

## Lotta allo spreco alimentare, parola d'ordine della Settimana europea per la riduzione dei rifiuti

Aosta - Presentate le iniziative coordinate dall'Assessorato regionale all'Ambiente: una cena realizzata con avanzi alimentari, un concorso di ricette, un incontro pubblico di sensibilizzazione al tema. Il tutto in sinergia con associazione ed enti.

Torna la "Settimana europea per la riduzione dei rifiuti" che si terrà dal 22 al 30 novembre prossimi. Il fil rouge di questa edizione sarà "Lotta allo spreco alimentare". Secondo le ultime analisi realizzate dalla FAO (Food and Agriculture Organisation) nel mondo si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo all'anno. Equivalenti a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Questo quantitativo di cibo, se recuperato, sarebbe sufficiente a sfamare tre volte le persone denutrite (900 milioni nel mondo). In Italia lo spreco alimentare è pari al 2,4% del Pil (a prezzi di mercato del 2011, pari a circa 40 miliardi di euro) ed è rintracciabile ad ogni tappa della filiera agroalimentare: produzione agricola, industria agroalimentare, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, ristorazione, consumo domestico.

A sposare la ricorrenza della Settimana europea, insieme a tante associazioni del territorio, è anche l'Assessorato regionale all'Ambiente che quest'anno ha messo in campo diverse iniziative tra le quali un concorso di ricette che mette in campo la fantasia come primo ingrediente per il riutilizzo del cibo, un incontro pubblico sulla lotta allo spreco alimentare, la collaborazione con diversi enti del territorio per creare sensibilità sul tema da più fronti.

"Questa settimana è estremamente importante per andare ad individuare tutte quelle situazioni importanti alla promozione della riduzione e spreco dei rifiuti - Spiega **Luca Bianchi**, Assessore regionale all'Ambiente - Quest'anno il tema lavora già in funzione di Expo 2015. Abbiamo deciso di lavorare sulla promozione dei prodotti valdostani a Km 0 perché partire dai nostri prodotti significa già evitare diversi sprechi".

I partners delle iniziative curate dall'Assessorato sono molteplici. Le occasioni per fare cultura sul tema saranno diverse: **mercoledì 26 novembre, alle ore 21**, nel salone della biblioteca regionale, si parlerà di "Lotta allo spreco alimentare, come contrastare la povertà e preservare la salute" a cura dell'Usi della Valle d'Aosta.

**Venerdì 28 novembre** saranno premiate invece le migliori ricette che hanno partecipato al concorso dal titolo "Non solo polpette - fantasia di ricette con avanzi nostrani per il pranzo di domani". Alle ore 18,45 presso l'Istituto professionale regionale Alberghiero di Chatillon, si darà avvio alla cena di solidarietà a offerta libera e su prenotazione, a cura di Slow Food Valle d'Aosta e Fondazione Comunitaria.

A chiudere il programma di iniziative che si inseriscono a completamento di quelle già avviate da altri Assessorati ed enti del territorio nelle settimane scorse, sarà **domenica 30 novembre** sotto i portici del Municipio di Aosta, Lo Tzaven di Campagna amica, il mercato di prodotti a Km 0 curato da Coldiretti in collaborazione con il Comune di Aosta. A chi acquisterà prodotti per un importo superiore a 15 euro sarà offerta una borsa ecologica, ulteriore azione per ridurre la produzione e l'utilizzo di sacchetti, che altrimenti sarebbero poi gettati via.

"Partire dai prodotti del territorio significa tagliare la filiera, cioè eliminare trasporto e imballaggi, oltre a rappresentare un'azione di cultura del territorio importante" ha evidenziato **Erik Verraz** - Coldiretti VdA.

di **Moreno Vignolini**