

«Contro gli sprechi si lavora già tanto ma si può fare di più»

Confagricoltura spera in un aumento delle sinergie per non disperdere cibo

CESENA

Più dialogo tra produzione, distribuzione e consumatori per ridurre gli sprechi di cibo. È quanto chiede Confagricoltura sollecitando, anche a livello territoriale, un'operazione di educazione al consumo. «Noi agricoltori siamo pronti ad affrontare la sfida di garantire cibo sano ad una popolazione mondiale in continua crescita - afferma Carlo Carli, presidente di Confagricoltura Forlì-Cesena e Rimini - con le nostre imprese siamo anche in prima linea nella lotta agli sprechi alimentari: il cibo gettato per le inefficienze della filiera o per una scorretta gestione del mercato è una sconfitta per tutti noi e per la società.»

Secondo gli ultimi dati emersi dallo studio condotto dell'Osservatorio Waste Watcher International stiamo diventando più virtuosi rispetto all'anno precedente perché distruggiamo il 12% in meno, ma continuiamo a sprecare quasi mezzo chilo di cibo a persona a settimana

«Molti sono prodotti che provengono direttamente dall'agricoltura. Un controsenso per un settore che non spreca - sottolinea il presidente di Confagricoltura - Per dare valore ai prodotti della terra è fondamentale che i virtuosismi produttivi dei nostri agricoltori siano conosciuti e spiegati ai consumatori e alle giovani generazioni. La tecnologia c'è facendo fare grandi passi in avanti, così come la ricerca e l'innovazione varietale: stiamo affrontando la sfida di produrre di più con meno risorse, una sfida in cui però non possiamo es-



Carlo Carli

sere lasciati soli. Tornando alla lotta agli sprechi alimentari pensiamo solamente al ruolo che packaging innovativi possono avere sulla durata e la conservazione degli alimenti: in Romagna, tra università, consorzi ed aziende di eccellenza si sta lavorando parecchio su questo fronte».

Ma è altrettanto importante il ruolo del singolo cittadino con le sue abitudini di acquisto e di consumo. «C'è ancora tanto da fare: informazione ed educazione sono fondamentali per diffondere stili di vita e consumi alimentari più sani e consapevoli. In questa operazione di educazione al consumo - aggiunge il presidente dell'organizzazione - è necessaria la collaborazione e il dialogo tra le filiere direttamente impegnate nel processo produttivo, le organizzazioni di rappresentanza, le istituzioni, ma anche le scuole, le università e i consumatori. Il mondo scolastico va sempre di più coinvolto: è fondamentale insegnare a scuola ai bambini e ai ragazzi come e perché evitare gli sprechi alimentari, ma anche come il cibo viene prodotto e il ruolo dell'agricoltore - conclude Carlo Carli - Con una consapevolezza diffusa, a partire dalle nuove generazioni, le filiere potranno essere ancora più sostenibili».