

## La presentazione

# Spreco di cibo, l'impatto sull'ambiente a TuttoFood

**S**preco alimentare e cambiamenti climatici: c'è una connessione? Affermativo. Il pane rafferma o i formaggi con la muffa che buttiamo nell'umido di casa, influiscono sulla meteorologia. Lo hanno spiegato ieri Maximo Torero, chief economist della Fao, e Maurizio Martina, vicedirettore Fao, al convegno al MuDEC, promosso da Fiera Milano e TuttoFood, evento della filiera agroalimentare, in programma alla Fiera dall'8 all'11 maggio. Torero ha sottolineato che «ancora prima che il cibo arrivi sulle nostre tavole, fra raccolta e distribuzione si perde il 14% di produzione, a cui va aggiunto un ulteriore 17% sprecato durante il consumo. Rifiuti alimentari che pesano molto sull'ambiente, perché generano 49 milioni di tonnellate di metano». Spreco e perdita nell'agroalimentare: è il tema del futuro, tema di economia globale che interessa le imprese di settore ma anche la società civile. «Deve diventare un tema di cittadinanza, siamo tutti chiamati a rispondere dei nostri gesti quotidiani».

**Marta Ghezzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

