

A MAGGIO IN FIERA

«Tuttofood», buona tavola contro lo spreco del cibo

■ Contrastare lo spreco del cibo diffondendo buone pratiche che tocchino tutti i livelli della filiera agroalimentare. Questo l'obiettivo di cui si è discusso all'auditorium del MuDEC di Milano in occasione della presentazione dell'edizione di 2023 di «Tuttofood», in programma alla Fiera del capoluogo lombardo dall'8 all'11 maggio. Il contrasto allo spreco alimentare si lega fortemente al tema della sostenibilità dato che la filiera non è estranea ad impatti di carattere ambientale.

Infatti secondo la Fao, la produzione agroalimentare rappresenta quasi il 10% delle emissioni di gas serra. Inoltre ad og-

gi 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.

«È fondamentale far comprendere l'importanza di questi temi: per un'impresa non è solo un atto di responsabilità sociale, ma anche un tema di sostenibilità integrale ed economica. Un'impresa efficiente è un'impresa che non spreca», ha affermato il vicepresidente della Fao, Maurizio Martina, riferendosi agli allarmanti dati sulle persone che soffrono la fame o non hanno accesso a cibi sani. Un tema che

diventa dirimente in considerazione del fatto che entro il 2050 si stima che la popolazione mondiale raggiungerà i 10 miliardi. Da qui partirà l'esperienza di Tuttofood 2023 «Stiamo lavorando con i partner istituzionali per creare consapevolezza in merito allo spreco alimentare, ma anche sui nuovi trend dell'alimentazione - ha commentato l'Ad di **Fiera Milano, Luca Palermo** -. Tuttofood vuole essere una fiera che mette al centro l'evoluzione nei consumi e quindi tutto ciò che sta avvenendo in termini di cambiamento dell'alimentazione: più sana, accorta, internazionale e soprattutto sostenibile».

