



Redazione
31 maggio 2022 11:53



Si parla di

cibo

CRONACA

Di frutta e verdura non si butta via niente: nuova puntata per 'La Natura dal campo alla tavola'

Nella puntata 'La Natura dal campo alla tavola - Storia delle eccellenze italiane' si è parlato di Economia circolare con gli esempi virtuosi della filiera del fico d'India, delle verdure e della gestione delle eccedenze di prodotto.



Creare sistemi agroalimentari sostenibili non è affatto semplice: il mondo dell'ortofrutta vanta tante esperienze che danno una seconda vita ai prodotti. Si è parlato **'Economia circolare per creare valore'** nell'ottava puntata del ciclo 'La Natura Dal Campo alla Tavola' in onda su 7 Gold condotta dal giornalista Cristiano Riciputi. Un esempio concreto arriva dalla **filiera del fico d'India**. Se la versatilità della polpa del frutto è ben conosciuta per via delle sue proprietà nutraceutiche e nutrizionali, si apre un vero e proprio mondo quando si parla dell'utilizzo degli scarti della pianta.

“Non c'è una sola parte di questa pianta che noi non riutilizziamo: dal fiore al cladoide, dalla buccia al seme – ha affermato **Salvatore Rapisarda**, Direttore del Consorzio Euroagrumi OP di Biancavilla (Catania) - Oggi siamo riusciti ad azzerare del tutto gli scarti e stiamo studiando altri sistemi per la valorizzazione di alcuni bioprodotto in un'ottica di economia circolare. Abbiamo già ottenuto dei piatti biodegradabili dalle pale di fico d'India da usare a tavola. Sono praticamente delle pale svuotate dalla parte acquosa interna. Sono totalmente sicuri e si possono usare per alimenti non troppo caldi, altrimenti il piatto si piega un po'. E, volendo, si possono anche mangiare. Si tratta di un progetto di ricerca portato avanti in collaborazione con alcune università. È solo un esempio – ha aggiunto Rapisarda – per far capire che in tanti casi è possibile creare una economia circolare virtuosa che non crea sprechi ma riutilizza tutto”.

Le realtà virtuose che recuperano tutto il recuperabile trasformandolo in valore per la comunità e il territorio dove operano non possono prescindere dalle conoscenze, per poter scalare i processi produttivi nell'ambito di un'economia circolare, nell'ottica anche di fare profitto. **Sandro Colombi**, direttore di Lamboseeds, ha ricordato come la “ricerca sta andando sempre di più nella direzione di selezionare varietà di verdure più resistenti alle malattie e adattabili a climi aridi, ragionando in un'ottica di acqua sempre meno disponibile e quindi irrigazioni con frequenze minori. Ma non è facile, specialmente utilizzando le tecniche tradizionali e non gli Ogm”.

Il tecnico **Stefano Pazzagli** ha descritto come un'azienda di **lavorazione delle verdure** come Sipo di Bellaria Igea Marina (Rimini) vada a riutilizzare le proprie acque per ridurre al minimo gli sprechi. “L'acqua usata per lavare le verdure viene poi depurata in una vasca di stoccaggio e fatta ulteriormente decantare in un laghetto aziendale. Da qui viene usata di nuovo per irrigare e, quella non utilizzata, torna al mare”.

In questo periodo il tema del **costo delle materie** prime è al centro dell'attenzione. Riguardo ai costi del packaging sostenibile, vale a dire riciclabile e non di origine plastica, l'esperto **Giampaolo Ferri** ha detto che “La Gdo deve farsi carico, almeno in parte, dei maggiori costi di questi packaging. Non possono essere sostenuti solo dalle aziende confezionatrici. D'altro lato la Gdo non può neppure ‘caricare’ troppo i costi, perché altrimenti andrebbero a pesare tutto sul consumatore finale. Non è facile raggiungere un equilibrio che soddisfi tutti, specialmente in questo periodo. Ma il trend dell'ortofrutta confezionata è in ascesa e con esso la richiesta di confezioni sempre più rispettose dell'ambiente”.

A tal proposito **Massimiliano Ceccarini** di Sipo ha ricordato tutti gli sforzi della sua azienda per trovare e utilizzare confezioni sempre più sostenibili a seconda della richiesta dei clienti.

Un altro tema toccato durante la puntata è stato quello della **gestione delle eccedenze di prodotto**. Ancora Rapisarda: "L'Unione europea permette un ritiro pari allo 0,5% del totale, nel caso delle annate di crisi, e il prodotto deve essere distribuito a enti che si occupano di assistenza ai bisognosi. Al di là del fatto che offrire prodotto a chi si trova in stato di bisogno solo se vi sono eccedenze non è molto logico, la norma dovrebbe essere modificata in modo che, se non si hanno annate di crisi, quello 0,5% l'anno possa essere messo da parte e recuperato invece nell'annata problematica”.

È intervenuto anche **Giovanni Bruno**, presidente della Fondazione Banco alimentare Onlus. Nel 2021 con la Colletta del Banco Alimentare sono state **raccolte circa 7.000 tonnellate di cibo**, l'equivalente di 14 milioni di pasti nonostante il momento particolare e i disagi dovuti al maltempo in numerose località. Il Banco Alimentare promuove il recupero delle eccedenze alimentari e la loro redistribuzione. Sono circa 7.600 le strutture caritative che assistono quasi 2 milioni di persone in difficoltà. Nel 2021 ha distribuito oltre 80.000 tonnellate di alimenti.

La trasmissione si è conclusa con due ricette: una tipica siciliana con Maria Scalisi e una più innovativa a cura dello chef Claudio Di Bernardo del Grand hotel di Rimini.

Il link per rivedere la trasmissione: <https://www.youtube.com/watch?v=r7UVw-kzZns>

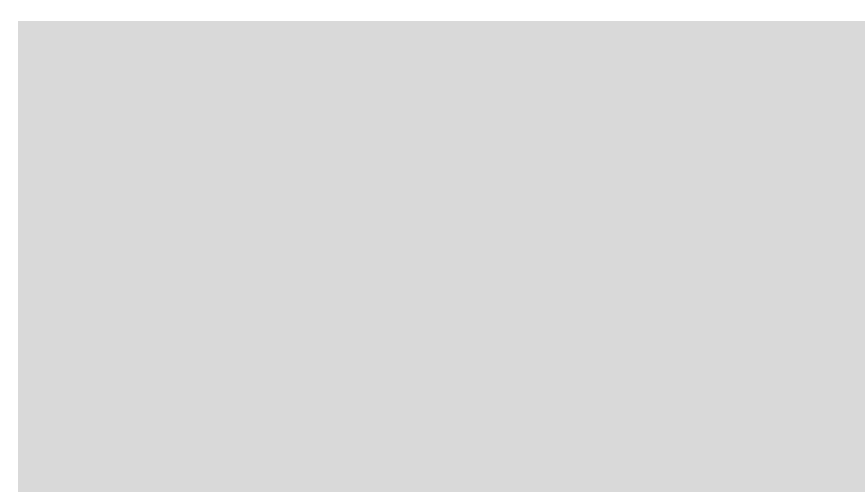
© Riproduzione riservata



I più letti

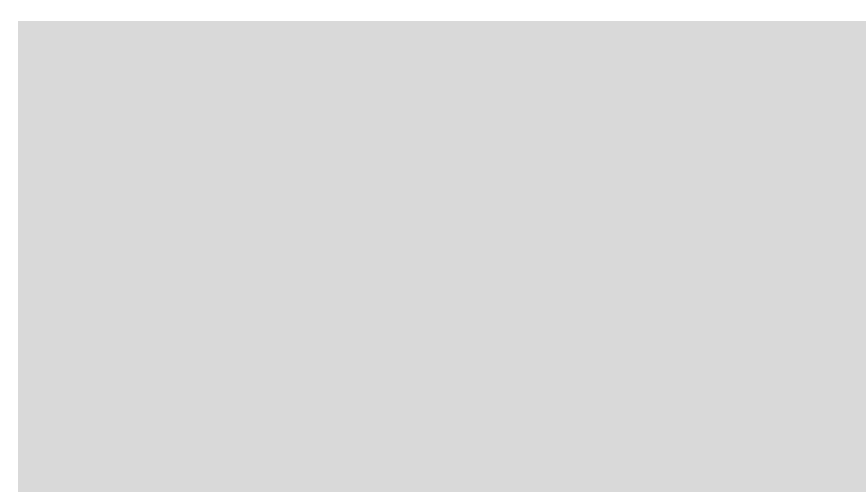
- CRONACA**
Cgil contro gli imprenditori balneari: "Hanno tratto sufficiente beneficio, protervia nel rivendicare lo status quo"
- VISERBA**
Si sposano sulla spiaggia di Torre Pedrera: "Qui si sono incontrati i nostri sguardi per la prima volta"
- CRONACA**
La spiaggia di Rimini sempre più pet friendly: meno burocrazia per andare al mare con il cane
- CRONACA**
Avevano rapinato un minimarket e varie persone: 4 giovani finiscono in manette
- CRONACA**
Operazione free credit, arrestati anche i due ricercati in Sudamerica: erano in vacanza e si erano dati alla macchia

In Evidenza



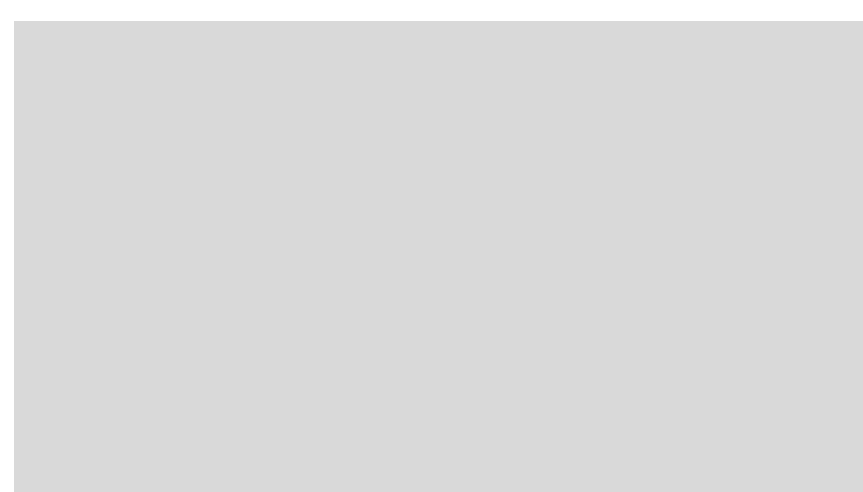
SOCIAL

Arriva il Monopoly dedicato a Rimini, edizione speciale del gioco in scatola più famoso al mondo



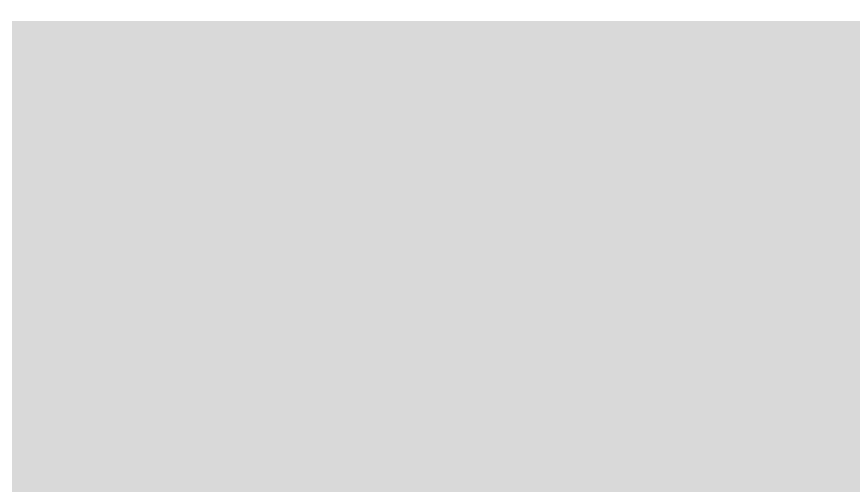
SICUREZZA

Caldo in casa, 5 alternative ai condizionatori per combattere il caldo



ATTUALITÀ

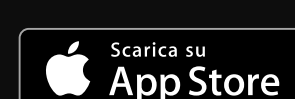
La voce di Karima sale in cattedra per gli amanti del canto



ARREDARE

Consigli e idee per creare la giusta privacy sul terrazzo

Potrebbe interessarti



CANALI

Ultime notizie

Cosa fare in città

Zone

Guide Utili

Segnalazioni

LINK UTILI

La Redazione

Codice di condotta

Condizioni Generali

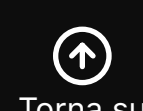
Informativa Privacy

Consensi Privacy

Help

Publicità sulle nostre testate?

Richiedi info



Torna su