

---

## Ucraina. Sacru: "Blocco del granaio del mondo e impennata dei prezzi mettono a rischio sicurezza alimentare"

La guerra tra Russia e Ucraina, principali esportatori globali di grano, cereali ma anche di fertilizzanti per agricoltura, ha bloccato il granaio del mondo. L'impennata dei prezzi e il calo dell'offerta rischiano di scatenare una crisi alimentare, peggiorando una situazione già critica che penalizzerebbe soprattutto il continente africano. Secondo l'Oms, ogni anno 600 milioni di persone si ammalano per l'assunzione di cibo contaminato, mentre sono oltre 200 le patologie provocate da cibi contaminati da batteri, virus, parassiti o sostanze chimiche.

E la guerra in corso, secondo le prime stime, rischia di aumentare di 13 milioni il numero di persone denutrite.

**Mobilizzare azioni per prevenire, rilevare e gestire i rischi di origine alimentare**, al fine di migliorare la salute della popolazione globale, è l'obiettivo della [World Food Safety Day](#) (Giornata mondiale della sicurezza alimentare) 2022, che ricorre oggi. In occasione della Giornata, la [Strategic Alliance of Catholic Research Universities](#) (Sacru - network di otto università cattoliche di quattro continenti, coordinate dall'Università Cattolica del Sacro Cuore) ha elaborato con il suo Gruppo di lavoro dedicato un'analisi della questione che ha un forte impatto su salute, economia e geopolitica. **Prevenire le contaminazioni.** La Food Safety "si raggiunge quando esistono condizioni che preservino la salubrità degli alimenti e prevengano le contaminazioni con agenti biologici o chimici", spiega **Pier Sandro Cocconcetti**, ordinario di microbiologia degli alimenti dell'Università Cattolica. Nella catena "dal campo alla tavola", la sicurezza alimentare dipende da una serie di fattori interconnessi, "tra i quali ambiente, salute delle piante e degli animali, mangimi, ingredienti alimentari, materiali a contatto con gli alimenti, additivi". **Paesi africani a rischio.** Per **Alicia Orta Ramirez** e **Xavier Almirall** (Universitat Ramon Llull), la sicurezza alimentare "ha un forte impatto anche sullo sviluppo socioeconomico dei Paesi, influenzando direttamente su sistemi sanitari nazionali, commercio, turismo ed economia". I cambiamenti nel contesto geopolitico globale hanno quindi un peso rilevante sulla Food Safety, perché "guerra, mancanza di risorse, disastri ambientali, crolli economici e crisi umanitarie favoriscono situazioni in cui la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare è compromessa su più livelli". Dopo lo scoppio della guerra tra Ucraina e Russia, il crollo delle esportazioni ucraine di grano, mais e olio di girasole ha colpito soprattutto i Paesi africani. Secondo **Bo Wang** (Australian Catholic University), questo comporta

la possibilità che le popolazioni affamate "considerino in alternativa gli animali selvatici come fonte di proteine, con tutti i rischi che ne conseguono in termini di trasmissione di agenti patogeni dall'animale all'uomo".

**Materie prime e biodiversità.** Una delle principali minacce per la sicurezza alimentare è l'aumento dei costi delle materie prime, evidenzia **Paulo Esteves** (Pontificia Universidade Católica do Rio de Janeiro), secondo il quale "le prime valutazioni dell'impatto della guerra indicano un aumento di 13 milioni di persone denutrite nel breve periodo". Per Esteves, tuttavia, occorre considerare anche i danni ambientali provocati dai sistemi alimentari, "grandi emittenti di CO2 ed incapaci di garantire il diritto dei cittadini a un'alimentazione adeguata". Un accento sulla dimensione ambientale condiviso anche da **Takeshi Ito** (Università di Sophia, Tokyo), convinto che l'accesso a un'alimentazione sana, nutriente e sufficiente si otterrà soltanto promuovendo una

un'agricoltura che metta in primo piano il principio della biodiversità e riconosca l'interdipendenza tra uomo e natura".

---

**Fernando Mardones** (Pontificia Universidad Católica de Chile), auspica che vengano sostenuti “i sistemi alimentari locali e le comunità rurali di piccoli produttori nei Paesi a basso reddito”, rafforzando al tempo stesso “le capacità e le competenze di ricerca attraverso la formazione interdisciplinare e il finanziamento della ricerca per scienziati e professionisti del settore”. Cruciale, inoltre, l’impegno congiunto di consumatori e imprenditori del settore. Per **Paula Teixeira** (Universidade Católica Portuguesa), “le aspettative dei consumatori sono complesse, poiché da un lato richiedono alimenti sicuri e convenienti con una lunga durata di conservazione, dall’altro alimenti disponibili in ogni luogo e reperibili in ogni momento: grandi sfide per l’industria alimentare”.

**Antibiotici e mutazioni genetiche.** Con riferimento alla produzione di carne a base cellulare, **Glenn Gaudette**, direttore del dipartimento di Ingegneria del Boston College, ritiene essenziale implementare, contemporaneamente allo sviluppo delle nuove tecnologie alimentari, “protocolli di sicurezza concordati dai partner del settore per garantire che non si creino ulteriori barriere economiche che riducano l’accesso a chi ne ha veramente bisogno”. **Takashi Hayashita** e i suoi colleghi della facoltà di Scienze e Tecnologie dell’Università Sophia si soffermano invece sul rilevamento selettivo dei batteri: “l’industria alimentare utilizza generalmente conservanti sintetici e antibiotici nel processo di produzione degli alimenti, ma dato che l’abuso di antibiotici stimola mutazioni genetiche indesiderate nei batteri, per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile è essenziale un metodo di riconoscimento batterico che consenta di determinare la dose specifica di un antibiotico”.

Giovanna Pasqualin Traversa