



COMUNICATO STAMPA

Secondo la FAO più del 70% delle risorse idriche mondiali viene destinato all'agricoltura e agli allevamenti; per sottolineare questo nesso la FAO lanciò lo slogan "il mondo ha sete perché ha fame".

Il cibo "nasconde" dunque in sé un'immensa quantità d'acqua e tuttavia in misura assai disomogenea: se per produrre un chilo di mele occorrono 822 litri d'acqua, un chilo di carne di manzo ne richiede 15.400.

La disponibilità di risorse idriche viene quindi fortemente influenzata dalle nostre scelte alimentari, così come dalla nostra capacità di ridurre gli sprechi alimentari; ma quanti fra di noi ne sono consapevoli? E quanti sanno che il commercio internazionale degli alimenti genera flussi idrici che possono aggravare stress idrici nei paesi di produzione sottraendo l'acqua ad usi umani? E quanti si rendono conto che le crisi idriche generano a loro volta imponenti fenomeni migratori? Una prima risposta è arrivata da "Young people & Water", indagine statistica focalizzata sulla percezione dell'acqua nel mondo giovanile e realizzata da "[Una Buona Occasione](http://www.unabuonaoccasione.it)" (www.unabuonaoccasione.it) in collaborazione con l'Università di Torino – Dipartimento di Statistica.

L'analisi dei risultati e la riflessione sulle problematiche dei rapporti fra uomo, cibo e acqua saranno oggetto del convegno **"L'ACQUA CHE (NON) MANGIAMO – L'impronta idrica dell'alimentazione e degli sprechi alimentari"** che si terrà il **22 marzo 2018 alle ore 15,00 nell'Aula Magna del Campus Luigi Einaudi** – Università degli Studi di Torino, Lungo Dora Siena, 100 A, Torino.