Nutrire il pianeta

Intervista al regista Francesco De Augustinis

di Annamaria De Paola

Esiste una domanda che oggi agisce come una linea di faglia sotto i nostri piedi e riguarda come possiamo sfamare il mondo senza finire di distruggerlo. Non è un quesito per soli scienziati o tecnocrati. Riguarda il potere, la giustizia, i modelli economici e quel gesto quotidiano, apparentemente innocuo, che compiamo ogni volta che facciamo la spesa.
Francesco De Augustinis, giornalista d'inchiesta e regista, da anni scava nelle contraddizioni del sistema globale e ha portato al cinema l'ultimo capitolo del suo progetto *ONE EARTH*. Il suo documentario, *How to Feed the Planet*, uscito a maggio 2026, viaggia tra le macerie dell'Ucraina, le foreste del Congo e le distese di soia in Argentina per gridarci una verità scomoda, ovvero che il cibo non è più solo nutrimento, è il nuovo petrolio.
È la miccia invisibile dei conflitti moderni.

Da dove nasce l'idea di questo film?
Nasce da una ricerca lunga anni, prima ancora che da un'esigenza cinematografica. Il film è stato realizzato in circa due anni, ma è il risultato di un lavoro di indagine molto più esteso, che ruota attorno a molte questioni e che sono sintetizzate nel titolo: come si può produrre cibo senza superare i limiti degli ecosistemi, senza generare conflitti e senza consumare più di quanto il pianeta è in grado di rigenerare. Perché il punto è proprio questo, ed è brutale. Quando una parte del mondo consuma troppo, inevitabilmente qualcun altro perde risorse. Nutrire il pianeta non è un problema tecnico, ma una questione di giustizia e di futuro.

Questo lavoro chiude un cerchio iniziato nel 2019. Cosa unisce i tuoi documentari?
Sono film indipendenti che fanno parte di un'unica linea di ricerca. Con il progetto *ONE EARTH* ho cercato di raccontare, pezzo dopo pezzo, le crepe del sistema. Il primo lavoro riguardava la deforestazione tropicale osservata però dal punto di vista italiano, cioè attraverso le responsabilità legate alle materie prime che importiamo; il secondo affrontava il tema degli allevamenti intensivi, mostrando come la crescita incontrollata della zootecnia sia uno dei principali motori delle crisi ambientali. Il terzo film metteva in discussione l'idea dell'acquacoltura spacciata per soluzione sostenibile, ma in realtà è solo lo stesso modello industriale spostato in mare. *How to Feed the Planet* mette insieme tutti questi elementi: ambiente, economia e potere. È un lavoro per cercare risposte alla sfida del futuro, come assicureremo cibo a 10 miliardi di persone, traguardo previsto per il 2050, senza

portare intere popolazioni alla rovina?

Il documentario attraversa molti Paesi, dal Sud Italia al Congo, passando per Ucraina e Argentina. Che tipo di geografia emerge da questo viaggio?
Emerge una geografia del potere che si muove attraverso il cibo. Nei miei documentari, il viaggio non è mai fine a se stesso perché serve a mostrare come le dinamiche siano profondamente globali, dove ciò che accade in un luogo ha sempre conseguenze altrove. Il film mostra chiaramente come le nostre scelte di consumo siano connesse a processi che avvengono dall'altra parte del mondo, ma il vero problema è che noi spesso non lo sappiamo. O meglio, non siamo messi nelle condizioni di saperlo poiché viviamo in una forma di ignoranza strutturale rispetto alla filiera alimentare. Non conosciamo l'origine reale dei prodotti né gli impatti che generano, ma il film svela come ogni nostra scansione alle casse del supermercato sia in realtà un filo invisibile collegato a processi che stravolgono l'altra parte del pianeta. L'obiettivo è invitare a rompere questa distanza e a pretendere trasparenza, perché senza consapevolezza non può esserci responsabilità e quindi alcun vero cambiamento.

Nel film emerge con forza il legame tra risorse alimentari e conflitti. È una prospettiva ancora poco raccontata?
Siamo abituati a pensare ai conflitti come guerre per il petrolio o per le terre rare. Ma oggi si combatte sempre più anche per il cibo, per la terra agricola, per l'acqua, per le risorse ittiche. Il film mostra come il cibo sia diventato una vera e propria commodity globale. Ad esempio, l'Ucraina è centrale per la produzione di cereali, ma questa centralità è legata soprattutto a un sistema industriale che richiede enormi quantità di risorse, in particolare per l'allevamento intensivo. Il grano non serve solo a fare pane o pasta, è una materia prima inserita in una filiera molto più ampia. Parlare di "granaio d'Europa" è in parte corretto, ma rischia di nascondere la dimensione economica e strategica di queste risorse. Come in Argentina dove le comunità rurali combattono contro l'avanzata della soia, oppure in Congo dove le multinazionali dell'agribusiness occupano spazi immensi, destabilizzando un Paese già fragile. Siamo abituati a pensare al Congo come a un territorio selvaggio dove chiunque può stabilirsi a piacimento, ma è un accaparramento che genera sangue. Come dice nel film Simplex Malembe della CONAPAC, le zone agricole più produttive sono diventate i principali campi di battaglia.

Il documentario mette in discussione anche uno dei pilastri dell'immaginario alimentare italiano, la dieta mediterranea. Perché?
Perché oggi è diventata, in larga parte, un racconto distorto. La dieta mediterranea tradizionale era un sistema alimentare basato su principi molto chiari: la stagionalità, il consumo locale, il limitato apporto di carne, la biodiversità e una relazione diretta tra chi produce e chi consuma. Era un modello legato ai limiti dell'ecosistema. Nel film, sono partito dal Cilento per risalire alle origini codificate da Ancel Keys nel dopoguerra. Tutto è cambiato quando la produzione industriale ha preso il sopravvento, aumentando esponenzialmente il consumo di carne e pesce. Eppure, i princìpi originali sono ancora la base per un modello scientifico che potrebbe davvero salvare il pianeta. Oggi, invece, il termine "dieta mediterranea" è utilizzato come strumento di marketing per promuovere prodotti industriali e sostenere interessi economici. Il film non propone un ritorno nostalgico al passato, ma invita a recuperare quei principi come

base per ripensare il sistema alimentare contemporaneo.

Arriviamo alla domanda centrale, esiste una soluzione per nutrire il pianeta?
Non esiste una soluzione unica e universale, ma esistono direzioni molto chiare. La prima è che il problema non è produrre di più. Il cibo già esiste in quantità sufficienti. Il problema è come viene prodotto e distribuito. Oggi, il sistema globale premia modelli insostenibili perché i costi reali, ambientali, sociali, umani non vengono considerati. Questo rende conveniente un modello che distrugge ecosistemi e genera disuguaglianze. Per cambiare rotta bisogna costruire sistemi alimentari più locali, più equi, più trasparenti. E soprattutto bisogna introdurre regole. Senza una regolazione politica, il sistema continuerà a premiare ciò che è più economico nel breve periodo, anche se è devastante nel lungo. Il film ci mette di fronte a una scelta: continuare con un modello basato sullo sfruttamento, che porterà a un aumento dei conflitti, oppure costruire un sistema più giusto e sostenibile. Non è una scelta tecnica ma riguarda il tipo di società che vogliamo costruire.

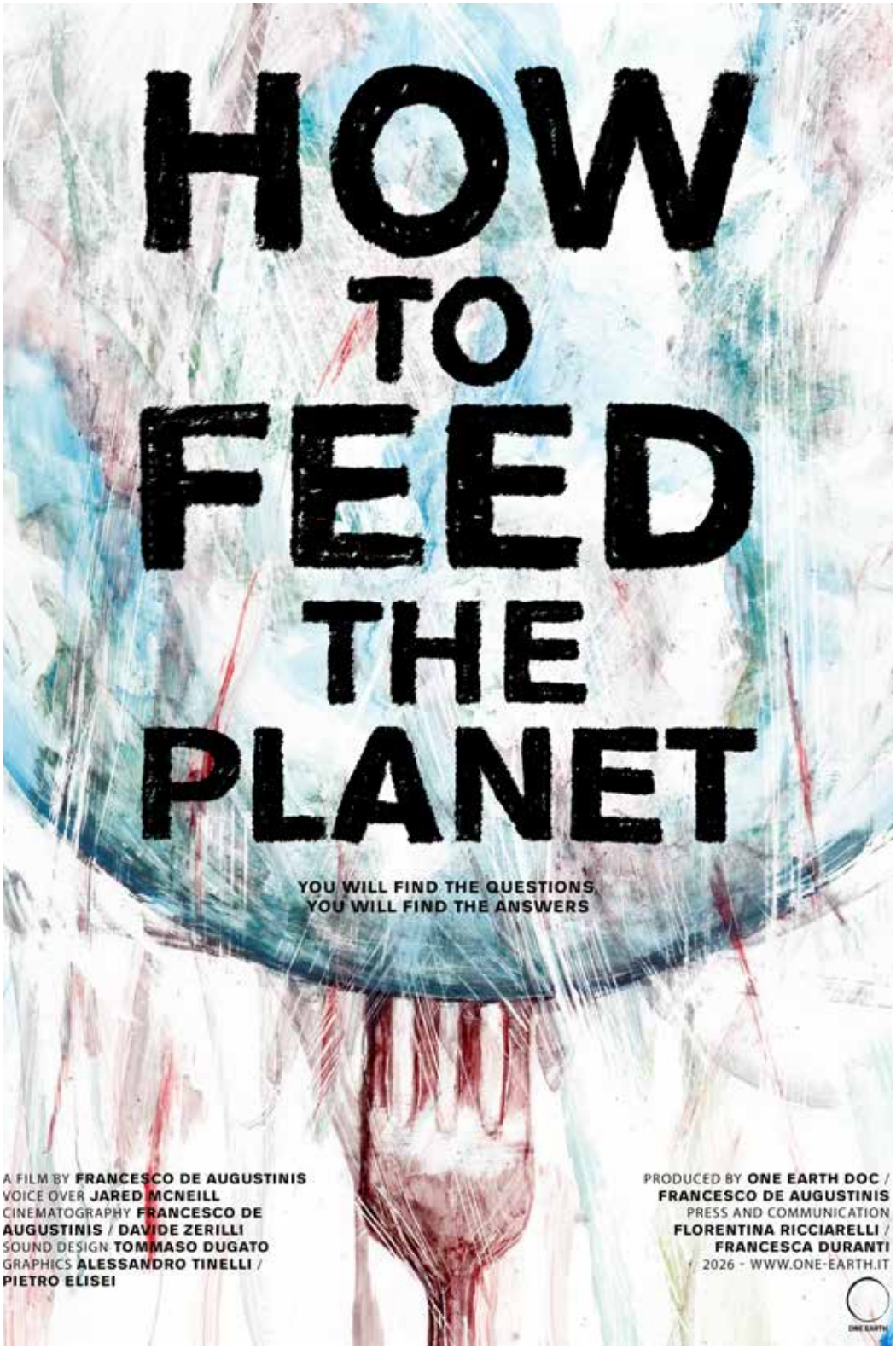
Nel tuo documentario, il "pane "assume anche un valore simbolico molto forte. Che cosa rappresenta oggi?
Il pane è uno dei simboli più potenti del cambiamento che abbiamo attraversato. Nel passato rappresentava un sistema comunitario: c'era il grano, c'era il forno condiviso, c'era una relazione diretta tra chi produceva e chi consumava. Era un bene primario, ma anche un elemento di coesione sociale, di appartenenza. Oggi quel mondo è scomparso, il pane è diventato una merce qualsiasi, spesso acquistata in modo anonimo, magari in un supermercato o in un discount. È un passaggio che sembra banale, ma in realtà è profondamente simbolico. Significa la perdita di un rapporto con il cibo, con il territorio, con la comunità. E più in generale, la perdita di consapevolezza. Nel film il pane torna proprio per questo, non solo come alimento, ma come immagine di un modello diverso, che non va idealizzato ma che può insegnarci qualcosa.

La globalizzazione ha cambiato anche il nostro modo di vivere il cibo?
Sì, profondamente. Non riguarda solo ciò che mangiamo, ma il modo in cui viviamo. Il sistema attuale tende a trasformarci in consumatori isolati: acquistiamo prodotti pronti, li consumiamo velocemente, spesso da soli. La convivialità, che era un elemento centrale delle diete tradizionali, viene meno. Anche quella è parte di un sistema alimentare sostenibile, il rapporto con gli altri, con il tempo, con il territorio.

L'Italia potrebbe essere un modello alternativo?
Potrebbe esserlo più di molti altri Paesi. Abbiamo una tradizione straordinaria, una cultura del cibo profondamente legata al territorio. Potremmo essere un punto di riferimento globale per un modello alimentare più sostenibile. Ma per farlo serve anche un cambiamento culturale. Non basta esportare prodotti, bisogna preservare e reinterpretare un sistema. Significa ricostruire un rapporto con la terra, con la produzione, con la comunità. Non per tornare indietro, ma per andare avanti in modo diverso.

Cosa ti piacerebbe che si portasse a casa lo spettatore?
Non vorrei lasciare frustrazione ma una scossa, perché viviamo un momento in cui non possiamo più permetterci il lusso di dire che non lo sapevamo. Il film non vuole giudicare nessuno ma sceglie di metterci di fronte a una realtà dove ogni nostra scelta

produce conseguenze precise. Spero che chi lo guarda esca dalla sala con una maggiore consapevolezza e con il desiderio profondo di fare domande, di capire e di pretendere un sistema diverso. È un racconto che ti costringe a guardare dritto negli occhi l'impatto dei tuoi consumi, mostrandoti come possono generare conflitti o distruzione dall'altra parte del mondo e, proprio per questo, spingerti a diventare più consapevole.


HOW TO FEED THE PLANET
YOU WILL FIND THE QUESTIONS,
YOU WILL FIND THE ANSWERS
A FILM BY FRANCESCO DE AUGUSTINIS
VOICE OVER JARED MCNEILL
CINEMATOGRAPHY FRANCESCO DE AUGUSTINIS / DAVIDE ZERILLI
SOUND DESIGN TOMMASO DUGATO
GRAPHICS ALESSANDRO TINELLI / PIETRO ELISEI
PRODUCED BY ONE EARTH DOC / FRANCESCO DE AUGUSTINIS
PRESS AND COMMUNICATION
FLORENTINA RICCIARELLI / FRANCESCA DURANTI
2026 - WWW.ONE-EARTH.IT