

Omnimilano - CIBO, EXPOLAB PUNTA DITO CONTRO SPRECHI: 'TRACCIARE' CATENA SCARTI ALIMENTARI

(OMNIMILANO) Milano, 11 MAR - Assieme ai rifiuti alimentari, in Italia, ogni anno buttiamo, in tutta la filiera, circa 20 miliardi di euro, considerando solo il consumo finale, i miliardi restano comunque 13.

Molti, soprattutto rispetto ad altri paesi europei dove non ci sono “strane tecnologie o innovazioni” ma semplicemente un'altra cultura, un'altra attenzione, un'altra consapevolezza nella gestione delle risorse. E' il 'rimprovero' al Belpaese emerso dai dati presentati da Roberto Zoboli, docente di Politiche economiche per le risorse e l'ambiente che ha analizzato il costo dei rifiuti alimentari e ha presentato alcuni risultati in occasione della seconda giornata di “Convivio. Rappresentazione, senso, esclusione, sostenibilità”, convegno tenutosi giovedì e venerdì scorso all'Università Cattolica.

Patrocinato dalla Regione e dal Comune, Convivio è stata l'occasione per parlare dei temi di Expo sotto varie angolazioni e quella dedicata ai rifiuti alimentari merita attenzione crescente: “purtroppo ci sono ancora quantificazioni limitate e approssimative” ha spiegato Zoboli parlando però di una evidenza: “c'è una catena di produzione agricola, industriale, distributiva e di consumo in tutta Europa che produce grandissime quantità di rifiuti e scarti”. Il convegno è stata anche l'occasione per lanciare una proposta, ovvero la "tracciabilità" dei rifiuti legati ai cibi consumati. (SEGUE).

xcol22

Omnimilano - CIBO, EXPOLAB PUNTA DITO CONTRO SPRECHI: 'TRACCIARE' CATENA SCARTI ALIMENTARI -2

(OMNIMILANO) Milano, 11 MAR - (SEGUE). Le uniche stime, date dalla Fao, in tema di sprechi, parlano di 220 milioni di tonnellate all'anno in Europa, pari a 190 kg per abitante, se si guarda la filiera complessiva, 90 Kg se si guarda la fase di consumo. Applicando il cambio da Kg a euro, in Europa si “buttano via” 140 miliardi di euro all'anno. Un'idea per invertire la rotta degli sprechi, lanciata durante Convivio, è stata quella di cominciare a calcolare anche il Waste Footprint dei prodotti alimentari utilizzati sia in famiglia sia nella ristorazione collettiva.

Si tratterebbe anche di introdurre una tracciabilità non solo per gli ingredienti ma anche per i rifiuti legati a ciascun cibo consumato:

“sarebbe un modo per sensibilizzare e aumentare la consapevolezza su questo problema” e un giorno anche la quantità di rifiuti prodotta potrebbe diventare un criterio con cui scegliere tra gli scaffali dei supermercati.

Assieme al tema degli sprechi alimentari, la seconda giornata di Convivio ha presentato altre letture socio-economiche del tema Expo con gli interventi anche di Piero Conforti, dell Fao, sugli scenari alimentari globali, e di Giancarlo Rovati, docente di Sociologia generale, sulla povertà alimentare in Italia. La prima giornata di Convivio, invece, aveva avuto invece un taglio più storico-artistico e pisco-pedagogico. L'iniziativa, così ampia e multidisciplinare, è nata in seno al laboratorio ExpoLAB istituito in Cattolica per promuovere, coordinare e implementare le attività scientifiche e le iniziative dell'Ateneo sul tema guida di Expo “Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita”.

xcol22