

ALL'UNIVERSITÀ

# Soluzioni e strategie contro lo spreco di cibo

## «Anche le aziende devono impegnarsi»

Ogni anno 127 kg di alimentari a testa gettati in pattumiera  
Lamberti (Planeat): «Usciamo dalle logiche del consumo»

Silvio Puccio / PAVIA

«Compriamo più cibo di quello che riusciamo a mangiare, e anche le imprese hanno un ruolo nel contenere lo spreco alimentare. Quando si parla di cibo, dobbiamo uscire dalle logiche di consumo e fatturato per abbracciare una logica diversa». Lo ha detto Nicola Lamberti, imprenditore e fondatore dell'azienda Planeat.eco, a margine dell'incontro *Lo spreco alimentare, strategie e soluzioni innovative* organizzato all'Università nell'ambito della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti. L'appuntamento ha messo in luce i contorni del fenomeno: mentre in certe aree del mondo l'accesso al cibo sicuro non è garantito, in al-

tre viene sprecato. In Europa si buttano 127 chili di cibo a persona ogni anno, secondo i dati Eurostat presentati durante l'incontro. Numeri che impongono una riflessione anche locale: «Lo spreco non è solo un problema ambientale ma anche economico, dobbiamo uscire dalla logica del comprare molto più di quello che ci serve» aggiunge Lamberti, che nel corso dell'evento ha presentato la sua società fondata nel 2019, che propone una formula innovativa per fare la spesa on line risparmiando tempo e abbattendo gli sprechi di cibo. Ma per evitare che gli alimenti diventino rifiuti già all'origine, serve anche l'impegno

dei produttori: durante l'incontro, infatti, è stato presentato

l'accordo tra Confagricoltura e Banco alimentare, l'organizzazione che si occupa di recuperare e donare cibo da distribuire ai bisognosi.

### IL PROTOCOLLO D'INTESA

«Abbiamo voluto creare uno strumento pratico per facilitare le donazioni di eccedenze da parte dei nostri associati» spiega Marta Sempio, presidente di Confagricoltura Pavia, parlando del protocollo d'intesa siglato a giugno con la collaborazione del Rotary club di Pavia. L'obiettivo è creare un canale di comunicazione per dare valore sociale al cibo prodotto ma che rischia di essere scartato. «Pensiamo per esempio alla frutta o alla verdura fuori calibro e per que-

sto invenduta – aggiunge Sempio – attraverso le donazioni al Banco alimentare possiamo fare la nostra parte per ridurre gli sprechi».

I lavori del convegno sono stati preceduti dai saluti istituzionali di Lorenzo Goppa (Movimento 5 stelle) assessore all'Ambiente del Comune di Pavia: «La maggior parte dello spreco alimentare avviene in

casa – spiega – sto ragionando sull'idea di un tavolo permanente con Confagricoltura, l'Università e altri attori per affrontare la questione anche a livello locale. Secondo i dati di-

sponibili, più della metà del cibo viene buttato nel tragitto tra il supermercato e la propria casa, come nel caso di frutta e verdura che si ammacca durante il trasporto. Stiamo lavorando

ad una strategia per accorciare la filiera, che abbraccerà anche gli orti urbani». L'incontro è stato organizzato da Osa, l'ufficio per le azioni sostenibili dell'ateneo, insieme ad altri attori. È stato moderato dalla docente Carola Ricci e partecipato – tra gli altri – anche da Marco Lucchini (direttore generale del Banco alimentare) ed Enrico Doria (Unipv). —





Dall'alto in senso orario il convegno in Aula Volta, l'assessore M5s Goppa e Lamberti di Planeat