

Mangimi più circolari riducono il consumo di acqua e di suolo



Mangimi più circolari aiutano a proteggere le **risorse naturali**, salvaguardando suolo e acqua. È il risultato dello [studio](#) *“Preservare la terra e le risorse idriche globali attraverso la sostituzione delle colture per l'alimentazione del bestiame con sottoprodotti agricoli”*. Pubblicato in copertina da **Nature Food**, è il frutto della collaborazione tra il **Politecnico di Milano** e l'**Università degli Studi di Milano** e mette in luce come un maggior utilizzo di sottoprodotti nel settore mangimistico, in un'ottica circolare, possa portare a un significativo **risparmio dell'uso di suolo e di risorse idriche** e, pertanto, a una maggior sostenibilità dei sistemi agroalimentari.

“L'impiego di sottoprodotti agricoli nelle **diete animali** diminuirebbe la competizione tra i settori e la pressione sulle risorse, rendendo maggiore la **disponibilità di calorie** per l'uomo e potrebbe raggiungere anche il risultato di far aumentare la sicurezza alimentare in diversi Paesi, con **scelte alimentari più salutari** oltre che più sostenibili”. Sceglie parole nette **Camilla Govoni**, ricercatrice del Politecnico di Milano, che ha condotto lo studio con **Maria**

Cristina Rulli del Politecnico di Milano, **Paolo D'Odorico** della University of California at Berkeley e **Luciano Pinotti** dell'Università degli Studi di Milano, per commentare lo studio realizzato dal team interdisciplinare.

[Leggi l'articolo integrale](#)

Fonte: economiecircolare.it