

Foodprint: come calcolare l'impronta alimentare

di Marco Pagani, fisico, docente di matematica e fisica, blogger di ecoalfabeta.it.

Foodprint: come calcolare l'impronta alimentare, cioè l'estensione di terreno agricolo necessario ai nostri attuali consumi. E' questo il titolo della presentazione fatta da Marco Pagani a Sarzana; Foodprint è una combinazione di food e footprint. Prima ancora di parlare di paesaggio, occorre ricordare sempre che il suolo fertile è indispensabile al nostro sostentamento.

I nostri consumi attuali richiedono circa 2400 m² pro capite; poiché in Italia non abbiamo tutto questo terreno, dobbiamo andare ad usare la terra degli altri ...

Non è una grande idea in un mondo pieno di problemi. Per questo dovremmo tenerci stretto il suolo fertile che abbiamo senza distruggerlo (e magari provare a ridurre gli sprechi alimentari e i consumi di prodotti animali).

I valori della foodprint individuati, sono leggermente modificati rispetto a qualche mese fa (2420 m² invece di 2376), perché ho considerato anche la terra necessaria per produrre gli olii importati (arachidi, girasole, oliva ecc.), mentre ho eliminato dal conto la terra per l'olio di soia importato, dal momento che essa è già inclusa nella quota dei soyacake.

Le slide e le argomentazioni presentate sono visibili e scaricabili [qui](#).