



A Roma una tavola rotonda contro gli sprechi alimentari

Descrizione

Il titolo della tavola rotonda tenutasi a Roma nella sede del Parlamento Europeo **Esperienza Europa David Sassoli**, nel corso dell'evento **Il nostro impegno quotidiano**, organizzato da Grande Impero in vista della **10^a Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare**.

Il tema dello spreco alimentare e del cibo è stato affrontato sotto diversi punti di vista: dallo sport, alla politica, passando per l'educazione scolastica e arrivando, ovviamente, all'aspetto gastronomico.

Dopo l'avvio di alcuni laboratori didattici dedicati alle scuole, il giornalista **Gioacchino Bonsignore** ha moderato la tavola rotonda alla quale ha preso parte **Francesco Lollobrigida** (Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) insieme a tantissimi ospiti: **Antonella Rizzato** (Presidente Glamour Food Spa Holding), **Massimiliano Giansanti** (Presidente Confagricoltura), **Carlo Hausmann** (Direttore Generale Agrocamera), **Emanuele Marconi** (Direttore del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA), **Carlo Alberto Buttarelli** (Direttore Ufficio Studi e Relazioni di Filiera di Federdistribuzione), **Rosario Trefiletti** (Presidente Centro Consumatori Italia) e **Roberto Rosati** (Presidente del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze della Federazione Italiana Cuochi).

Per **Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** contrastare gli sprechi alimentari, favorendo la distribuzione degli eccessi a chi ne ha bisogno, è uno degli obiettivi del Governo. Sono necessarie un'attenta analisi scientifica alla base, una corretta informazione e una formazione ad hoc che parta dalle scuole; questo convegno è un utile momento di confronto sul tema per portare avanti il lavoro già intrapreso. È importante investire in questo senso: acquistare meno, preferendo prodotti di miglior qualità che spesso durano di più¹. Questa azione può avere un ruolo centrale nell'obiettivo di prevenire e preservare il problema degli sprechi alimentari e nell'ottimizzazione della gestione delle risorse.

Per **Antonella Rizzato, Ceo Grande Impero** lo spreco alimentare rappresenta, non solo un aspetto etico-sociale, ma le sue conseguenze negative hanno una forte ripercussione sul sistema economico. Lo spreco alimentare porta un avvilimento di tutta la filiera agro-alimentare con gravi conseguenze al

Made in Italy. L'evento da me promosso ha lo scopo di creare una rete tra impresa-istituzioni, enti pubblici e privati sino ad arrivare, ovviamente, ai singoli consumatori. È fondamentale, soprattutto in qualità di imprenditrice, lavorare sugli investimenti tecnologici come soluzione concreta al problema dello spreco alimentare. Anche la scelta di svolgere questo evento all'interno del nuovo spazio del Parlamento Europeo Italia - Esperienza Europa David Sassoli, punta ad allineare gli obiettivi di crescita imprenditoriale e sociale con quelli che sono gli obiettivi dell'Agenda 2030.

Per **Massimiliano Giansanti** le perdite alimentari vengono definite come una diminuzione della quantità di

cibo commestibile lungo la parte della filiera che porta al consumo umano. È il cibo che viene perso prima di arrivare ai punti vendita. Il focus è il sistema produttivo stesso, dalla coltivazione fino alla trasformazione, prima di arrivare ai luoghi in cui il cibo viene venduto.

Carlo Hausmann ha sottolineato la carenza di conoscenze riguardanti il cibo e la sua conservazione: «Capita spesso che si buttino alimenti che in realtà sono perfettamente edibili o che si faccia confusione con le date di scadenza. Il famoso -da consumarsi entro- confuso con il -da consumarsi preferibilmente entro-. Dobbiamo imparare a non cucinare troppo cibo, capendo e regolando i meccanismi di fame e sazietà: questo è fondamentale per la nostra salute, ma è anche indispensabile per evitare sprechi alimentari. Per questo è importante essere consapevoli della quantità di cibo che stiamo consumando».

Emanuele Marconi ha parlato dell'Osservatorio sulle eccedenze, recuperi e sprechi alimentari di CREA, che

realizza studi scientifici, diffonde informazioni e dati e promuove buone pratiche sulla generazione di eccedenze alimentari e sul loro recupero.

La lotta allo spreco alimentare secondo **Carlo Alberto Buttarelli** è da molti anni un tema che impegna attivamente le aziende della Distribuzione Moderna, attraverso attività di sensibilizzazione dei consumatori, promozioni dedicate ai prodotti in scadenza e azioni concrete sul territorio, come il recupero delle eccedenze e le donazioni a favore di enti caritatevoli ed enti no profit come Banco Alimentare. Il tutto si traduce in oltre 60mila tonnellate di prodotti recuperati e donati ogni anno dalle aziende del settore distributivo e destinati a chi ne ha più bisogno. Un lavoro reso possibile anche dal quadro normativo che è evoluto nel tempo, grazie anche al ruolo primario di Federdistribuzione, e ha consentito di rendere più semplice ed efficiente il sistema di raccolta delle eccedenze e delle donazioni da parte delle imprese del settore, estendendone la portata anche alle categorie del non alimentare. Negli anni si è fatto molto e sono stati raggiunti risultati importanti, occorre continuare questo impegno nel quotidiano, perché solo promuovendo una cultura anti-spreco che si potrà vincere la sfida.

Implementazione di programmi educativi nelle scuole, progettazione di strumenti di autovalutazione per i consumatori e le aziende del settore alimentare, oltre che la preparazione di linee guida contenenti le migliori pratiche sulla gestione del cibo sono invece i temi al centro dell'intervento di **Rosario Trefiletti**, che, in questo contesto, ha lodato l'iniziativa «Cuciniamo Senza Sprechi» promossa da Grande Impero.

Roberto Rosati, invece, ha posto l'attenzione sull'errata gestione delle scorte e sulla pianificazione della spesa. «In questo caso, ha detto, si tratta di imparare a gestire il rapporto tra

quantità di prodotto e il suo consumo, acquistando solo quello che è necessario. Bisogna

L'agone 2024