

Lotta allo spreco, in un anno recuperate 800 tonnellate di alimenti



“Il tema dello spreco alimentare è una delle eredità di Expo 2015 a cui Regione Lombardia ha dedicato 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, nei giorni scorsi, in Sala Biagi, a Palazzo Lombardia, il convegno “Ridurre lo spreco, alimentare il futuro”.

“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”.

“Per ridurre lo spreco alimentare, la Regione 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”. “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”. “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”.