

Spreco alimentare: recuperate 830 tonnellate di cibo per i più bisognosi

Pubblicato: Giovedì 1 Giugno 2017



“Il tema dello spreco alimentare è una delle eredità di Expo 2015 a cui Regione Lombardia ha dedicato grande attenzione: insieme alle Amministrazioni, agli attori economici dei comparti alimentari e alle associazioni, siamo riusciti a creare una rete virtuosa che ci ha permesso di conseguire risultati straordinari frutto di azioni capillari, sinergiche ed efficaci”. Così l’assessore all’Ambiente, Energia e Sviluppo sostenibile di Regione Lombardia, Claudia Terzi, ha aperto questa mattina in sala Biagi, a Palazzo Lombardia, il convegno “Ridurre lo spreco, alimentare il futuro”.

I NUMERI DELLO SPRECO – “Per farci un’idea del fenomeno, basti pensare che ogni anno – prosegue la titolare lombarda all’Ambiente – circa un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, si perde o si spreca lungo la filiera alimentare. Ma l’aspetto economico non è l’unico, dal punto vista ambientale vanno considerati gli impatti legati al consumo di risorse (acqua, suolo, energia), che si sommano agli impatti generati dalla gestione dei relativi rifiuti. Il quantitativo di acqua richiesto per produrre il cibo sprecato ogni anno nel mondo è pari a circa 250.000 miliardi di litri – rileva Terzi – e il cibo sprecato ogni anno nel mondo è responsabile dell’immissione in atmosfera di circa 3,3 miliardi di tonnellate di CO₂”.

INIZIATIVE CONCRETE – “Per ridurre lo spreco alimentare, Regione Lombardia ha avviato iniziative concrete – ricorda Terzi – tra cui il progetto “l’ABC dello spreco alimentare”, nato dal Tavolo sull’educazione ambientale e dal Protocollo d’Intesa con l’Ufficio Scolastico Regionale per inserire

l'educazione ambientale nei programmi scolastici. C'è poi il progetto "Reti territoriali virtuose contro lo spreco alimentare" – aggiunge l'assessore – in collaborazione con Fondazione Lombardia per l'Ambiente, con obiettivo di diminuire la quantità di rifiuti alimentari prodotti dalla grande distribuzione e con un fine sociale: distribuire ai più bisognosi gli alimentari invenduti o in eccedenza".

EFFETTI DEL PROTOCOLLO – “Per fare un bilancio, in 12 mesi di progetto – spiega Terzi – il totale degli alimenti recuperati (rifiuti evitati), e poi donati, è di 830,5 tonnellate. Di questi, circa la metà (435 tonnellate) sono stati raccolti da Banco Alimentare presso l'Ortomercato di Milano. Sulla base delle quantità di alimenti recuperati, è possibile fornire una prima stima dei pasti forniti. Grazie al progetto, è stato recuperato cibo sufficiente per circa 1.661.000 pasti”.

NUMERI IMPORTANTI – “Mi sembra che i numeri parlino da soli – rileva l'assessore – ma la nostra missione sulla lotta allo spreco e volta alla prevenzione deve continuare. Il miglior rifiuto è il rifiuto che non si produce: questo concetto – conclude Terzi – deve essere l'assunto sul quale basare la politica di riduzione dei rifiuti adottata da Regione Lombardia”.

LA COLLABORAZIONE DI RL CON FLA – “Regione Lombardia e Fondazione Lombardia per l'Ambiente hanno lavorato insieme per l' identificazione di linee guida regionali volte alla riduzione e al recupero dello spreco alimentare”- commenta il Presidente di FLA Matteo Fumagalli – “La Fondazione ha collaborato allo studio per l'identificazione di indirizzi strategici e di criteri specifici, finalizzati alla riduzione e al recupero dello spreco di prodotti alimentari generato in Lombardia, prevedendo l'individuazione di metodologie, strumenti e drivers di processo migliorativo, che possano essere utilizzati per delineare un efficace quadro di intervento della Regione Lombardia su questa materia”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it