

COMUNICATO STAMPA

Rimini, 7 novembre 2018

ECOMONDO, CONFAGRICOLTURA: "PER L'ECONOMIA CIRCOLARE RIVOLUZIONE CULTURALE E INNOVAZIONE"

RISPOSTE A CAMBIAMENTI CLIMATICI, SHELF LIFE MERCI DEPERIBILI, RIUSO SOTTOPRODOTTI E SCARTI, RIDUZIONE SPRECHI

"Vanno riprogettati in chiave green i processi di produzione, utilizzando le migliori e più innovative tecniche agronomiche, le varietà più resilienti, le pratiche a minore impatto ambientale. Nel mix sostenibilità, competitività, innovazione, precision farming". Lo ha detto **Giovanna Parmigiani**, componente della giunta di **Confagricoltura**, intervenendo al convegno "*Economia circolare ed Agrifood: nuovi modelli di business, opportunità per gli attori della filiera, riduzione e valorizzazione degli scarti agroalimentari*". Il convegno è stato organizzato da Confagricoltura, Federalimentare, cluster Agrifood e comitato tecnico scientifico di Ecomondo.

"Si stima che entro il 2050 l'umanità consumerà ogni anno il doppio delle risorse che il pianeta è in grado di produrre - ha fatto presente Giovanna Parmigiani -. Servono strategie che permettano di ottimizzare l'uso delle risorse naturali, producendo di più con meno".

Va posto in essere un forte impegno per la ricerca e l'innovazione, pensando anche alle lunghe distanze che dovranno percorrere le merci. "Bisogna allungare la shelf life del prodotto, far sì che non subisca attacchi biotici o si degradi durante il trasporto, mantenendo la sua qualità anche all'arrivo nei mercati di destinazione più lontani - ha sottolineato -. In quest'ottica sono fondamentali ricerca e innovazione tecnologica e digitale. Impegno anche sul web prevedendo nuovi canali e-commerce".

"Una delle nuove sfide dell'economia circolare - ha posto in evidenza **Ezio Veggia**, presidente della Federazione Bioeconomia di **Confagricoltura** - è quella del recupero, dalle acque reflue, del fosforo e dei nitrati, che possono essere trasformati in fertilizzanti. Si stima che il 22% della domanda globale di fosforo, una risorsa minerale limitata, potrebbe essere soddisfatta utilizzando acque reflue trattate".

"Giudichiamo fondamentale la valorizzazione di sottoprodotti oggi considerati rifiuti e scarti - ha aggiunto Veggia -. Potranno essere trasformati e utilizzati per produrre mangimi e bioenergia, oppure incorporati nel suolo per aumentare il contenuto di materia organica dello stesso, migliorandone in questo modo la qualità".

Ad avviso di Confagricoltura, sul fronte dei consumi, un forte impegno dovrà essere posto per la riduzione degli sprechi alimentari, tenendo conto che, in Italia, si sperperano quasi 13 miliardi di euro ogni anno in derrate alimentari che non vengono consumate. Bisogna promuovere stili di vita e consumi alimentari più consapevoli e

sobri, procedendo sulla base di molteplici `R': ripensare, ridefinire, ridurre, riutilizzare, riciclare, recuperare le risorse.

“Dobbiamo fare in modo – ha concluso Veggia - che la sostenibilità economica e ambientale sia diffusa in modo capillare. Paradigma imprescindibile degli stili di vita, della società, dell'economia. Una rivoluzione in primo luogo culturale”.