



Spreco alimentare: incontro al Centro civico Farnesiana

Lucrezia Lamastra, ricercatrice dell'università Cattolica, domani relatrice dell'evento secondo il format Caffexpo

PIACENZA - Ritorna il grande tema dello spreco del cibo grazie a un incontro organizzato domani, giovedì, alle ore 17 al Centro Civico Farnesiana. Relatrice dell'evento che si svolge secondo il format Caffexpo, Lucrezia Lamastra, ricercatrice dell'Università Cattolica del Sacro Cuore coinvolta nel progetto RicibiAMO. L'incontro è organizzato dal **Comune di Piacenza** - centro per le famiglie nell'ambito di un ciclo di iniziative affidato in gestione all'associazione "Le valigie": questo evento è organizzato da Piacecibosano, in collaborazione con Università e centro di ricerca Opera nel format del Caffexpo.

Come è noto, la FAO ha stimato che a livello mondiale lungo la filiera alimentare sprechiamo annualmente circa 1,3 miliardi di tonnellate di cibo. Il che equivale a dire che il 30% di quanto viene prodotto è destinato al cestino (il 50% circa non raggiunge la tavola, mentre il restante non raggiunge la pancia!). Si tratta di un quantitativo notevole che assume una particolare rilevanza

considerando che una persona su 9 non ha accesso a una sufficiente e adeguata quantità di cibo, nonostante a livello globale ci sia cibo a sufficienza per tutti. Sprecare cibo, infatti, non significa solo impiegare risorse materiali e energetiche per il suo smaltimento, ma anche sprecare le risorse che sono state utilizzate per la produzione e la lavorazione del cibo prodotto. Ridurre lo spreco alimentare è, quindi, una questione etica, ma non solo. Dal punto di vista ambientale, la riduzione dello spreco di cibo rappresenta una considerevole opportunità per diminuire le pressioni del sistema agro-alimentare sull'ambiente. Basti pensare che la produzione di cibo non destinato al consumo umano genera annualmente circa 3,3 miliardi di tonnellate di gas ad effetto serra, equivalenti a più di 6 volte le emissioni di gas ad effetto serra generate nel 2005 in Italia (pari a circa 0,5 miliardi di tonnellate di CO2 equivalente). Inoltre, l'acqua virtuale sprecata con il cibo equivale a circa 5 volte il volume di invaso del lago di Garda.

Non da ultimo, diminuire lo spreco di cibo rappresenterebbe una notevole fonte di risparmio.

Si è infatti stimato che ciascuna famiglia italiana butta mediamente, ogni anno, cibo per un valore pari a 400 euro.

Lo spreco alimentare avviene all'interno di tutte le fasi della filiera, dalla produzione agricola sino al consumo finale. La riduzione di tale spreco deve, per cui, basarsi su un'azione concertata che coinvolga tutti gli attori della filiera, cittadini, istituzioni pubbliche e organizzazioni attive nel settore agro-alimentare.

Clamol.



Lucrezia Lamastra, ricercatrice dell'università Cattolica, domani di scena al Centro Civico Farnesiana

