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 E FOTO DI

Anna Mossini

Startup agroalimentari sostenibili superstar. Nell'ultimo quinquennio quasi 5000

Nell'ultimo anno + 24% secondo l'indagine dell'Osservatorio Food Sustainability del Politecnico di Milano.

Tra il 2015 e il 2019, nel mondo, sono sorte 1.158 nuove *startup* agrifood incentrate sulla sostenibilità economica, sociale e ambientale, obiettivi perseguiti grazie all'adozione di soluzioni capaci di contrastare la fame, stimolare la transizione a sistemi di produzione e consumo più responsabili, utilizzare in modo più razionale le risorse idriche per tutelare gli ecosistemi ambientali.
I dati emersi al termine dell'indagine condotta dall'Osservatorio Food Sustainability della School of Management del Politecnico di Milano sono stati illustrati durante un recente convegno *online* dal titolo "La sostenibilità vien innovando! Informazione e circolarità, chiavi di volta per una filiera più sostenibile e inclusiva".

Le buone pratiche

"Oggi più che mai le imprese agroalimentari sono chiamate a dotarsi di buone pratiche avvalendosi di partnership solide, sia di filiera che cross-settoriali, per rivedere i processi interni e spesso anche il proprio modello di business in un'ottica di maggior sostenibilità e resilienza, dando spazio a soluzioni innovative. L'innovazione, promossa dalle nuove *startup* sostenibili e in crescita di quasi il 40% rispetto allo scorso anno, può essere una leva importante per rispondere alle attuali sfide del settore che l'emergenza Covid19 ha evidenziato in tutta la loro importanza, trasformando le difficoltà in opportunità di sviluppo sostenibile". Con queste parole il direttore del dipartimento di Ingegneria gestionale e responsabile scientifico dell'Osservatorio, Alessandro Perego, ha introdotto i lavori che hanno preso avvio proprio dall'analisi di quelle nuove 1.158 *startup*, il 24% del totale pari a 4.909 aziende sparse nel mondo.
Secondo i risultati della ricerca condotta dall'Osservatorio, il 39% di esse ha ricevuto almeno un finanziamento per un totale di 2,3 miliardi di dollari raccolti, pari in media a 5,2 milioni di dollari/*startup*. L'Italia conta attualmente 53 *startup* agrifood di cui solamente 7 sostenibili (13%) e presenta purtroppo un mercato ancora limitato, soprattutto se paragonato alla situazione esistente in Olanda dove le nuove realtà imprenditoriali sostenibili sono 49, seguita dalla Finlandia (27) e dalla Svezia (20), tant'è vero il che il nostro Paese raccoglie solamente 300mila dollari di finanziamenti, pari allo 0,01% del totale.
Nello specifico poi, la ricerca ha evidenziato che per 245 delle *startup* censite gli obiettivi di sostenibilità riguardano un miglior accesso alle risorse produttive, lo sbocco sul mercato e il reddito dei piccoli produttori. Per altre 177 sono l'aumento produttivo e la capacità di resilienza dei raccolti ai cambiamenti climatici, mentre la riduzione degli sprechi e delle eccedenze alimentari lungo la filiera rappresentano il faro che guida altre 136 aziende.
E ancora, per 128 *startup* la sostenibilità riguarda la gestione più efficiente delle risorse naturali impiegate nei processi produttivi; per 96 sono gli interventi finalizzati a minimizzare l'impatto ambientale delle sostanze chimiche utilizzate in agricoltura e dei rifiuti prodotti; per 69 la possibilità di garantire a tutti l'accesso al cibo e per 64 l'ottimizzazione dell'uso delle risorse idriche.
L'indagine ha inoltre evidenziato che il Nord America, e in special modo gli Stati Uniti, si conferma come la prima area del mondo sia per investimenti complessivi, pari a 1,7 miliardi di dollari, sia per finanziamento medio, equivalente a 7,2 milioni di dollari. Il Vecchio Continente si colloca al secondo posto per finanziamenti totali raccolti: 312 milioni di dollari.

Iniziative anti-spreco

Ma sostenibilità vuole dire anche economia circolare finalizzata a ridurre gli sprechi. Per delineare meglio il quadro esistente circa la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari, i fattori abilitanti e le barriere che ne ostacolano l'adozione nelle fasi di distribuzione e della ristorazione collettiva, l'Osservatorio ha analizzato un campione di 1.534 punti vendita, 28 centri di distribuzione, 3.705 punti cottura con servizio mensa e 80 punti cottura centralizzati come depositi e centri cottura. L'analisi delle informazioni raccolte ha evidenziato che tutti, indistintamente, gestiscono le eccedenze donandole a banchi alimentari o ad associazioni non-profit, mentre il 56% delle aziende che possono farlo in base alla loro policy interna, vendono prodotti vicini alla scadenza o con difetti di packaging in aree dedicate o con prezzi scontati all'interno dei loro punti vendita.
Ma la sostenibilità riguarda anche il packaging, perché un imballaggio è ritenuto sostenibile non solo quando aumenta la sicurezza degli alimenti riducendo l'impatto ambientale, ma anche quando persegue obiettivi sociali estendendo l'accesso del cibo attraverso un'etichettatura facilmente leggibile e interpretabile, favorendo al contempo un incremento del reddito e delle opportunità di lavoro. A questo si unisce la realizzazione di imballaggi che, creati grazie all'impiego di nuove tecnologie indirizzate al recupero e al riciclo dei materiali, favoriscono il processo che sta alla base dell'economia circolare, il cui fondamento è la conservazione del capitale naturale e l'ottimizzazione delle risorse.
Tutto dunque si tiene e mai come oggi è necessario dare una sempre maggiore concretezza al termine sostenibilità. Anche questo è un aspetto che Covid19 lascia in eredità a un mondo che è obbligato a guardare oltre. Molto oltre.

Nelle foto:

1. La sostenibilità ambientale deriva anche dalla produzione di colture che richiedono un ridotto impiego idrico: il sorgo è una di esse
2. L'aumento produttivo è uno degli obiettivi di diverse nuove startup *agrifood* e lo si può ottenere adottando sistemi tecnologicamente innovativi come i robot di mungitura