



Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel 0131/ 43151-2 - Fax 0131/ 263842
E-mail Ufficio Stampa: r.sparacino@confagricolturalessandria.it

COMUNICATO STAMPA

Spreco alimentare: ricerca e innovazione per sviluppare l'economia circolare

“La riduzione degli sprechi alimentari è, prima di tutto, una questione organizzativa che interessa tutte le fasi della filiera alimentare, da quella della produzione al post-raccolta, fino alla commercializzazione dei prodotti, alla trasformazione, alla logistica, alla distribuzione”. Così il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti commenta i dati presentati, in occasione della sesta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, da Waste Watchers e Last minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna, ed SWG, avvenuta ieri.

*“I paradossi del cibo sono evidenti – spiega il presidente di Confagricoltura Alessandria, **Luca Brondelli di Brondello** - 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e una persona su tre è malnutrita. Ma intanto una persona su otto nella civiltà occidentale soffre di obesità o di malattie connesse alla cattiva alimentazione”.* A questo si collega uno spreco alimentare di quasi un punto di Pil (0,88%), per un valore di 15 miliardi di euro. Questo significa che la somma dello spreco alimentare di filiera, tra produzione e distribuzione, stimato in oltre 3 miliardi (21,1% del totale), e del food waste domestico reale, che rappresenta i 4/5 dello spreco complessivo di cibo in Italia, vale 11,8 miliardi.

“Occorre rafforzare gli sforzi per promuovere stili di vita e consumi alimentari più consapevoli e sobri - aggiunge il presidente di Confagricoltura Alessandria Brondelli - e procedere a recuperare dal punto di vista del consumo alimentare tutto ciò che è possibile. Anche l'agricoltura italiana può fare la sua parte contribuendo alla diminuzione dello spreco sui campi, migliorando le tecniche di raccolta e di prima conservazione; ma poco si può fare contro le avversità climatiche degli ultimi anni e gli attacchi dei parassiti delle piante, che da soli costituiscono più dell'80% delle cause di spreco in agricoltura”.

Ricerca e innovazione, a parere di Confagricoltura, possono fornire nuove soluzioni per ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, in modo che le imprese possano limitare i costi di produzione (ad esempio, con migliori tecniche agronomiche, buone pratiche agricole, tecniche di stoccaggio e conservazione, gestione degli scarti, ecc.) e il consumo di risorse naturali (terra, acqua ed energia).

“Non deve essere trascurato però - conclude Brondelli - che la lotta agli sprechi alimentari passa anche dalla corretta remunerazione del lavoro degli agricoltori, dando il giusto valore ai prodotti agricoli”.

Per questo Confagricoltura ritiene che debba essere rafforzata l'applicazione di un sistema di economia circolare che punti a minimizzare i rifiuti, valorizzando l'uso dei residui vegetali e dei sottoprodotti di origine animale nell'ambito agricolo e forestale per fini agronomici, per le bioraffinerie, per la produzione di energia o per la produzione di fertilizzanti. E più in generale per la bioeconomia.

In questa direzione il pacchetto sull'economia circolare dell'Unione Europea ed in particolare la recente direttiva che disciplina rifiuti, che affrontano nello specifico queste problematiche, potrà fornire il suo contributo, sia in termini di riutilizzo delle biomasse, sia fissando specifici obiettivi sulla questione emergente legata ai rifiuti alimentari, al fine di ridurre la produzione.

Alessandria, 6 febbraio 2019