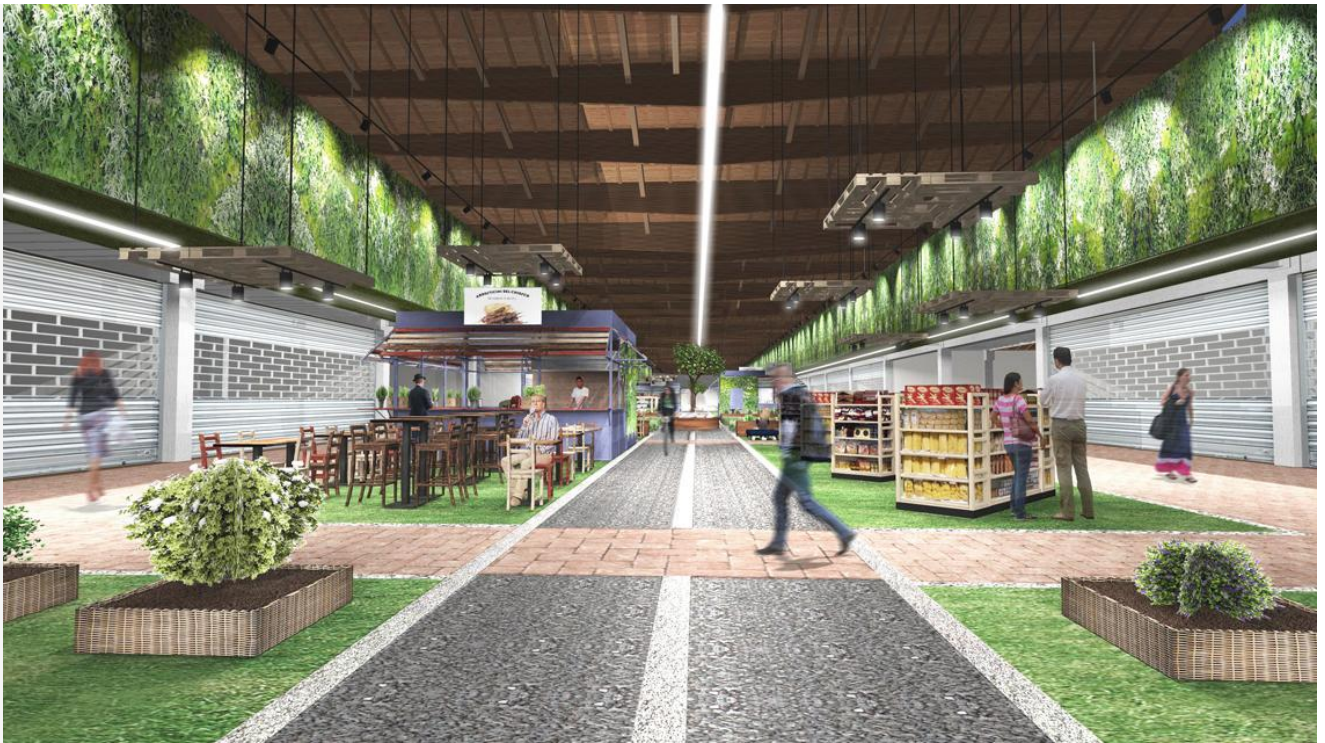


G7 AMBIENTE | ITALIA E STATI UNITI SIGLANO IL "PATTO DELLA LASAGNA" A FICO CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE



Condivisione, insieme al mondo accademico e alle aziende italiane e statunitensi maggiormente all'avanguardia sul fronte della riduzione dello spreco di cibo, delle buone pratiche in corso nei due Paesi. Italia e Stati Uniti, nella cornice del cantiere di Fico Eatly World e nell'ambito degli eventi relativi al G7 Ambiente di Bologna.

(TurismoItaliaNews) Il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti e l'amministratore dell'Epa, l'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente degli Stati Uniti, Scott Pruitt si sono ritrovati in occasione di un pre-meeting dal titolo "Innovative Food Waste Approaches". Sullo sfondo, dati allarmanti come quelli resi noti dall'Onu, secondo cui un terzo del cibo destinato al consumo umano oggi viene perso o sprecato.



“In Italia – ha detto il ministro Gian Luca Galletti - è cresciuta la sensibilità e si sono moltiplicate le iniziative contro lo spreco alimentare. Portiamo avanti iniziative di impatto educativo e culturale che vedono protagonisti i ristoratori e i clienti (come nel caso delle family bag), i cuochi, le famiglie italiane cui viene chiesto di fare massima attenzione alla spesa e a come si conservano i cibi. C’è soprattutto – ha detto Galletti - una crescente volontà dell’impresa italiana, a partire da grandi realtà come Fico, di rendere più sostenibili i cicli produttivi. Consolidare una cultura contro lo spreco - ha concluso Galletti – è fondamentale per un Pianeta che ha il dovere morale di distribuire meglio le proprie risorse tra i suoi abitanti”.

“L’Epa – ha sottolineato Scott Pruitt - ha una lunga storia nella promozione del dialogo nazionale tra i principali portatori di interesse per trovare soluzioni innovative volte alla riduzione dello spreco alimentare. Lo scorso novembre– ha proseguito l’amministratore - il Dipartimento dell’Agricoltura degli Usa e l’Epa hanno annunciato la formazione della “Us Food Loss and Waste 2030 Champions partnership”, che riunisce imprese e organizzazioni che hanno fatto un pubblico impegno di ridurre la perdita e lo spreco di cibo nelle loro attività del 50% entro il 2030”. La delegazione americana – di cui facevano parte anche l’ambasciatore degli Stati Uniti ad interim, Kelly Degnan, e il Console generale statunitense di Firenze, Abigail Rupp - è stata accolta dall’ad di Fico, Tiziana Primori, da Andrea Segré, presidente Caab e Fondazione Fico, e dal direttore generale di Caab, Alessandro Bonfiglioli.



Al convegno, preceduto da un pranzo di lavoro e da una visita al cantiere del Parco, hanno preso parte due grandi aziende impegnate nel settore: Fico Eataly World ed Hera, con il suo amministratore delegato Stefano Venier. Presenti anche il presidente di Confindustria Emilia Romagna Alberto Vacchi e la presidente di Legacoop Bologna, Rita Ghedini. L'America era rappresentata da "Yum! Brands", con il vice presidente delle Government Relations Jon Hixson e da Ted Monk, vice presidente di Sodexo North America per la Sostenibilità e Responsabilità aziendale. Per il mondo accademico hanno rappresentato i due Paesi Callie Babbit, professore del Golisano Institute for Sustainability al Rochester Institute of Technology e il professor Andrea Segré, agronomo ed economista dell'Università di Bologna, e presidente di Caab e Fondazione Fico, da sempre impegnato con il ministero dell'Ambiente italiano nella lotta agli sprechi alimentari.

Al termine della tavola rotonda, la giornata si è conclusa con la firma del protocollo d'intesa tra Fico Eataly World, Fondazione Fico, Caab e Gruppo Hera "Per l'economia circolare a Fico". L'intesa prevede attività congiunte per valorizzare e promuovere nel Parco una organizzazione e gestione eco-sostenibile, basata sui principi dell'economia circolare: una economia che crea nuova occupazione e vantaggi legati al risparmio di risorse ed energia, alla riduzione e la valorizzazione dei rifiuti (anche grazie al recupero alimentare), all'estensione del ciclo di vita dei prodotti, alla promozione di buone pratiche legate alla sostenibilità e la salvaguardia dell'ambiente.