguito del trantran quotidiano, sebbene avessimo parlato diffusamente di crisi idrica mondiale solo due anni fa, sul n. 17 di *Green*. Così questa mia riflessione è frutto della lettura di alcuni articoli sull'argomento comparsi negli ultimi mesi sui quotidiani. Da questi ho anche appreso della *Giornata Europea contro lo spreco di acqua* in programma per il 9 novembre prossimo e che, per arginare il fenomeno, nel luglio scorso il Parlamento dell'Ue ha chiesto ufficialmente di dichiarare il 2013 anno europeo contro lo spreco alimentare.

"Accidenti, sono scadute le uova!", quante volte è capitato nella mia famiglia. E a voi? Et voilà, in quattro e quattr'otto la classica confezione da sei finisce nella pattumiera (possibilmente in quelle della raccolta differenziata). Già, e senza che ce ne rendiamo conto 1.200 litri d'acqua vengono dilapidati inutilmente.

Sì, perché secondo i dati del *Water Footprint Network* (www.waterfootprint.org), una Ong internazionale supervisionata - tra gli altri - da Unesco e Wwf, considerando tutti i consumi legati alla produzione, per ottenere un uovo da 60 grammi servono ben 200 litri d'acqua.

Scioccati dai numeri? C'è di peggio. Un altro classico è il latte scaduto, prendiamo la bottiglia da litro e la gettiamo assieme a 1.000 litri di oro blu. Se distrattamente ci casca un pacco di farina, se ne vanno inutilmente altri metri cubi,

visto che per produrre un chilo di grano servono 1.300 litri d'acqua, per il riso - che ancora sfama ampie aree del pianeta - addirittura 3.400.

E che dire di alcuni dei piaceri della tavola, assai costosi in termini di risorse idriche: una succulenta bistecca di manzo (15.500 l/kg), gustosi salumi (suino: 4.800 l/kg) e formaggi (in media 5.000 l/kg), magari accompagnati da buon bicchiere di vino (per 125 ml: 120 l) o da un invitante boccale di birra (per 250 ml: 75 l), per finire con una bella tazzina di caffè (per 125 ml: 140 l) dolcificata con zucchero di canna (1.500 l/kg). Allo sperpero domestico se ne aggiunge

uno su scala ben più ampia. Secondo

Last Minute

Market (LMM, www.lastminutemarket.it), uno spin-off dell'Università di Bologna, nel 2009 in Italia non sono state raccolte per motivi di convenienza economica 177 mila tonnellate e mezzo di mele, per la cui produzione sono stati utilizzati oltre 124 miliardi di litri di acqua, più di 378 mila tonnellate di arance (attorno ai 190 miliardi di litri), quasi 3,5 milioni di tonnellate di pomodori (circa 644 miliardi di litri) e praticamente la stessa quantità di olive (3,4), per uno spreco record di 6.500 miliardi di litri d'acqua.

L'acqua dolce è una risorsa difficilmente rinnovabile, soprattutto in relazione al tasso di utilizzo e agli sprechi.

Sempre secondo i dati pubblicati da LMM, solo lo 0,001%, dei circa 1,4 miliardi di chilometri cubi d'acqua presenti sul pianeta è realmente fruibile. Nelle sue analisi economiche la World Bank ci ricorda che: "L'acqua la possiamo contenere, incanalare, raccogliere, purificare, confezionare, trasportare e trasformare, ma non la possiamo produrre".

Al pari di tanti altri, questo esempio, ricco di dati sconcertanti, sottolinea come lo sviluppo sostenibile non potrà mai prescindere dall'atteggiamento responsabile dei cittadini/consumatori e del mondo della politica e dell'economia. Se non evitiamo sprechi inutili e speculazioni, il futuro sarà sempre più incerto e il solo progresso scientifico e tecnologico, seppur indispensabile, non potrà certo migliorare la situazione.

Meditate lettori, meditate.



S'TOP!
ALLA CAMPAGNA
ABBONAMENTI

Dal 2012
la nostra rivista
cambia

Green diventerà
una rivista on-line a
distribuzione gratuita

Maggiori informazioni sul prossimo numero in uscita a dicembre 2011 e sul nostro sito www.green.incaweb.org