

100 città firmano il Patto di Milano per sistemi alimentari resistenti e limitare gli sprechi alimentari

WAS: scarti alimentari per far muovere merci e persone e risparmiare su energia e rifiuti

[16 ottobre 2015]

All'Expo 2015, Giuliano Pisapia e i sindaci di oltre 100 città di tutto il mondo si sono impegnati con il Milan Urban Food Policy Pact a rendere i sistemi alimentari nelle aree urbane più equi e sostenibili. Con questo accordo le città aderiscono a 4 principi: garantire cibo sano per tutti; promuovere la sostenibilità del sistema alimentare; educare il pubblico su una sana alimentazione, e ridurre gli sprechi.

Il Milan Urban Food Policy Pact riconosce «l'importanza di un approccio inclusivo che coinvolga governi, settore privato e società civile» e quella di migliorare i collegamenti tra i centri urbani e le zone rurali circostanti.



Il direttore generale della FAO, José Graziano da Silva, dopo aver ringraziato il Sindaco di Milano per il suo impegno ha citato soluzioni innovative come ad esempio «L'incremento della piccola agricoltura urbana e peri-urbana in grado di produrre cibo che aiuti a diversificare e promuovere diete più sane per le famiglie che vivono nelle città» e ha sottolineato che «Le città hanno un ruolo fondamentale da svolgere nel porre fine alla fame e migliorare la nutrizione. I centri urbani saranno attori chiave nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile concordati a livello mondiale, tra cui l'eliminazione della fame entro il 2030. Raggiungere questi obiettivi, e sostenerli nel lungo periodo, significherà anche affrontare il cambiamento climatico e ridurre le emissioni».

Da Silva ha ricordato che «La maggioranza della popolazione mondiale vive già in città e ed è destinata ad aumentare, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo. Ma nonostante molte città non siano in grado di garantire un accesso regolare e stabile al cibo e all'acqua per tutti, la sicurezza alimentare e la nutrizione rimangono trascurati nella pianificazione urbana e nello sviluppo»

Graziano da Silva Ha poi sottolineato «La necessità di affrontare pratiche malsane o inefficienti. L'obesità cresce a tassi allarmanti, in particolare nelle aree urbane dei Paesi a medio ed alto reddito, dove i cambiamenti di dieta sono guidati dagli stili di vita delle persone. Nelle città sono cresciuti gli sprechi alimentari. Tra le altre ragioni, i consumatori urbani spesso eliminano frutta e verdura che non sembrano buone, anche quando sono perfettamente fresche».

La pensa come Da Silva anche WAS, il think tank italiano sull'industria del waste management e del riciclo animato dalla società di ricerche Althesys, che è convinto che «Gli scarti alimentari potrebbero essere utilizzati per far muovere merci e persone e risparmiare sulla bolletta energetica e sulla gestione dei rifiuti».

In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione il tink tank italiano ha annunciato la pubblicazione a gennaio del WAS Report 2015, che include una valutazione ampia delle strategie economiche e politiche collegate al ciclo dei rifiuti, e sottolinea che «Nel 2013 la raccolta differenziata dei rifiuti urbani in Italia ha raggiunto il 42%, risultando ancora lontana dall'obiettivo di legge del 65%. L'esperienza delle Regioni più virtuose evidenzia come per raggiungere gli obiettivi di raccolta differenziata e di riciclo sia fondamentale una corretta gestione della FORSU (Frazione Organica del Rifiuto Solido Urbano), che da sola è più di un terzo del totale dei rifiuti urbani. Nel 2013, la raccolta dell'umido si è attestata a circa 5,2 milioni di tonnellate, poco più della metà di quanto potenzialmente ottenibile. La FORSU si presta a diverse modalità di recupero: compost per l'agricoltura, biogas per la produzione di energia elettrica o di biometano. Quasi 5 milioni di tonnellate di FORSU non ancora intercettati dalla raccolta differenziata sono dunque un'importante ed ancora inutilizzata risorsa, da cui sarebbero potenzialmente producibili circa 370 milioni di metri cubi di biometano, pari a circa il 37% dei consumi italiani di metano per autotrazione nel 2013. Il biometano prodotto dalla FORSU potrebbe trovare quindi un'importante utilizzo per l'alimentazione degli automezzi dell'igiene urbana, riducendone gli impatti ambientali».

L'amministratore delegato di Althesys, Alessandro Marangoni, conclude: «In Italia la gestione dell'organico non è ancora completamente sviluppata. L'incremento della raccolta differenziata della FORSU potrebbe consentire un'ulteriore crescita di settori industriali già maturi, quali il compostaggio e la digestione anaerobica, e la nascita di nuove filiere, ad oggi scarsamente sviluppate, come quella del biometano. E' bene quindi ricordare, durante la Giornata Mondiale dell'Alimentazione che ha tra i suoi target la battaglia allo spreco alimentare, che, dopo aver utilizzato al massimo il cibo per la sua funzione primaria superando il concetto dello spreco, ciò che inevitabilmente rimane può essere trasformato in energia, massimizzando la circolarità della materia, secondo le più avanzate politiche europee».