

Da «geopolitica da fame» a «consumo consapevole di esperienze gastronomiche» per *foodtrotter* e gastronomi

1. UNO SGUARDO RETROSPETTIVO

La geografia dell'alimentazione ha da sempre suscitato interesse non solo da parte dei geografi ma anche da parte di molti autorevoli rappresentanti della comunità scientifica internazionale e nazionale. Senza dubbio è tra i più attuali e pressanti temi che coinvolgono la vita dell'uomo e dell'intera società odierna, sia nei Paesi a sviluppo avanzato sia in quelli in via di sviluppo. Infatti, i caratteri propri dell'alimentazione e in particolare la distribuzione geografica del modo o della stessa possibilità di nutrirsi e, quindi, di come e di che cosa nutrirsi, da parte delle popolazioni nelle proprie aree, creano molteplici interferenze nel rapporto tra l'uomo e l'ambiente. Ne evidenziano, inoltre, le similitudini o le differenze e tendono sempre più a condizionare lo sviluppo dei gruppi umani, tanto che oggi si assiste a una forte tendenza alla globalizzazione e standardizzazione del gusto, cui di recente si vanno contrapponendo nuovi stili di vita che fanno della tipicità e della genuinità dei prodotti il loro principale obiettivo. I diversi comportamenti scaturiti dal rapido e profondo mutamento subito dalle società hanno modificato gli stili di vi-

ta e inciso in modo consistente, stravolgendole, anche sulle tradizioni alimentari, sotto la spinta della globalizzazione da parte delle strategie d'impresa e dei mercati. Quella globalizzazione che, talvolta, de-territorializza il mondo, lo divide in frammenti, ne filtra i valori attraverso i suoi codici, imponendo norme universali monologiche. Le trasformazioni non riguardano soltanto la quantità dei consumi «o la qualità delle derrate, ma anche i codici di comportamento e l'intero sistema alimentare come riflesso dei cambiamenti culturali e sociali» (Caldo, 1990, p. 324), della diffusione di innovazioni, dei processi di penetrazione di tratti culturali individuabili attraverso le regole di esclusione e di identità, spesso molto nette nel comportamento alimentare (Douglas, 1981, p. 128). Scriveva Osvaldo Baldacci (1954 p. 1): «La recente traduzione italiana di un lavoro di Josuè de Castro¹, *Geopolitica da fame* (1952), richiama l'attenzione dei geografi su un argomento non solo di notevole interesse, ma anche di pressante attualità. Sarebbe stato preferibile ripetere nella traduzione il titolo originario «geopolitica», più aderente alla molteplicità degli argomenti trattati, spesso estranei alla indagine geogra-

fica propriamente detta». Il titolo quindi già negli anni Cinquanta, manifesta senza compromessi o sottintesi l'ultima conclusione a cui è giunto de Castro con le sue ricerche: l'umanità ha fame. Le pagine del Presidente inducono a considerazioni di tipo metodologico e sistematico, «supposto che il lavoro sia tutto veramente geografico, in quale parte della geografia si inquadra?» (*ibid.*, 1954, p. 13). Sempre negli anni Cinquanta ci si interrogava sul ruolo molto importante che l'alimentazione stava assumendo da anni negli studi geografici. Infatti, Maximilien Sorre ha dedicato a tale argomento molto spazio nel primo volume dei suoi *Fondements*, delineando con grande ricchezza di discussione e di esemplificazione quanto questo ambito di ricerca interessi il geografo. Questo contributo, dal punto di vista sistematico, è sicuramente uno dei più organici tuttora esistenti nell'ambito della geografia dell'alimentazione.

L'alimentazione è un parametro valido anche per valutare il sistema salute di una popolazione, in quanto: è fortemente connessa con il reddito pro-capite, è in diretto rapporto con la salute, è espressione di una cultura, di abitudini, di consapevolezza perso-

1 Direttore dell'Istituto di nutrizione dell'Università del Brasile e Presidente del Consiglio della FAO, fin dal 1933 ha rivolto la sua attività di ricerca allo studio dei problemi alimentari, specialmente quelli relativi al Brasile, pubblicando in merito un'opera fondamentale: *Geografia da fome. A fome do Brasil* (Rio de Janeiro, Empresa Geografica "O Cruzeiro" S.A., 1946, pp. 354, ill. e. c.). Nelle pagine di questo testo non viene soltanto riassunta l'ininterrotta ricerca che lo studioso ha condotto per circa venti anni, ma viene condensata l'esperienza desunta dalle «possibilità che abbiamo avuto, di entrare in contatto con specialisti della FAO e i viaggi che abbiamo fatto su tre continenti raccogliendo informazioni di ogni specie sui problemi della fame», come sostiene de Castro.

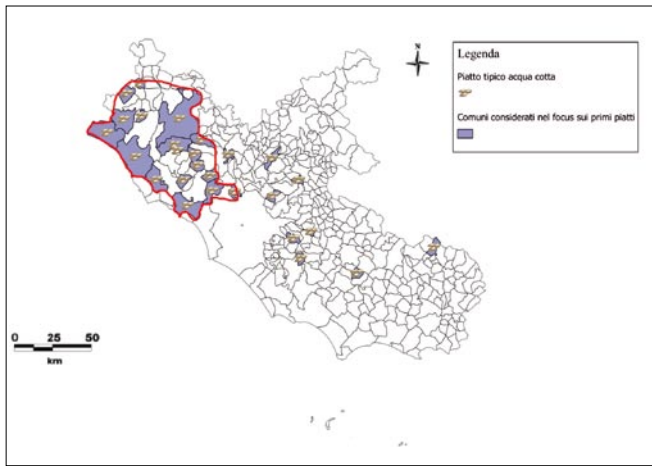


Fig. 1. La presenza di «isobrome» tra comuni della regione Lazio che hanno dichiarato di avere come piatto tipico l'acqua cotta (minestra di verdure e pane raffermo tipica della maremma toscana e quindi viterbese). **Fonte:** elaborazione grafica F. De Sanctis e R. Belluso, su dati del data-base ATALIT, 2011 (anche per le figure 2, 3 e 4).

nale della ricerca del benessere (Palagiano, 2011, p. 188). Nello studio dei rapporti tra l'uomo e l'ambiente, e in particolare in quelli che riguardano la salute dei gruppi umani, l'alimentazione assume una speciale importanza. La geografia dell'alimentazione, cioè la distribuzione dei vari modi o possibilità di cibarsi da parte di questa o quella parte della popolazione, si occupa non soltanto di tale distribuzione, ma anche delle interferenze di varia natura che condizionano un gruppo umano, e il singolo all'interno di questo gruppo, ad alimentarsi in un certo modo e in una certa quantità. È preferibile parlare di modi o di possibilità di alimentazione piuttosto che di regimi alimentari. Questi infatti, implicano l'esistenza di un equilibrio, conquistato nel tempo, tra le esigenze e le possibilità alimentari di una popolazione nel suo territorio (*ibid.*, 2011, p. 188). In linea di massima però possiamo dire che la distribuzione dei modi di alimentarsi dipende, oltre che dalle possibilità dell'ambiente che determina

la composizione e la quantità degli alimenti di cui dispone il gruppo, e le proprietà dell'ambiente climatico che determina le esigenze alimentari degli uomini (Sorre, 1952, pp. 189-190), soprattutto dalle possibilità economiche del gruppo umano, della famiglia e del singolo individuo (Palagiano, 2008, p. 119).

1.1 Le tradizioni alimentari odierne

Le abitudini alimentari sono oggi regolate, soprattutto nei Paesi industrializzati e consumistici, da tutta una serie di fattori di carattere economico, come l'aumento del reddito, e di carattere sociale, *in primis* le variazioni della struttura delle famiglie e dell'aumento dell'occupazione femminile, che hanno prodotto una logica di modello alimentare uniformante. Un modello di consumo massificato, che si adatta alle esigenze di un mercato globalizzato in cui la filiera dell'alimentazione è ormai interamente controllata da poche e agguerrite imprese multinazionali e che tende a omologare i sistemi alimentari.

«I sapori sono sempre più standardizzati (...) e certe ricette tradizionali non fanno parte più del nostro sapere con un grave impoverimento dell'identità culturale di persone e luoghi» (Brusa, 2004, p. 3).

Proprio la «crisi della modernità» ha creato nella coscienza collettiva l'esigenza di riappropriarsi dei valori culturali, perché filo conduttore dell'evoluzione umana e simbolo delle radici (Dematteis, 2001), ma anche di recuperare i valori simbolici e identitari che ciascun gruppo assegna al proprio sistema alimentare. Difatti, contemporaneamente al

dissolversi dei quadri di vita tradizionali e allo stress psicologico che ne consegue, sembra crescere l'apprezzamento per quei modelli alimentari che richiamano «modi di vita perduti». Un recupero delle tradizioni e una rilettura del sistema dei saperi, che sostengono la produzione agricola, stanno assumendo grande rilievo nei processi di salvaguardia dei «segni identitari» dei luoghi, proprio quando gli approdi dell'economia mondiale sembrano avvolgere nelle «geometrie del globale» ogni espressione della cultura (Campione, 2003).

In quest'ottica appare importante per un sistema locale valorizzare le proprie risorse interne e specificità, aprendosi nello stesso tempo verso l'esterno per instaurare relazioni sovra-locali e arricchirsi di informazioni e conoscenze circolanti a livello globale. «In questo contesto, la competitività di un territorio dipende dalla capacità di proporsi, oltre che di essere, diverso da altri, di sfruttare le sue specificità geografiche, rappresentate da risorse materiali e immateriali: le strategie di sviluppo, che a lungo andare risultano vincenti, dipendono sempre in maniera cruciale dalla valorizzazione di ciò che è presente nel territorio» (Fiori, 2009, p. 85).

E dunque, il recupero e la valorizzazione dell'alimentazione tradizionale viene ad assumere oggi il ruolo di condizione necessaria per la riappropriazione del sapere del luogo e per la ricostruzione della sua identità da parte della società insediata (Barilaro, 2005, p. 163).

Per verificare la situazione delle tradizioni alimentari in Italia, o almeno di quello che resta abitualmente oggi, Cosimo Palagiano ha dato vita

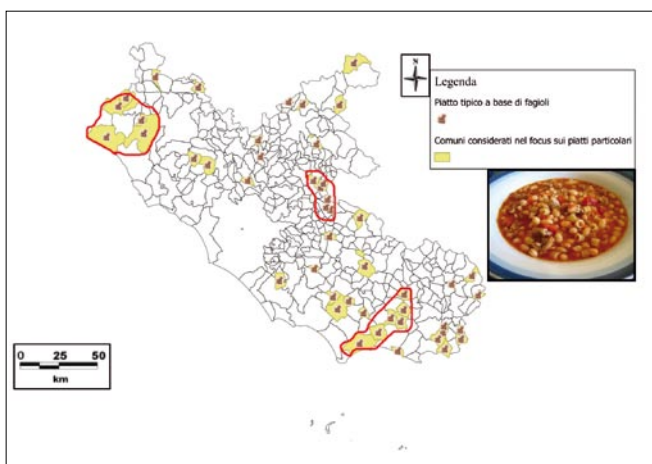


Fig. 2. La presenza di «isobrome» tra comuni della regione Lazio che hanno dichiarato di avere come piatto tipico i fagioli. **Fonte:** elaborazione grafica F. De Sanctis e R. Belluso, su dati del data-base ATALIT, 2011.

a un progetto di ricerca, che si è avvalso, in un primo stadio, di una indagine effettuata presso tutti i 378 comuni del Lazio. L'obiettivo principale, grazie alla creazione di un data-base e all'utilizzo dei GIS, è stato quello di tracciare le «isobrome», cioè le linee che racchiudono le aree dove permangono i cibi più consumati, sia nei loro elementi essenziali, sia con i differenti componenti, condimenti e cotture (Palagiano *et al.*, 2009). I risultati del progetto ATALIT (Archivio multimediale delle Tradizioni Alimentari in Italia, Prima indagine sul Lazio), hanno evidenziato una stretta relazione tra alimentazione, cultura, territorio, ambiente e comuni di ridotte dimensioni demografiche (Belluso, 2011). Essendo il progetto di tipo pilota, in questa fase è stata individuata come «base geografica» e area culturale l'articolazione per province come «poli» tradizionali del contesto laziale.

2. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

La geografia dell'alimentazione studia anche questa nuova forma di turismo che va alla ricerca di antiche tradizioni culturali ed enogastronomiche tanto da poter creare dei veri propri «luoghi o poli della cultura alimentare italiana». È facile notare quindi che la diffusione della conoscenza dei piatti tipici e delle tradizioni locali può rappresentare un forte catalizzatore per la vocazione turistica del territorio e per altre attività di tipo commerciale. Nell'ambito del turismo culturale, un segmento in forte crescita a livello internazionale è rappresentato proprio dal turismo enogastronomico il quale ruota attorno alle binomie «culture alimentari-locali-territorio». I prodotti

DOP e IGP², i prodotti agroalimentari tipici PAT³, la cucina tradizionale, il vino diventano espressioni di modi di produrre, di cucinare e di rapportarsi con il cibo che si sono definiti nel corso del tempo in simbiosi con il territorio di riferimento e che ora assurgono a simboli delle identità e delle culture locali. La valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali è una reazione alla standardizzazione e all'omologazione dei gusti, delle produzioni e delle gastronomie imposta dall'industrializzazione *fordista*, prima ancora che dalla globalizzazione. Si configura pertanto come una delle molteplici dimensioni del complesso rapporto locale/globale: sebbene a rischio di scivolare nel localismo, se adeguatamente gestita, può diventare una strategia di sviluppo locale attraverso cui riqualificare e innovare sia l'offerta turistica sia la filiera agroalimentare.

Infatti, i vantaggi derivanti dalla sinergia tra turismo e valorizzazione del territorio sono notevoli (Antonoli Corigliano, Viganò, 2000). Da un lato il turismo permette alle imprese inserite nella filiera delle produzioni e ristorazioni tipiche di entrare in contatto con i loro potenziali clienti, di conferire al prodotto un valore aggiunto derivante dall'identificazione con il contesto territoriale locale e di ridurre quindi i costi legati alla diffusione dell'immagine. D'altro canto la valorizzazione della cucina tradizionale e dei prodotti tipici costituisce un'opportunità di sviluppo turistico per quei territori economicamente in crisi come le aree depresse montane e quelle rurali (De Vecchis, 2004), contribuendo a destagionalizzare i flussi turistici e a creare competitività del territorio diversificando l'offerta turistica. Il tu-

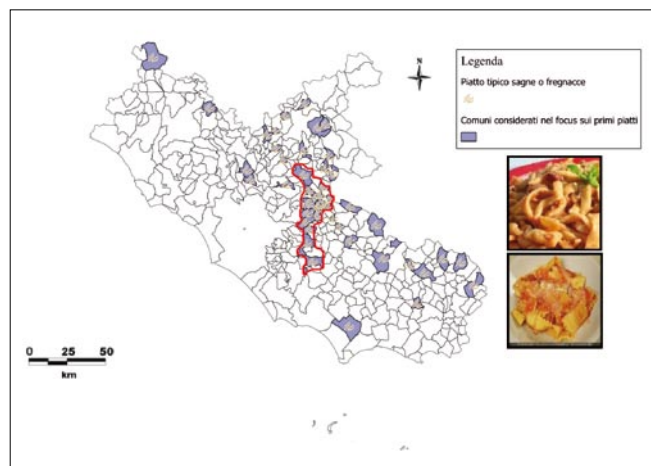
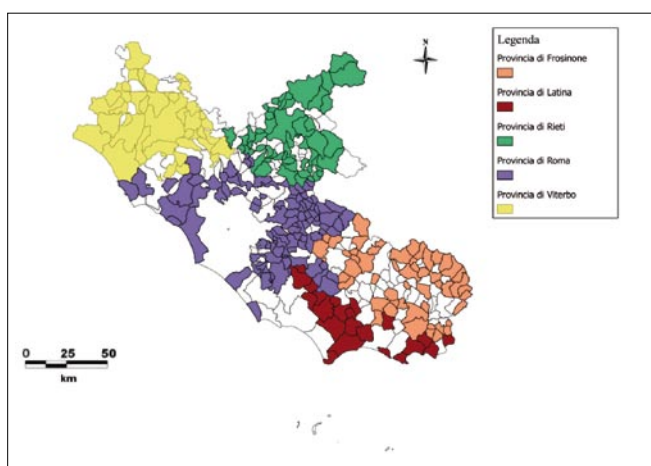


Fig. 3.
La presenza di «isobrome» tra comuni della regione Lazio che hanno dichiarato di avere come piatto tipico le sagne/fregnacce (tipologie di pasta a base di acqua e farina).

rismo enogastronomico è ormai riconosciuto come una risorsa economicamente strategica per il turismo nazionale. L'Italia, grazie al suo mosaico di tradizioni enogastronomiche regionali e locali, è meta privilegiata di flussi internazionali, cui si aggiungono i turisti nazionali attratti dalle migliaia di manifestazioni, iniziative, percorsi e itinerari del vino e dei sapori.

La molteplicità e la diffusione sul nostro territorio di beni culturali sta consentendo di creare un rapporto virtuoso tra enogastronomia, arte e culture locali, su cui poter costruire la vocazione turistica di numerose località minori che non sono mai state parte degli itinerari del turismo di massa. L'organizzazione e la promozione del turismo enogastronomico giocano molto su elementi di immagine e di suggestione in cui castelli, rocche e dimore storiche possono diventare scenari ideali per la rivalutazione territoriale di queste aree. Questo è quindi, tra i cosiddetti nuovi turismi, quello che sta interessando un numero crescente di indi-

Fig. 4.
I comuni della regione Lazio che hanno risposto al questionario ATALIT.



2 DOP (denominazione di origine protetta), IGP (indicazione geografica protetta).
3 PAT (prodotti agroalimentari tradizionali)



Fig. 5.
I piatti tipici più diffusi nel Lazio, come evidenziato dal data-base del progetto ATALIT.
Fonte: fotografie R. Belluso (2011).

vidui. «Importante è il compito di promuovere il recupero delle tradizioni locali poichè soltanto in questo modo si possono apprezzare le risorse degli altri e, quindi, condividere consapevolmente i processi di integrazione della diversità. Questa infatti contribuisce alla stabilità del sistema ambientale, sociale ed economico, e, quindi, è essenziale per lo sviluppo sostenibile» (Montanari, 2004, p. 165). La definizione più riconosciuta di «turismo enogastronomico» è quella di «consumo consapevole di esperienze gastronomiche da parte dei turisti» (Antonioli Corigliano, Viganò, 2004, pp. 91 e ss.), da cui scaturisce che questo tipo di turista è colui il quale intende partecipare alle tradizioni culinarie del luogo visitato, godere dell'unicità del patrimonio enogastronomico nazionale e ricercare un'osmosi tra risorse turistiche territoriali e gastronomia. Il gastronomo è il turista per il quale assume una rilevanza centrale l'aspetto enogastronomico, è attratto dal prodotto tipico raro, lavorato a mano, unico e di un certo territorio e che apprezza particolarmente il connubio enogastronomia-festa. Il *foodies* è un turista più sensibile al territorio e alle sue caratteristiche, che attribuisce la stessa rilevanza alle risorse

enogastronomiche e ai servizi turistici del luogo (Cresta, 2007, pp. 17-18). In generale però nel definire tale nuova tipologia di turismo occorre tener conto di due diversi approcci di studio: il primo nel caso si ponga l'attenzione sulle risorse enogastronomiche in senso stretto (prodotti tipici, DOC, IGP, DOCG, DOP⁴), il secondo se si faccia riferimento al legame che questi prodotti hanno con il territorio di cui sono espressione (*ibid.*, 2007, p. 16). Esistono infatti due forme di turismo legate al territorio: il turismo enogastronomico e il turismo rurale. Le due forme, in ambito rurale, non sempre sono sinonimi, anzi se è vero che il turismo rurale può incorporare esperienze di tipo enogastronomico, non è assolutamente vero il contrario. Questo perchè in ambito rurale il turista fruisce delle «risorse» di un territorio (parchi, fiumi, laghi, flora, fauna, etc), ma anche degli ambienti antropici che caratterizzano i borghi e i territori rurali (sagre, tradizioni, artigianato, eventi religiosi etc). Quindi quella del turista rurale è un'esperienza complessa che coniuga elementi esclusivamente turistici con elementi demo-etno-antropologici. Questo tipo di esperienza nasce da tre importanti elementi: «la memoria ritrovata», intesa quale sensibilità dell'individuo al recupero delle radici e delle tradizioni enogastronomiche, nella rivalutazione del mondo agricolo; la salute e il benessere, intesa come ricerca della qualità della vita, del paesaggio e dell'ambiente; la conoscenza e l'apprendimento, quale scoperta del-

le emergenze storiche e naturalistiche dei luoghi visitati e il rapporto diretto con le comunità locali (*ibid.*, 2007, pp. 19-20).

«Possiamo considerare l'enogastronomia come un valore turistico aggiunto in continuo sviluppo nell'ambito delle nuove richieste turistiche più soft, cioè più legate alla natura e alla cultura. L'enogastronomia è particolarmente in sintonia con queste nuove tendenze del turismo essendo basata su prodotti naturali genuini e sul saper fare umano. Questo sembra vero per tutte le destinazioni turistiche e per qualsiasi continente, con un *trend* sempre in crescita paragonabile a quello dell'ecologia. L'enogastronomia è certamente un fattore di turismo sostenibile e rinnovabile...» (Lozato-Giotard, 2009, p. 50)⁵.

3. CONCLUSIONI

Come evidenziato nel presente contributo, il concetto di geografia dell'alimentazione ha subito una grande evoluzione da quando Josué de Castro, nel 1952 con il suo trattato *Geopolitica da fome*, identificava con esso solo il problema atavico della fame nel mondo. Oggi la geografia dell'alimentazione, può essere applicata addirittura allo studio del turismo, della riscoperta delle tradizioni alimentari locali, può offrire valorizzazione al territorio, sostenibilità ambientale, competitività economica e miglioramento della salute e della qualità della vita delle popolazioni, soprattutto in quelle aree a forte vocazione turistica ma an-

4 DOC (denominazione di origine controllata); DOCG (denominazione di origine controllata e garantita); DOP (denominazione di origine protetta).

5 Secondo Lozato Giotard (2009, pp. 48-50). (L'enogastronomia è sempre stata al centro delle preoccupazioni dei buongustai dai tempi antichi fino ad oggi anche nell'ambito delle attività turistiche contemporanee. Tuttavia, occorre considerare l'enogastronomia o *Les arts de la table* come fattore di attrazione turistica solo quando va a giustificare un flusso particolare legato a una destinazione precisa. Benché manchino dei dati precisi su scala universale possiamo considerare l'enogastronomia come un mercato turistico quantitativamente marginale e qualsiasi sia la difficoltà di raccogliere dati quantitativi è sempre possibile identificare l'impatto turistico partendo dallo studio delle realtà territoriali). Per il geografo francese esiste quindi una tipologia di modelli fondata sulla complementarietà del fattore geografico o *terroir* con il prodotto enogastronomico, considerando cibo e vino. Da questa base ha identificato sei modelli geografici alla base della tipologia turistica enogastronomica: modello *chef*, modello *terroir*, modello associato e albergatore, modello agriturismo o diffuso, modello *bed and breakfast* e modello *Bacchus*. Ogni modello è geograficamente identificabile secondo il suo tipo di organizzazione territoriale).

cora totalmente inespresse. «Il presupposto di ogni azione economica dovrebbe fondarsi sul recupero del tradizionale sapere montanaro, formatosi in tanti secoli, che rischia di andare perduto, mentre costituisce patrimonio prezioso al quale attingere per la formazione di una concezione globale, sia degli impieghi delle risorse sia delle relazioni tra gli usi e l'ecosistema» (De Vecchis, 2004, p. 140). Quello alimentare è anche un «aspetto fondamentale nella qualità della vita della popolazione», che diviene sempre più delicato e importante da valutare, sia per la stretta connessione con lo stato di salute degli individui, sia perchè vanno sempre più «emergendo comportamenti o stili di vita che allontanano settori di popolazione da un corretto ed equilibrato rapporto con l'alimentazione» (ISTAT, 1996, p. 9). Di certo, purtroppo, come sostiene la FAO⁶, non è stato risolto il problema della fame⁷. La speranza è che in un futuro non troppo lontano non vi siano più differenze abissali tra le varie popolazioni nel mondo e che la geografia dell'alimentazione possa assurgere anche a disciplina risolutiva di tale e immane flagello.

BIBLIOGRAFIA

ANTONIOLI CORIGLIANO M., VIGANO' G., "La qualità d'area turistica", *Materiali del Master in Economia del Turismo*, Milano, Università Bocconi, MIMEO, 2000.
ID., *Turisti per gusto. Enogastronomia, territorio, sostenibilità*,

Novara, De Agostini, 2004, pp. 91 e ss.

BALDACCI O., "Considerazioni sulla geografia dell'alimentazione", *Bollettino della Società Geografica Italiana*, Vol. 8, 1954, pp. 505-518.

BARILARO C., "L'alimentazione tra cultura e identità", PALAGIANO C., DE SANTIS G., (a cura di), *Atti dell'ottavo seminario internazionale di Geografia medica, Geografia dell'alimentazione*, Perugia, Rux, 2005, pp. 161-167.
BELLUSO R., *Cultural and Traditional Foodscape in the Lazio region: il progetto ATALIT, archivio multimediale delle tradizioni alimentari in Italia*, Roma, Carocci, 2011, (in corso di pubblicazione).

BRUSA C., "Anno internazionale del riso", *Ambiente, Società e territorio Geografia nelle scuole*, n. 49, 2004, pp. 3-12.

CALDO C., "L'alimentazione come modello geoculturale. Il rapporto Stati Uniti-Italia e il caso piemontese", *Rivista Geografica Italiana*, 97, 1990, pp. 323-354.

CAMPIONE G., *La composizione visiva del luogo. Appunti di geografia immediata*, Soveria Mannelli (Cz), Rubettino, 2003.

CRESTA A., "Aspetti generali della Geografia del Turismo", BENCARDINO F., PREZIOSO M., *Geografia del turismo*, Milano, McGraw-Hill Companies, 2007, pp. 16-20.

DE CASTRO J., *Geografia della fame*, Bari, Leonardo Da Vinci, 1952.

DEMATTEIS G., "Reti globali, identità territoriali e ciberspazio", BONORA P. (a cura di), *Comcities*, Bologna, Baskerville, 2001, pp. 51-59.

DE VECCHIS G., *Un futuro sostenibile per la montagna italiana*, Roma, Kappa, 2004, p. 140.

DOUGLAS M., "Le strutture del culinario", AA.VV., *Atti alimentari e atti culinari*, Bologna, Docu-

mentazione Scientifica, 1981, pp. 127-146.

FIORI M., "Prodotti enogastronomici e immagini territoriali. Un approccio quali-quantitativo e multiscalare", COPETA (a cura di), *Cartografie immagini metafore*, Quaderni del SAGEO, Anno III, n. 3, 2009, pp. 79-92.

ISTAT, "Stili di vita e condizioni di salute", Roma, 1996, pp. 9-20.
LOZATO JOTARD J., "Turismo e gastronomia", ROBUSTELLI C., FROSINI G. (a cura di), *Storia della lingua e della cucina, parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Firenze, Franco Cesati, 2009, pp. 47-50.

MONATANARI A., "Tracce di gusto", CONTI S. (a cura di), *Riflessi italiani-l'identità di un Paese nella rappresentazione del suo territorio*, Milano, Touring Club, 2004, pp. 165-171.

PALAGIANO C., *Geografia dell'alimentazione*, Roma, Il Bagatto, 1981.

ID., *Geografia medica*, Roma, Carocci, 2008, p. 119.

ID., "Le diete, i nutrienti e gli squilibri alimentari, rete alimentare e geografia dell'alimentazione", PALAGIANO C., PESARESI C., *La salute nel mondo, geografia medica e qualità della vita*, Roma, Carocci, 2011, pp. 185-230.

PALAGIANO et AL., "Archivio multimediale dell'alimentazione in Italia: prima indagine sul Lazio", ROBUSTELLI C., FROSINI G. (a cura di), *Storia della lingua e della cucina, parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Firenze, Cesati, 2009, pp. 75-86.

SORRE M., "La géographie de l'alimentation", *Annales de Géographie*, 8, 1952, pp. 189-190.

Rappresentante Nazionale delle Relazioni Internazionali Ufficio sociale AIIG; Sezione Lazio



Fig. 6.
José Graziano da Silva, l'ottavo Direttore Generale della FAO, eletto il 26 giugno 2011.
Fonte: foto FAO.

6 Il 26 giugno 2011 è stato eletto il nuovo Direttore Generale della FAO, il brasiliano Graziano da Silva. Si tratta dell'ottavo DG da quando la più grande agenzia delle Nazioni Unite è stata fondata a Quebec City in Canada, il 16 ottobre 1945. Succede al senegalese Jacques Diouf, e rimarrà in carica dal 1 gennaio 2012 fino al 31 luglio 2015.

7 La FAO afferma che ancora oggi circa una persona su sei non ha abbastanza cibo per condurre una vita sana ed attiva. A livello mondiale, il rischio maggiore per la salute degli individui è rappresentato dalla fame e dalla malnutrizione ancor più che dall'azione combinata di AIDS, malaria e tubercolosi. Le principali cause della fame sono la povertà endemica, l'assoluta scarsità di infrastrutture per l'agricoltura e lo sfruttamento eccessivo dell'ambiente, i disastri naturali e i conflitti. Ma fame non significa solo carenza di cibo. Vi sono manifestazioni nascoste come la mancanza di micronutrienti, che espone le persone a contrarre più facilmente malattie infettive, impedisce loro un adeguato sviluppo mentale e fisico e riduce la produttività nel lavoro, aumentando anche il rischio di morte prematura. Inoltre, la fame non colpisce solamente gli individui ma mina pure le potenzialità economiche dei Paesi in via di sviluppo. Gli economisti stimano che ogni bambino il cui sviluppo mentale e fisico sia alterato dalla fame e dalla denutrizione ha una minore capacità di generare reddito, nel corso della sua vita, che varia tra il 5 il 10%. A tal proposito sarebbe utile consultare i dati della campagna della FAO 2010 "1-billionhungry".