Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Redazione

Contro lo spreco, senza confini

Italia e Stati Uniti per un lavoro comune contro lo spreco alimentare, nella città che da anni ha avviato la campagna "Spreco Zero" sostenuta dal Ministero dell'Ambiente.

Anche quando non si è d'accordo su come affrontare i cambiamenti climatici, come accade di questi tempi tra Unione Europea (e dunque Italia) e Stati Uniti, c'è sempre margine per trovare accordi su altri fronti.
Lo ha dimostrato, alla vigilia del Meeting del G7, che si è svolto a Bologna, il convegno “Innovative Food Waste Approaches” che si è svolto a FICO Eataly World, il più grande parco agroalimentare del mondo che aprirà a Bologna in autunno. Di fronte, il ministro dell’Ambiente italiano Gian Luca Galletti e l’amministratore dell’Epa, Agenzia per la Protezione dell’Ambiente degli Stati Uniti, Scott Pruitt, che hanno condiviso (assieme al mondo accademico e alle aziende italiane e statunitensi maggiormente all’avanguardia sul fronte della riduzione dello spreco di cibo) le buone pratiche in corso nei due Paesi su un tema di grandissima rilevanza ambientale, oltre che economica e sociale.
Sullo sfondo, dati allarmanti come quelli resi noti dall’Onu, secondo cui un terzo del cibo destinato al consumo umano oggi viene perso o sprecato. O come i dati della Fao che stimano il consumo di acqua derivante da sprechi e perdite alimentari su scala globale in 250 km cubi, pari al fabbisogno domestico di acqua per i prossimi 120 anni a New York, e in 750 miliardi di dollari il valore economico dei prodotti persi o sprecati.

“in Italia – ha detto il ministro dell’Ambiente Gian Luca Galletti - è cresciuta la sensibilità e si sono moltiplicate le iniziative contro lo spreco alimentare. Dopo il grande lavoro di Expo, il Parlamento ha dotato il Paese di una normativa su questo tema che rende più veloci le procedure per la donazione dell’invenduto e più incisiva l’azione di quegli enti in prima linea contro le povertà. Portiamo avanti iniziative di impatto educativo e culturale che vedono protagonisti i ristoratori e i clienti, come nel caso delle ‘family bag’, i cuochi, le famiglie italiane cui viene chiesto di fare massima attenzione alla spesa e a come si conservano i cibi".
"C’è soprattutto – ha detto Galletti - una crescente volontà dell’impresa italiana, a partire da grandi realtà come FICO, di rendere più sostenibili i cicli produttivi. Consolidare una cultura contro lo spreco - ha concluso Galletti – è fondamentale per un Pianeta che ha il dovere morale di distribuire meglio le proprie risorse tra i suoi abitanti”.

“L’EPA – ha sottolineato dal canto suo Pruitt - ha una lunga storia nella promozione del dialogo nazionale tra i principali portatori di interesse per trovare soluzioni innovative volte alla riduzione dello spreco alimentare”.
“L’Agenzia – ha spiegato - svolge un ruolo vitale per assistere gli Stati nell’affrontare questioni trasversali e trasmettere loro buone prassi: fornisce alle imprese le opportunità di aumentare i margini e la quota di mercato, espandersi ad altri mercati, diminuire costi e rischi”. Nel novembre scorso – ha proseguito l’Amministratore - il Dipartimento dell’Agricoltura degli Usa e l’Epa hanno annunciato la formazione della “Us Food Loss and Waste 2030 Champions partnership”. La ‘2030 Champions’ – ha concluso Pruitt -riunisce imprese e organizzazioni che hanno siglato un pubblico impegno di ridurre la perdita e lo spreco di cibo nelle loro attività del 50% entro il 2030”.

La delegazione americana – di cui facevano parte anche l'Ambasciatore degli Stati Uniti ad interim, Kelly Degnan, e il Console generale statunitense di Firenze, Abigail Rupp - è stata accolta dall’amministratore

delegato di FICO, Tiziana Primori, da Andrea Segré, Presidente del CAAB e della Fondazione Fico e dal direttore generale CAAB, Alessandro Bonfiglioli.
La giornata si è conclusa con la firma del protocollo d'intesa tra FICO Eataly World, Fondazione FICO, CAAB e Gruppo Hera “Per l’economia circolare a FICO”. L’intesa prevede attività congiunte per valorizzare e promuovere nel Parco del cibo una organizzazione e gestione eco-sostenibile, basata sui principi dell’economia circolare: una economia che crea nuova occupazione e vantaggi legati al risparmio di risorse ed energia, alla riduzione e la valorizzazione dei rifiuti (anche grazie al recupero alimentare), all'estensione del ciclo di vita dei prodotti, alla promozione di buone pratiche legate alla sostenibilità e la salvaguardia dell’ambiente.