

Maroni: “Sblocchiamo i soldi dei comuni e così eliminiamo l'Irap”

Pubblicato: Martedì 29 Ottobre 2013



Dopo la visita in **Whirlpool**, per la **firma del protocollo sulla competitività**, **Roberto Maroni** è intervenuto alla tavola rotonda alle Ville Ponti di Varese dedicata alla **ricerca e allo sviluppo tecnologico nel campo della sostenibilità della filiera alimentare**. Il presidente della **Regione Lombardia** è arrivato al workshop, organizzato dalla multinazionale americana, con una proposta concreta: «Basterebbe **sbloccare gli 8 miliardi e mezzo di euro bloccati** dal patto di stabilità nelle casse dei comuni, in questo modo si potrebbe eliminare **l'Irap** (imposta regionale sulle attività produttive, ndr) e liberare risorse per le imprese. Al momento la Regione garantirà un miliardo di euro attraverso **Finlombarda**».

«Per me innovazione vuol dire investire sul futuro – ha continuato Maroni -. Alla ricerca andrebbe destinato almeno il 3 per cento del Pil ovvero **9 miliardi di euro**. In Lombardia al momento gli investimenti in ricerca e sviluppo ammontano a circa **4 miliardi**, di cui almeno 3 arrivano dalle imprese. Gli **imprenditori** non vogliono soldi a fondo perduto ma un sistema che gli permetta di innovare e sviluppare la produzione. Per raggiungere questo obiettivo la Regione deve svolgere un ruolo di regia».

Maroni con il suo intervento alle Ville Ponti ha tenuto a battesimo "**SiFood**" l'associazione tecnologica guidata da **Whirlpool R&D** per la sostenibilità alimentare, nata dalla coscienza dello spreco alimentare. «Un terzo del cibo nel mondo – ha spiegato il presidente dell'associazione Mauro Piloni- va sprecato e in questo spreco non bisogna pensare soltanto al prodotto che finisce in pattumiera, ma all'energia sprecata in tutto il processo che serve a produrlo. In vista dell'Expo 2015, che ha come tema il nutrimento del pianeta, ci sembra che sia opportuno e doveroso un impegno in questa direzione facendo rete tra imprese, università e istituzioni».

Sprechi Alimentari – A scendere nel dettaglio degli sprechi alimentari, quantificabili in Italia fra il **7,7 miliardi di euro e i 9 miliardi di euro**, e che valgono **1.3 miliardi** di tonnellate l'anno, è Alberto Cigada, professore di Chimica del Politecnico di Milano e membro del Comitato scientifico di SiFood: «Il 46% dello spreco avviene a valle per due motivi principali: l'acquisto eccessivo di derrate e la scadenza degli alimenti. All'interno di una cornice complessiva di incremento dell'efficienza della catena bisogna agire su due leve: la tecnologia e le abitudini del consumatore. Con la tecnologia è possibile allungare la vita del cibo, tracciarlo, migliorare il packaging, ma la sensibilizzazione dei

consumatori è essenziale, per questo è indispensabile analizzarne le abitudini. In questo senso le carte di fedeltà possono rappresentare una fonte formidabile di informazioni». Alla luce di queste considerazioni, **due sono i filoni di ricerca e sviluppo tecnologico individuati** – in via preliminare – per l'attività dell'associazione nel 2014. Il **primo** riguarda la razionalizzazione del processo di acquisto attraverso l'elaborazione di Big Data; il **secondo** le tecnologie per una migliore gestione delle date di scadenza in etichetta e deperimento qualitativo del cibo. I filoni si concentrano sui principali fattori alla base dello spreco alimentare domestico e considerano sia le competenze esistenti oggi in **SiFood** sia l'obiettivo di aggregare altri membri. Con questa prospettiva, le linee guida saranno affinate e aggiornate, alla luce delle caratteristiche degli eventuali nuovi associati e delle opportunità progettuali che potranno emergere.

Due i messaggi arrivati al **workshop**, dal **ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali Nunzia de Girolamo** e dal sottosegretario del **Miur Gianluca Galletti**. Per **De Girolamo** «il progetto SiFood può avere un impatto davvero importante sulle nostre vite, andando a incidere sulle abitudini dei consumatori. In particolare è assolutamente condivisibile l'obiettivo di sfruttare la tecnologia per limitare se non azzerare, quel problema sempre più grande che è lo spreco di cibo». Per **Galletti** «In futuro conterà sempre di più la capacità delle imprese di collaborare con le strutture della ricerca; sarà questo modello, quello scelto da SiFood, la base per la competitività del Paese».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it