Cambiamento climatico. La crisi ambientale è pronta in tavola

Descrizione

Puoi seguire Nuova Isola comodamente iscrivendoti al nostro canale Whatsapp

Il cambiamento climatico **impatta gravemente sulle nostre vite**. Di questo ne siamo al corrente sia d'estate, quando vediamo le temperature in rapida ascesa, sia d'inverno, quando i notiziari parlano delle **calotte polari che si sciolgono**. Insomma, ne siamo al corrente in tutte quelle situazioni che possono essere riassunte con l'espressione popolare *non ci sono più mezze stagioni*.

Non siamo però consapevoli di tutto il corollario di **problemi alle nostre vite** che il cambiamento climatico porta e che, apparentemente, **non sembrano avere nulla a che vedere con i fenomeni meteorologici**.

La maggior parte delle persone, quando pensa agli effetti del cambiamento climatico, non pensa mai oltre al concetto di **perdita della biodiversità**. Eppure, la crisi ambientale porta con sé varie problematiche, **soprattutto a livello sanitario**. Una di quelle problematiche riguarda proprio le nostre abitudini di consumo alimentare e le **sostanze negative che ingeriamo con il cibo**.

Cambiamento climatico, cibo e contaminazione da microplastiche

© Tutti i diritti riservati

Inquinamento plastiche nelle Hawaii (foto Alfo Medeiros)

Un'indagine dell'Università di Newcastle, commissionata dal WWF, ha osservato che in media consumiamo 5 grammi di plastica alla settimana, ovvero l'**equivalente di una carta di credito**.

La contaminazione da microplastiche è un problema alimentare importante, che **impatta la popolazione mondiale da decenni**. Più precisamente tutto è iniziato nel 1973, quando cominciano a essere brevettate le prime **bottiglie in PET** per l'acqua e le bevande, che hanno aperto la strada ai **contenitori alimentari in plastica**.

Il contatto del cibo con **piatti monouso, contenitori in plastica riutilizzabili o confezioni di materiale plastico in generale** porta infatti a una contaminazione importante degli alimenti ed è responsabile dell'**elevato circolo di microplastiche nel nostro organismo**.

C'è poi la contaminazione chimica da pesticidi e fitofarmaci

Quando si parla di intossicazioni alimentari il primo pensiero va sempre al cibo scaduto o avariato, ma le intossicazioni riguardano anche le contaminazioni da **prodotti chimici e veleni**.

Quindi **non sono solo le plastiche il problema**. Secondo l'OMS ogni anno sono **oltre 23 milioni le persone** che, solo nella zona euroasiatica, si ammalano a causa del cibo che consumano. Di queste sono circa 5 mila che **perdono la vita a causa delle contaminazioni alimentari**.

© Tutti i diritti riservati

Nello specifico, la frutta e la verdura che mangiamo è spesso **contaminata da agenti nocivi e pesticidi che finiscono direttamente nel nostro organismo** e che di conseguenza possono condurre a **malattie che vanno dalla dissenteria fino allo sviluppo di tumori**.

Cosa dicono i report

Secondo il dossier annuale di Legambiente del 2024, seppure solo l'1,36% dei cibi analizzati presentava residui di fitofarmaci superiori ai limiti consentiti (chiamati LMR), in generale il **41,32% dei cibi sotto esame presentava tracce di residui di uno o più pesticidi**. Questo comporta di conseguenza a un **gravissimo pericolo per la nostra salute**, dato che sostanzialmente finiamo di **rischiare l'intossicazione quando mangiamo prodotti agricoli**.

Come conferma lo stesso dossier, anche se in misura ridotta (solo il 3,31% di alimenti di origine animale risulta 'contaminato'), il rischio non riguarda solo il settore primario, poiché **anche la produzione di carne e pesce è legata agli stessi fattori di rischio**. Gli animali di cui è composta la dieta mediterranea infatti sono per la maggior parte erbivori, e quindi **vittime dell'uso dei fitofarmaci e della presenza di microplastiche**, che a causa dell'inquinamento ambientale **possono essere trovate su tutta la superficie terrestre**.

Non solo agricoltura e allevamenti. La contaminazione arriva anche nella pescagione

Il pesce, d'altro canto, si nutre di ciò che trova in acqua, **mangiando spesso spazzatura e assimilando dal mare sostanze chimiche negative** come il mercurio, di cui **vengono scaricate 85mila tonnellate all'anno solo nel bacino del Mediterraneo**.

Secondo la Fondazione Umberto Veronesi, **più il pesce è di grande taglia più sono gli inquinanti nocivi che assorbe**, rendendo esemplari come il tonno e il pesce spada, ma anche salmone e merluzzo, **alimenti a rischio di intossicazione per l'uomo**. I pesci piccoli invece, come alici, trote o l'halibut, hanno invece meno possibilità di essere contaminati, dato il loro breve ciclo vitale e la conseguente minore possibilità di assumere sostanze dannose dall'ambiente, ma sono comunque a rischio di ingestione di spazzatura e microplastiche, **rischiando di contaminare allo stesso modo e con gli stessi rischi i nostri piatti**.

Dieta, chilometro zero, eco-sostenibilità

La crisi ambientale, quindi, ha chiaramente impattato il modo in cui possiamo e dobbiamo consumare gli alimenti, ma non solo: A causa delle pratiche inquinanti e delle cosiddette "politiche verdi" che si traducono in **greenwashing** messe in atto su scala internazionale, i **cibi importati hanno prezzi al caso migliore fluttuanti oppure alti e fissi**.

© Tutti i diritti riservati

Questo, teoricamente, dovrebbe portarci a favorire il mercato locale, che però proprio perché tale **rincara sui prezzi sfruttando il marchio del "Chilometro Zero"**, rendendo la spesa per i prodotti agricoli economicamente insostenibile per un italiano medio, che si trova sempre a **consumare cibo contaminato**.

Questo ha portato le nostre abitudini alimentari a cambiare radicalmente. Dove prima le verdure e la frutta erano una parte fondamentale nel pasto per la tradizione mediterranea, **ora i prodotti a disposizione sono di qualità inferiore e il prezzo è schizzato comunque alle stelle**.

In sintesi mangiamo sempre più spesso **cibi non salutari, saturi e processati** solo perché **abbattono il nostro scontrino al supermercato**, ma che poi hanno un impatto ecologico superiore a causa dell'**utilizzo di quintali di imballaggi in plastica** (che come abbiamo precedentemente appurato, contaminano il nostro cibo) e prodotti derivanti da **pratiche ambientali meno sostenibili come quelle degli allevamenti intensivi e della sovrapproduzione**.

Siamo dunque vittime di un **circolo vizioso ambientale di matrice capitalista**, dal quale non abbiamo i soldi per uscire e quindi **continuiamo a comprare prodotti non sostenibili** che riducono progressivamente il nostro potere d'acquisto e **ci rendono incapaci di uscire da questa situazione**.

Dunque il cambiamento climatico stravolge tutto. Ma noi cosa possiamo fare?

D'altronde, **il problema vale anche per i produttori**. Un mancato uso di fitofarmaci comporta infatti una **perdita superiore di prodotto durante la raccolta** a causa degli organismi e delle piante su cui agiscono pesticidi ed erbicidi, con conseguente **perdita economica per l'agricoltore**.

Si potrebbe pensare a un boicottaggio, ma sarebbe impraticabile: Il settore primario **produce la maggior parte degli alimenti che consumiamo abitualmente**, a partire dai vegetali agli alimenti sostitutivi della carne e dei formaggi come burger vegetali, burger di soia o tofu, ma anche tutti quei prodotti derivanti dal grano come pasta e pane (e tutti i prodotti a base farinosa) o ancora i condimenti e le bevande naturali oppure spezie, olio e vino. Boicottare questa filiale significherebbe **eliminare due terzi della piramide alimentare dalla nostra dieta**, **compromettendo gravemente il nostro stato di salute e di nutrimento**.

L'unica soluzione potrebbe essere quella di **ricercare i produttori sostenibili (ed economici)** che **operano nelle nostre zone**, quando non ci è possibile **produrre autonomamente gli alimenti e adottare abitudini di consumo e di acquisto sostenibile**.

Note

- WWF – Plastic ingestion press singles [pdf];

© Tutti i diritti riservati

- COREPLA – Storia della plastica;
- WHO – Industrially contaminate sites;
- WHO – Fao, Who set an example of collaborative action for safe food with a systems approach;
- Legambiente – DOSSIER_PESTICIDI 2024 [pdf];
- Fondazione veronesi – Sano come un pesce con alici, trote e halibut.

Data
17/06/2025
Data di creazione
24/05/2025
Autore
emanuele-polzella

© Tutti i diritti riservati