

Innovazione, bio, etichetta unica leve per un consumo più consapevole

Nuove tendenze. Secondo gli esperti serve una visione allargata all'intera filiera. L'Italia è già a buon punto del cammino verso il biologico, ora occorre spingere sulla tecnologia e sulla trasparenza per certificare l'effettivo valore con regole comuni

**Occhi puntati
sul Regolamento Ue
in arrivo nel 2023
con l'Italia che
si oppone al Nutriscore**
Chiara Bussi

Cibo e sostenibilità: se l'attenzione aumenta e la strada sembra ormai segnata, è il momento di passare dalle parole ai fatti. «Una vera e propria fame di sostenibilità emerge prepotentemente e in modo costante nelle scelte di consumo più recenti. Ad essa bisogna rispondere in modo chiaro», dice Eloisa Cristiani, docente di diritto ambientale e agroalimentare all'Università Sant'Anna di Pisa.

Ma quali sono le leve per promuovere un consumo più consapevole e rispettoso del pianeta? I principi sono scritti nero su bianco nell'obiettivo 2 dell'Agenda Onu 2030 e tradotti a livello europeo nella strategia "From farm to fork" ("Dal produttore al consumatore") presentata nel maggio 2020 dalla Commissione Ue in attesa di un Regolamento specifico nel 2023. Per tradurre nella realtà questi principi gli addetti ai lavori non hanno dubbi: serve uno sguardo all'intera filiera agroalimentare con un'accelerazione del biologico e dell'innovazione in campo agricolo, ma anche una maggiore trasparenza e sforzo in comunicazione con un'etichetta sostenibile unitaria.

«Le frenate nel percorso di sostenibilità in seguito al conflitto in Ucraina - fa notare Paolo Sckokai, direttore del dipartimento di economia agroalimentare dell'Università Cattolica di Piacenza - sono dovute alla gestione dell'emergenza legata ai prezzi dei prodotti alimentari ma non mettono in discussione la marcia verso la sostenibilità della filiera agroalimentare, che in Italia, tra l'altro, è già a buon

punto». Il nostro Paese, ricorda Sckokai, «è tra i primi nella Ue come incidenza della superficie coltivata a biologico sul totale: 16,6% contro una media europea dell'8,6. Siamo a due terzi del cammino verso l'obiettivo del 25% entro il 2030, peraltro non vincolante, della Strategia europea». Non solo. «Tra il 2016 e il 2020, gli ultimi dati disponibili - rileva il docente citando l'Istat - l'uso di fertilizzanti è stato ridotto del 14% rispetto alla media 2010-2015, quello dei pesticidi del 13% nello stesso periodo con una resa media stabile o in crescita». L'agricoltura sostenibile, chiarisce, «non è un ritorno al passato ma una proiezione verso il futuro. Per un'ulteriore accelerazione in chiave sostenibile occorre un maggior ricorso alla tecnologia con l'agricoltura di precisione a minor impatto ambientale. Per farlo servono investimenti che aiutino gli agricoltori a compiere questo salto, anche grazie all'ausilio del Pnrr».

Anche per Giulia Bartezzaghi, direttrice dell'Osservatorio Food sustainability del Politecnico di Milano, «l'innovazione è la condizione per una trasformazione virtuosa e duratura del sistema agroalimentare, che deve essere favorita dal quadro legislativo. Il sistema delle imprese può dare un contributo significativo». Nell'ultimo aggiornamento del 2021 l'Osservatorio ha identificato 1.808 start up a livello mondiale che stanno sviluppando soluzioni per la sostenibilità alimentare. «Il 17% del campione - spiega Bartezzaghi - punta all'utilizzo efficiente delle risorse naturali impiegate nei processi produttivi, con la riduzione di materiali e prodotti chimici e il miglioramento delle sementi, investendo nell'agricoltura di precisione. Il 12% propone soluzioni per aumentare la produttività e la resilienza ai cambiamenti climatici. Questi trend si stanno confermando anche nel 2022».

Luci, ma anche e ombre. La strate-

gia "Dal produttore al consumatore", fa notare Bartezzaghi, «rappresenta un'opportunità importante per guidare la transizione verso un sistema alimentare più equo e sostenibile con obiettivi che riguardano l'intera filiera dalla produzione al consumo». Emergono tuttavia alcuni punti deboli. In particolare, rileva Bartezzaghi, «non pone sufficiente attenzione a introdurre misure per accompagnare la transizione a un'alimentazione più sana e sostenibile». Si tratta inoltre, le fa eco Cristiani, di obiettivi non vincolanti non ancora collegati alla legislazione europea. Una vera azione in questa direzione arriverà sotto forma di un Regolamento nel 2023, preannunciato da Bruxelles. La Commissione Ue è al lavoro per inserire i criteri di sostenibilità in tutte le politiche alimentari, stabilendo requisiti e responsabilità per tutti gli attori dell'Unione. Le nuove regole riguarderanno informazioni e etichettatura sulla sostenibilità dei prodotti alimentari, criteri minimi di approvvigionamento sostenibile, governance e monitoraggio. «Sarà un passo molto importante - afferma Cristiani - perché farà riferimento a un concetto ampio di sostenibilità dell'intero sistema agroalimentare». La partita sull'etichetta unica è cruciale e il dibattito sul cosiddetto "Nutriscore", il sistema a semaforo ritenuto discriminatorio per il made in Italy, ha già scatenato l'opposizione del nostro Paese che ne ha proposto uno "a batteria".

Al di là del modello che verrà scelto, chiarisce Cristiani, «un'etichettatura chiara e uniforme a livello Ue rappresenta una garanzia per i consumatori certificando il valore di ciò che acquistano e la sua sostenibilità sotto il profilo non solo ambientale, ma anche economico, etico e sociale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Superficie 61 %

Numeri chiave

37%

Le emissioni

Il cibo gioca un ruolo fondamentale perché il sistema alimentare rappresenta fino al 37% delle emissioni globali di gas serra e il 70% dei prelievi d'acqua. La scelta degli alimenti è quindi determinante per la riduzione dell'impronta carbonica e idrica.

53%

Cibo del futuro

Quota di famiglie che descrivono il cibo del futuro come più sostenibile secondo l'ultimo Rapporto Coop. Per il 47% il futuro sarà all'insegna del biologico, mentre il 44% si focalizza sui prodotti a base vegetale. Il carrello della spesa diventa quindi sempre più sostenibile.

16,6

Superficie bio in Italia

Quota percentuale di superficie agricola destinata all'agricoltura biologica in Italia rispetto al totale rispetto alla media Ue dell'8,6 per cento.

La Francia è all'8% , la Spagna al 10 e la Germania al 9 per cento. La Strategia Ue "From farm to fork" prevede un obiettivo (per ora non vincolante) del 25% entro il 2030.

1.808

Start up

Sono le start up a livello mondiale che stanno sviluppando soluzioni per la sostenibilità alimentare secondo l'Osservatorio Food Sustainability del Politecnico di Milano. Il 17% di esse punta sull'utilizzo efficiente delle risorse naturali impiegate nel processo produttivo, il 12% sviluppa soluzioni per aumentare la produttività e la resilienza ai cambiamenti climatici, l'11% spinge sulla consapevolezza dello sviluppo sostenibile e il 7% si concentra su eccedenze e sprechi alimentari.

4,8

Il Pnrr

Dote (in miliardi di euro) destinata dal Pnrr all'agricoltura e gestita dal ministero delle politiche agricole. Sono previste risorse per 500 milioni di euro per l'innovazione e la meccanizzazione del settore agricolo e alimentare. Circa 880 milioni sono invece dedicati a investimenti nella resilienza dell'agro-sistema irriguo per una migliore gestione delle risorse idriche, altri 800 milioni per lo sviluppo della logistica e 1,2 miliardi per i contratti di filiera.

Cibo & Ambiente.

A sinistra, un drone utilizzato per la coltivazione dei campi. L'agricoltura di precisione consente una maggiore pianificazione e resa dei raccolti. In alto a destra alberi di carrubo. Il loro frutto ha una delle produzioni più rispettose dell'ambiente. In basso a destra, il pesce azzurro pescato a Cetara, nel golfo di Salerno (in Campania). Scegliere pesci piccoli - spiegano dalla Fondazione Barilla - limita gli scarti e consente di avere maggiori benefici in termini di salute

