

## **Intervista ad Antonio Rosati, amministratore unico di Arsial, sul tema dello spreco alimentare**

*Nel mondo, ogni anno vengono gettati 1,6 miliardi di tonnellate di cibo. Solo in Italia si arriva a 146 chili sprecati da ognuno di noi.*

"Sono dati davvero impressionanti che urlano alle nostre coscienze. Dobbiamo iniziare un lungo viaggio fatto di informazione, promozione e divulgazione di tutte le pratiche che possono portare a un risparmio che andrebbe a vantaggio anche delle nostre famiglie, visto che il problema nasce anche dal modo in cui facciamo la spesa. In questi giorni escono dei dati sul grado di salute dei Paesi occidentali. L'Italia è al centro della classifica, ma ha un grande problema di obesità dei bambini, mentre ricordo che solo nel nostro Paese abbiamo 4,5 milioni di persone considerate povere. Bisogna rimboccarsi le maniche e cambiare rotta".

*Quali iniziative l'Agenzia intende mettere in campo per contrastare il fenomeno?*

"Come Arsial e Regione Lazio vogliamo iniziare un percorso che passi innanzitutto per le nostre scuole che anche oggi sono presenti a questa iniziativa. Abbiamo bisogno di quelli che definisco i 'volontari del cibo', coloro che per amore e passione ragionano intorno a questo tema per generare risparmio e acquisti consapevoli. E visto che è difficile programmare una produzione che risponda esattamente ai consumi, si deve pensare alla redistribuzione del cibo in maniera attenta a chi ne ha bisogno.

Il tutto andrebbe anche a vantaggio delle famiglie italiane, perché i nostri frigoriferi spesso sono pieni di cose che poi buttiamo. Insomma, possiamo educarci a consumare i prodotti giusti, come frutta e verdura di stagione, comprare prodotti di prossimità a enorme beneficio di tutto il Paese. Dunque, è necessario lavorare sull'educazione, l'informazione e la formazione, ma anche sulle buone pratiche. In questo senso, si deve pensare a grandi centri logistici come il Car, centro agroalimentare di Roma, ma anche l'Arsial e le parrocchie, per fare in modo che tanti volontari possano raccogliere il cibo e ridistribuirlo in maniera intelligente, magari sotto la guida del Banco alimentare che già recupera quasi 100mila quintali di derrate alimentari in Italia".

*Tra l'altro, di recente, è stata approvata dal Parlamento una legge contro lo spreco di cibo.*

"Ai primi di settembre la legge è stata approvata all'unanimità dal Parlamento. Se ne è parlato poco, ma questa legge rende tutto molto più semplice per le aziende che vogliono donare cibo. E soprattutto, tra le novità più importanti ci sono anche degli sgravi sulla Tari proporzionali a quanto cibo viene donato, e per questo, dobbiamo sollecitare i Comuni a fare i regolamenti. Un'altra cosa molto bella, la legge prevede che nei ristoranti oggi, su richiesta dei clienti, il ristoratore possa offrire la famosa family bag, un recipiente dove conservare il cibo avanzato e portarlo a casa o darlo a chi ne ha bisogno. Con l'assessore all'agricoltura del Lazio, Carlo Hausmann, abbiamo pensato di lanciare un concorso di idee, rivolto alle scuole, per realizzare la migliore confezione. Durante il convegno abbiamo presentato tre premi che andranno ad un liceo, a un istituto Alberghiero e ad uno Agrario. Premieremo le migliori pratiche che possano aiutarci a risparmiare cibo, ma anche le migliori idee per la promozione di questa

campagna e, infine, anche per la sua divulgazione. Sono convinto che per la scuola passi questa grande offensiva democratica del cibo".

*Arsial è l'agenzia regionale per lo sviluppo dell'innovazione e dell'agricoltura. Perché promuovere questa iniziativa contro lo spreco di cibo?*

"Noi ci occupiamo di cibo e di agricoltura, e in questo senso ho già potuto vedere una disponibilità della grande distribuzione e degli agricoltori. E siccome intorno al cibo si fonda una delle nostre identità culturali, da qui dobbiamo prendere la strada di uno sviluppo armonico della società, perché tendere una mano a chi è meno fortunato è possibile, così come si può consumare in modo più intelligente. Ma soprattutto, bisogna tendere all'idea di un nuovo Umanesimo: si tratta di riscoprire piccoli gesti di gratuità che rendano le nostre vite un po' più giuste".