

V giornata contro lo spreco alimentare – il cibo che non nutre nessuno

☒ Si celebra oggi la V Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, un'occasione per riflettere sul tema e ricordare che lo spreco di cibo è una questione etica ed economica, ma anche sociale e ambientale.

Quando il cibo viene perso o sprecato, vengono sprecate anche le risorse naturali utilizzate per la catena di approvvigionamento: terreni, nutrienti, fertilizzanti, energia e acqua. Ogni successivo passaggio della catena aggiunge risorse ed emissioni, per cui il cibo sprecato a livello di somministrazione e consumo produce il più elevato impatto ambientale. Lo spreco alimentare grava, inoltre, sul clima a causa dell'emissione di anidride carbonica (se è vero che per produrre 1 kg di cibo se ne immettono nell'atmosfera 4,5 kg), ma anche per la decomposizione dei rifiuti alimentari e la produzione di metano, gas ad effetto serra (responsabile riscaldamento globale), 21 volte più potente dell'anidride carbonica.

Sono ormai tutti concordi sul fatto che non si può utilizzare una sola leva per aggredire il nodo degli sprechi alimentari, piuttosto c'è bisogno di un lavoro di filiera, che interseca il ruolo delle aziende e delle istituzioni e i comportamenti dei consumatori.

A partire dal percorso di avvicinamento a Expo 2015 passando per il convegno Nazionale del 28 ottobre 2016 a Bergamo "Il cibo che non nutre nessuno. Le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia e Ambiente" fino all'approvazione della Legge 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per

la limitazione degli sprechi” (cd Legge Gadda), la SIMeVeP è fortemente e entusiasticamente impegnata nell’applicazione della legge e nella collaborazione e sinergia con tutti gli attori coinvolti, anche attraverso una serie di eventi formativi che hanno toccato varie città, da Milano a Salerno, da Brescia a Oristano, Palermo a Trento, coinvolgendo complessivamente circa 300 Veterinari di tutta Italia.

In particolare i “corsi per formatori”, organizzati congiuntamente con il Ministero della salute e Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, hanno permesso di formare più di 100 fra veterinari e medici del Servizio sanitario nazionale, che ora possono preparare a loro volta gli operatori alimentari degli enti caritatevoli o altre associazioni affini che, secondo la Legge Gadda, devono essere adeguatamente formati per la corretta manipolazione e utilizzo degli alimenti da acquisire e ridistribuire.

“Il ruolo dei veterinari nel campo del contrasto allo spreco alimentare è quello di favorire l’incontro fra domanda e offerta di alimenti in eccedenza, assicurando la salubrità degli alimenti recuperati e donati. Siamo quindi dei facilitatori e in questo modo contribuiamo a trasformare gli sprechi in risorse, grazie al paradosso illuminato dell’economia circolare, che rappresenta l’unica strada sostenibile dal punto di vista etico, ambientale, economico e sociale per affrontare il tema della disponibilità alimentareI” ha detto il presidente SIMeVeP Antonio Sorice