

Stati Generali PINPAS, anche l'Italia si ribella allo sperpero di cibo



Si è tenuta a Roma, ieri 5 febbraio, la prima convocazione della Task Force e della Consulta degli stakeholder per un Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare. Chiamati a discuterne tutti gli attori della filiera agroalimentare del Bel Paese

Perché si spreca? È possibile l'auspicata uguaglianza sul piano nutrizionale? Si raggiungerà un equo accesso al cibo di tutta

la popolazione mondiale? Son tutte domande la cui risposta non si può più eludere. E così, finalmente, per la prima volta anche **l'Italia discute il problema degli sprechi alimentari**, e lo fa in maniera strutturata: si sono tenuti a **Roma, al Tempio di Adriano**, gli **Stati Generali di prevenzione dello spreco alimentare**, convocati su iniziativa del Ministero dell'Ambiente, in una Giornata organizzata con Last Minute Market.

Fao, Confagricoltura, Confcommercio, Last Minute Market, Banco Alimentare, Slow Food, Acli, Caritas, Federconsumatori, Coldiretti, Expo e poi le aziende italiane coinvolte nel tema, da Alcenero a Barilla, da Granarolo a Whirlpool, da Coop a Conad, sono solo alcuni delle oltre cento adesioni.

Enti, associazioni, organizzazioni e imprese: nessuno assente, gli attori della filiera agroalimentare italiana e le organizzazioni attive nella lotta agli sprechi i protagonisti delle cinque sessioni,

per esprimere proposte, indicazioni e buone pratiche propedeutiche all'elaborazione del Pinpas, il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di cui si doterà l'Italia nella prossima primavera, in sintonia con quanto indicato dalla Commissione Europea nella tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse.

Ha introdotto e coordinato i lavori il presidente di **Last Minute Market Andrea Segrè**, alla presenza del Ministro dell'Ambiente Andrea Orlando e del Sottosegretario alle Politiche Agricole e delegato all'Expo Maurizio Martina.

Il Pinpas, che è stato inserito nell'ambito del Piano Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti, si propone obiettivi ambiziosi: produrre soluzioni concrete ed efficaci in termini di riduzione alla fonte della quantità di cibo che finisce tra i "rifiuti" sul breve, medio e lungo periodo.

È certo che quando si parla di spreco alimentare e (mal)nutrizione i temi sul tavolo sono spesso trasversali a problematiche tanto ampie quanto complesse: cause storiche e ideologiche, fattori demografici e sociali, ma anche questioni politiche ed economiche. E ancora, ormai non più rimandabile è la tematica ambientale connessa: lo sperpero di cibo comporta anche la produzione di una grande quantità di gas serra che contribuisce al surriscaldamento del Pianeta e quindi ai cambiamenti climatici.

Secondo il **Natural Resources Defence Council (NRDC**, una delle organizzazioni NonProfit americane in prima fila nella lotta al Food Waste) **un americano medio spreca oggi dieci volte più di un abitante del Sudest asiatico e fino al 50% in**

più rispetto a un americano che ha vissuto nel 1970. Nel 2012, negli Stati Uniti, il 40% del cibo prodotto è stato buttato via nella prima fase della filiera, quella di produzione, con il 20% delle perdite che è costituito da alimenti deperibili come frutta e verdura che corrispondono a quasi il 10% del settore della vendita al dettaglio.

Se nei Paesi poveri le perdite alimentari sono per il 95% "non intenzionali", in pratica dovute a stoccaggio e raffreddamento, nelle infrastrutture pubbliche, nei mezzi di trasporto e nei sistemi di commercializzazione,

lo spreco maggiore, negli Stati Uniti come in Europa e nelle aree ricche del Pianeta, avviene tra le mura domestiche dove si consuma il 60% del food waste totale.

E non deve dimenticarsi la Cina, dove circa il 20% del cibo prodotto è perso lungo la filiera agroalimentare (fonte: World Water Week, Stoccolma 2012), Nazione che, con un'economia emergente, deve risolvere il problema della sicurezza alimentare con scarse risorse idriche e terre limitate.

Eppure la FAO, nel Food Wastage 2013 evidenzia che solo una minima parte dello spreco è veramente ineliminabile e che la grande quantità di cibo perduto è edibile e potrebbe essere utilizzato. Occorre allora un enorme processo di miglioramento delle consapevolezze, si tratta ormai di una priorità sociale e ecologica ed economica per la politica e le istituzioni, ma soprattutto vuol dire ottimizzare i comportamenti di noi cittadini. Se, come stima la FAO, più del 50% dello spreco avviene tra le mura domestiche, di grande importanza sono le iniziative di sensibilizzazione a buone prassi nella gestione della cucina e degli alimenti sui consumatori finali. È tempo di un creare un rapporto meno presuntuoso con il cibo, e più libero e armonioso con la Natura che lo produce. Per dirla con

Andrea Segrè: "Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti".

Link:

<http://www.earthday.it/Alimentazione/Stati-Generali-PINPAS-anche-l-Italia-si-ribella-allo-sperpero-di-cibo>