

Ripensare il sistema alimentare in modo «circolare»: un volano da 2.700 miliardi l'anno a livello globale

# SMETTERE DI SPRECCARE PER SALVARE IL PIANETA

di **Elena Comelli**

## Il progetto

● Si chiama Food Initiative, il nuovo programma della Ellen MacArthur Foundation per favorire un'economia circolare del cibo

● Tra i partner alcuni big come Danone, Nestlé e Novamont. Le città pilota sono New York, Londra e San Paolo

La rivoluzione nelle campagne deve partire dalle città. Due terzi del cibo prodotto nel mondo si consumano nelle aree urbane e sono questi consumatori i primi a subire i danni di un sistema agro-alimentare che ogni anno causa milioni di morti per obesità e denutrizione. Proprio loro dovrebbero essere i primi a premiare le produzioni «rigenerative», per promuovere un'economia circolare del cibo, secondo la Fondazione Ellen MacArthur, che ha lanciato all'Eat Forum di Stoccolma un'iniziativa triennale su tre metropoli (Londra, New York e San Paolo), per cambiare il sistema alimentare.

«Entro il 2050 l'80% del consumo alimentare globale avverrà nelle città, che avranno un ruolo enorme nella trasformazione. Ma per avviare i cambiamenti necessari è fondamentale portare tutte le parti attorno a un tavolo», spiega Emma Chow, project manager dell'iniziativa. Per questo la Fondazione si è assicurata l'adesione di alcuni colossi del settore come Dano-

ne, Nestlé, Mizkan, insieme a produttori di concimi come la norvegese Yara e a specialisti dell'economia circolare, come l'italiana Novamont e la francese Veolia, oltre alla Fondazione Gulbenkian.

La produzione alimentare, così com'è oggi, è responsabile di un quarto delle emissioni globali di gas a effetto serra ed è all'origine del degrado di 12 milioni di ettari di terra arabile all'anno e di quasi i tre quarti della deforestazione, per non parlare dell'inquinamento atmosferico, della contaminazione delle acque e dell'esposizione ai pesticidi e ai fertilizzanti, che causeranno quasi cinque milioni di morti all'anno entro il 2050, il doppio rispetto all'attuale bilancio dell'obesità, se non cambieremo sistema.

L'adozione globale di un'agricoltura rigenerativa, il ripensamento della produzio-

ne alimentare e il corretto riciclo degli scarti, invece, potrebbero ridurre le emissioni del settore di 4,3 miliardi di tonnellate di CO<sub>2</sub> all'anno: come togliere un miliardo di automobili dalle strade. L'eliminazione degli sprechi e un maggiore benessere della popolazione potrebbero generare un volano di 2.700 miliardi di dollari l'anno per l'economia globale. «È necessario mettere a punto soluzioni agricole che rigenerino i sistemi naturali eliminando il concetto di rifiuto — ragiona Chow —. Per avere successo su larga scala, però, bisogna avere norme definite: è il motivo per cui i responsabili delle politiche municipali e regionali sono fondamentali».

Nell'ambito dell'iniziativa la Fondazione riunirà regolarmente i partecipanti ai diversi progetti per condividere le esperienze. «L'idea è deviare il grande potere della domanda urbana per avere un impatto positivo sulla più ampia produzione alimentare possibile, che continuerà a svolgersi nelle aree rurali. Adottando un approccio orientato alla domanda, possiamo incentivare un diffuso passaggio a

## La sfida

Servono iniziative attuabili su larga scala. Milano capofila nella raccolta di rifiuti umidi



**Surplus**

Provenza, un eccesso del raccolto di mele finisce tra i rifiuti (foto Jean-François Mutzig, Biosphoto)

pratiche agricole rigenerative che porteranno enormi benefici alle aree rurali, compresa la ricostruzione e la protezione del suolo», prevede Chow.

Fra i casi virtuosi, la Fondazione indica proprio la raccolta dell'umido di molte città italiane. «Schemi di separazione ben gestiti per i prodotti organici possono raggiungere percentuali di raccolta fino all'85%», ricorda lo studio

sull'economia circolare del cibo redatti dall'organizzazione. In particolare a Milano la raccolta dell'umido è passata in quattro anni dal 35 al 54%, a Parma dal 49 al 72%, la Sardegna è oggi al 60% e Treviso all'85%. La media Ue? È del 14%. «Ben al di sotto di quanto si possa fare», si legge. Tra i progetti cui ispirarsi il rapporto cita *Orange Fiber*, startup italiana che trasforma in

tessuto i resti della lavorazione delle arance siciliane, insieme a *Vegea*, che crea tessuti con gli scarti dell'uva. *Due di latte* usa gli scarti del latte per produrre filati, mentre la *CartaCrusca* di Favini contiene il 20% di scarti della produzione di farina. Se le idee dunque ci sono, non resta che passare al piano successivo: realizzarle su larga scala.

© RIPRODUZIONE RISERVATA