

l'interno della cerchia dei Bastio-

lanese. Mi sono fatto una certa esperienza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Medici cattolici. L'eredità di Expo? Fare bene la spesa

FRANCESCO OGNIBENE

È stata la presenza più provocatoria di tutta l'Expo: un'evangelica pietra d'inciampo, la domanda ai milioni di visitatori che certo ambivano al padiglione giapponese ma non potevano eludere quel duplice pungolo sul fianco del decumano: «Non di solo pane», ricordava lo spazio vaticano, «Dividere per moltiplicare» quello della Caritas ambrosiana. «Adesso si tratta di tenere viva l'attenzione che si è accesa - riflette il direttore don Roberto Davanzo -. E il primo modo passa certamente per la partecipazione all'Eucaristia, che pungola i cristiani a mettere in discussione il modo in cui gestiscono beni e consumi». Invitato ieri

al convegno annuale dei Medici cattolici, che il presidente Giovanni Meola ha voluto impegnare sull'eredità di Expo intrecciandola con le suggestioni della *Laudato si'* («Nutrirsi nel giusto: consapevolezza del creato»), Davanzo ha proposto di riflettere sulle tre «coscienze mancanti» delle quali scrive il Papa - «di un'origine comune, di una mutua appartenenza e di un futuro condiviso da tutti», n.202 - per poter fare la propria parte nel restituire a 800 milioni di persone il pieno diritto a nutrirsi come noi: «Anche fare la spesa è un esercizio di sobrietà che cambia le cose, il consumatore si deve formare a saper scegliere e scoprirà di avere un potere insospettato». È proprio una recuperata consapevolezza delle

grandi sfide delle quali siamo partecipi il centro del messaggio che esce dal meeting dei medici cattolici milanesi: «La questione del cibo nei Paesi del terzo e quarto mondo, ma in misura crescente anche in quelli industrializzati - spiega Meola -, pone un enorme problema di giustizia nei confronti delle persone più vulnerabili, sia in termini di accesso e qualità del cibo sia della sua produzione e distribuzione». È il grande nodo da sciogliere in vista del fatto che «nel 2050 sulla Terra saremo 9 miliardi - ricorda l'agronomo Massimo Galbiati -. Ma basterebbe non sprecare gli attuali 1,3 miliardi di tonnellate di cibo commestibile buttati ogni anno (148 chili pro capite in Italia) per sfamare tutti i malnutriti»,

mentre per accogliere i nuovi ospiti del pianeta Galbiati suggerisce di aggiungere la formula «più produttività dei terreni coltivati e meno consumo di carne, la cui produzione richiede un impiego enorme di acqua, tra una necessità e l'altra: 15mila litri per ottenerne un chilo».

Consapevolezza, responsabilità e nuove scelte passano per l'educazione, a scuola e in famiglia: è l'obiettivo del progetto Eat (Educazione alimentare teen-agers), seguito tra i ragazzi di alcune scuole medie del Milanese dall'endocrinologa Federica Ermetici: «Sensibilizzando i ragazzi a scuola con messaggi sulla qualità del cibo e proposte alternative di consumo - illustra - abbiamo visto scendere vistosamente l'inci-

denza dell'obesità. I figli poi saranno i primi a educare i genitori». Anche così, però, manca un pezzo del percorso, se nel curriculum formativo dei medici - rivela il nutrizionista Giorgio Calabrese - «continua a mancare anche un solo esame sull'alimentazione». Come ci si possa formare a un rapporto nuovo col cibo, però, lo spiega in modo definitivo solo la Scrittura: «Sin dalla creazione - conclude il biblista Eugenio Brambilla -, e lungo la storia dell'alleanza, c'è una pedagogia del limite da recuperare: l'albero intoccabile, la manna che basta per ogni giorno. È così che Dio fa crescere l'uomo tentato dall'ingordigia perché sia custode e non padrone del creato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA