

APPUNTAMENTO A MAGGIO CON LA FIERA DELL'ALIMENTAZIONE

Lotta allo spreco di cibo, Milano vince

Presentata Tuttofood: evitare di sperperare risorse anche per combattere i cambiamenti climatici

Da sfida all'accesso dell'alimentazione per tutti a quella della reperibilità, senza sprecare, inquinare, consumare risorse ed energia attraverso buone pratiche dell'intera filiera. La prossima edizione di Tuttofood (**Fiera Milano** 8-11 maggio) presentata ieri a Milano, punta a diventare ancora di più una piattaforma per il settore agroalimentare, con una edizione, come ha detto l'Ad di Fiera **Luca Palermo**, focalizzata sulla sostenibilità e sulla lotta allo spreco alimentare. Per questo si preannunciano fondamentali le collaborazioni con Fao, Banco Alimentare oltre che con tutti gli attori coinvolti, chiamati a elaborare nuove strategie nell'evoluzione del cibo e del

mangiare. Nel convegno al Mudec durante il quale è stato presentato sono stati ricordati i numeri da cui partire: il 14% della produzione agroalimentare viene perso già nella fase di raccolta e distribuzione e il 17% nel consumo, mentre i rifiuti alimentari generano 49 milioni di tonnellate di metano, oltre a rappresentare quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Spreco di cibo che contribuisce anche ai cambiamenti climatici, mentre si potrebbe dare da mangiare a buona parte di quegli oltre 800 milioni di persone che nel mondo soffrono la fame.

All'edizione 2023 hanno già dato la loro adesione un migliaio di brand che potrebbero diventare il doppio fino a

maggio, in rappresentanza finora di 35 Paesi, alcuni presenti per la prima volta, e il ritorno dell'Asia. Tra i temi che verranno trattati in chiave anche di sostenibilità spiccano l'innovazione nelle catene di fornitura, le opportunità della trasformazione digitale - come il Metaverso - o l'approccio "verde" nel Retail.

Ritournerà anche il Better Future Award, il riconoscimento promosso da Tuttofood in collaborazione con le testate Gdweek e MarkUp che premia l'innovazione sostenibile in campo agroalimentare, comprese le iniziative socio-ambientali etiche.

All'incontro di ieri era presente anche la vice sindaco Anna Scavuzzo. Scavuzzo ha sottolineato i passi in

avanti compiuti da Milano per sostenere la lotta allo spreco alimentare. A partire dai cinque hub di quartiere contro lo spreco presenti in città - Isola, Gallaratese, Lambrate, Centro Storico e mercato generale, utilizzati per lo stoccaggio e la distribuzione degli alimenti recuperati sul territorio, che lo scorso anno si sono fra l'altro aggiudicati l'Earthshot Prize (un milione di sterline) direttamente dalle mani del principe William d'Inghilterra. Scavuzzo, infine, ha annunciato che a maggio in concomitanza con Tuttofood verrà organizzata una «Settimana del cibo» che approfondirà il rapporto cibo-salute e agricoltura urbana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



"Tuttofood" a Rho / Fotogramma

