

Così anche la lotta agli sprechi può proteggere dal caro-vita

LUCA MAZZA

La lotta allo spreco come scudo anti-inflazione e per favorire la sostenibilità ambientale. In una fase segnata dalle difficoltà economiche ed energetiche legate soprattutto allo scoppio della guerra russo-ucraina, dal mondo del food viene lanciato un appello per accelerare sull'adozione di buone pratiche di filiera per rendere più incisivo il contrasto allo spreco alimentare. L'occasione per riflettere su questi temi è la presentazione della prossima edizione di Tuttofood (Fiera Milano 8-11 maggio) presentata ieri a Milano e che punta a diventare ancora di più una piattaforma per il settore agroalimentare, con una edizione, come ha detto l'amministratore delegato di Fiera Milano, Luca Palermo, focalizzata proprio sugli aspetti legati al green e sull'obiettivo di evitare che il ci-

bo finisca in discarica. Il punto di partenza sono stati i numeri elencati dai vertici della Fao presenti al Mudec, dal vicedirettore Maurizio Martina al capo economista Maximo Torero. La produzione agroalimentare, sottolinea la Fao, rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra, con lo spreco di cibo che contribuisce quindi ai cambiamenti climatici. Oggi, si aggiunge, il 14% della produzione va perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano. Parendo da questi dati, la Fao chiede a tutti gli attori del settore di avere un impatto per raggiungere gli obiettivi di fame zero e spreco zero. «È una gran bella possibilità per la Fao collaborare direttamente con Tuttofood e Fiera Milano - ha detto Martina - aprendo forme di sperimentazione diretta per far comprendere questi temi ol-

tre gli spazi istituzionali: come noi produciamo distribuiamo e mangiamo è un nodo strategico». Il capo economista Torero ha sottolineato come in questa fase segnata da un'inflazione alimentare galoppante, con prezzi di prodotti di base e materie prime su livelli elevatissimi sia fondamentale il contributo di tutta la filiera per eliminare gli sprechi: «Bisogna lavorare, per esempio, anche per aumentare il più possibile la durata del prodotto alimentare sullo scaffale». All'edizione 2023 di Tuttofood hanno già dato la loro adesione circa 1.000 brand che potrebbero diventare il doppio fino a maggio, in rappresentanza finora di 35 Paesi, alcuni presenti per la prima volta. Quest'anno la manifestazione punta a tornare ai numeri pre-Covid. In questa edizione, inoltre, Tuttofood riproporrà l'iniziativa Tuttofood in collaborazione con Banco Alimentare e altre realtà del Terzo Settore, tra le quali Pane Quotidiano, che negli anni ha permesso di recupera-

re tonnellate di alimenti utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione. «Chi fa impresa oggi sa che non ha alternative: non può pensare di non misurare l'impatto della tua attività - ha spiegato l'Ad Palermo. Noi l'abbiamo scritto nel piano industriale: vogliamo essere un'azienda che mette al centro la sostenibilità». Anche la manifestazione si pone obiettivi ambiziosi per il prossimo futuro: «Tuttofood - ha aggiunto - deve avere un'ambizione: diventare fiera di riferimento del settore, dobbiamo essere in grado di attrarre il meglio delle imprese italiane ma anche internazionali». Il Comune di Milano ha annunciato il suo sostegno all'evento. «Accompagneremo l'esperienza di Tuttofood in città perché Milano ospiterà una settimana del cibo dall'8 al 14 maggio - ha rivelato la vicesindaca di Milano Anna Scavuzza - noi ci allunghiamo anche la fine settimana per coinvolgere il maggior numero possibile di famiglie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Diminuire la quota di cibo e prodotti che va persa e aumentare l'attenzione alla sostenibilità sono gli obiettivi principali di Tuttofood, la manifestazione presentata ieri e che si terrà a maggio a Milano



Una passata edizione di Tuttofood

