



IL VICE DIRETTORE DELLA FAO

MARTINA: IL 31% DEL CIBO
PRODOTTO VIENE SPRECATO

CATTANEO A PAGINA 6

«Con il cibo sprecato si possono sfamare un miliardo di persone»

Il convegno. Maurizio Martina, vice direttore generale della Fao: ma in Italia crescono le buone pratiche
Il Banco Alimentare sostiene 1,7 milioni di persone

MILANO

FRANCO CATTANEO

È un tema poco dibattuto, eppure cruciale: le stime globali dicono che il 31% del cibo che produciamo viene sprecato. Un patrimonio che si depaupera, spesso al di là della buona volontà degli uomini dei campi. Circa il 14% è perso strada facendo, prima di entrare nelle nostre case: nei campi, nelle fasi di lavorazione, sugli scaffali, mentre il 17% viene invece buttato fra le pareti domestiche.

Non solo: la produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra e i rifiuti di questo settore generano 49 milioni di tonnellate di metano. Si muore di fame e nel frattempo non si riesce a condurre a buon fine il circolo virtuoso dell'agroalimentare. Una questione di comportamenti individuali e di stili di vita, ma anche di deficit della filiera.

Di questo s'è discusso a Milano, al Museo delle Culture, durante un incontro organizzato da Fiera Milano e Tuttofood, con la partecipazione del Banco Alimentare, Comune e Fao. «Questo problema dovrebbe di-

ventare un tema della cittadinanza», spiega il bergamasco Maurizio Martina, vice direttore generale Fao: va ricercato un equilibrio migliore dei sistemi agricoli e alimentari, di quel che si produce, si trasforma e si distribuisce per poi finire sulle nostre tavole. La Fao è determinata su questo fronte, tanto più che i cambiamenti climatici chiamano la comunità internazionale a nuove sfide: «Se si riuscisse ad affrontare sino in fondo quel 31% di sprechi e perdite, potremmo dar da mangiare a un miliardo di persone». Martina parla in quella Milano, titolare di esperimenti pilota in materia, illustrati dal vice sindaco Anna Scavuzzo e dall'ad della Fiera, Luca Palermo. Anche il Sistema Italia assolve un ruolo significativo attraverso, ad esempio, il Banco Alimentare, come illustra il segretario generale Marco Lucchini: nato da noi nel 1989, può contare su una rete di solidarietà con 7.600 associazioni e sulla collaborazione di mille aziende, in questi mesi ha sostenuto un milione e 700 mila persone in tutto il Paese, di cui 200 mila in Lombardia, e l'anno

scorso ha recuperato 43 mila tonnellate di alimenti. Bisogna certamente fare di più, fra squilibri da correggere (abbiamo in Italia un milione di obesi e 900 mila persone denutrite) e scrupolo personale da rafforzare, come ricorda lo chef Enrico Bartolini, ambasciatore del gusto. Il momento da cogliere è qui e subito, avverte Martina, che vede le buone pratiche crescere anche nel nostro Paese: «È sì una questione di responsabilità sociale, ma anche un gigantesco problema di sostenibilità integrale ed economica: un'impresa efficiente è un'impresa che non spreca. Tante aziende e numerose realtà municipali vogliono sperimentare nuovi percorsi e si vede un cambiamento utile». Insistere, in sostanza, sul cambio di passo. Serve un ripensamento radicale - dice in collegamento video il capo economista della Fao, Maximo Torero - perché perdite e sprechi sono al cuore dell'emergenza alimentare. Da qui al 2050 la popolazione mondiale arriverà a 10 miliardi e già ora, come è tristemente noto, c'è il dramma dell'accesso al cibo e la sua disponibilità: per questo

bisogna utilizzare le risorse nella maniera più equa ed efficiente possibile. «La perdita del cibo - afferma il capo economista - è la perdita di qualità e quantità del cibo, con un impatto su tutta la catena. Per l'Europa si calcola che le perdite della produzione primaria siano superiori ai rifiuti del settore della ristorazione».

Un quadro in crescente difficoltà: 3 miliardi e mezzo di persone non hanno una nutrizione

sana, i prezzi delle derrate alimentari negli ultimi 3 anni non hanno fatto altro che aumentare, l'inflazione alimentare in Europa oggi è schizzata al 17,8%. Il cambiamento climatico, con i suoi eventi estremi, influisce e condiziona il deterioramento del cibo: dal raccolto alla fornitura. Gli indici statistici stanno andando in una direzione non corretta, sottolinea con preoccupazione Maximo Torero: «Riducendo le perdite, si potrà redistribuire il cibo in modo più efficiente e minimizzare l'impatto ambientale». Ci sono alcuni aspetti importanti indicati dall'esperto: l'innovazione tecnologica, il ruolo della società civi-

le, il coordinamento fra gli attori della catena di approvvigionamento. Tempi dello stoccaggio e del trasporto sono snodi decisivi: «Non dobbiamo interrompere la catena dal produttore al consumatore».

Popolazione in movimento

La Fao, considerando anche le previsioni di ulteriori massicci spostamenti delle popolazioni dalle aree rurali alle città, ha sviluppato un quadro di riferimento per una nuova agenda mirata sull'alimentazione urbana per considerare come gli alimenti vengono prodotti, lavorati, con-

fezionati e trasportati, oltre alla gestione al riciclaggio dei rifiuti. Da queste riflessioni e da questa chiave di sostenibilità riparte Tuttofood 2023, in programma alla Fiera di Milano dall'8 all'11 maggio: oltre mille brand presenti ad oggi, in rappresentanza di almeno 35 Paesi. Tuttofood

ripropone anche l'iniziativa Tuttogood in collaborazione con Banco Alimentare ed altre realtà del Terzo settore, tra le quali Pane Quotidiano, che negli anni ha permesso di recuperare tonnellate di alimenti utilizzabili al termine delle giornate di manifestazione.



Una donna lavora la terra in Zimbabwe (Africa)

Tre miliardi e mezzo di persone nel mondo non hanno una nutrizione sana



Maurizio Martina

