

ABRUZZO SPRECONO: NEL CESTINO 98 MILA TONNELLATE DI CIBO L'ANNO

24 Marzo 2016



L'AQUILA - Ammonta almeno a 27 milioni di euro il costo dello spreco alimentare degli abruzzesi che viene perso tra consumo, ristorazione, distribuzione commerciale, agricoltura e trasformazione.

È quanto afferma la Coldiretti Abruzzo nel commentare positivamente la nuova legge attualmente alla Camera per contribuire a raggiungere nel 2016 l'obiettivo di ridurre gli sprechi alimentari in Italia di un milione di tonnellate.

Un obiettivo che potrà essere conquistato anche grazie alla maggiore sensibilità degli abruzzesi che, da una stima Coldiretti, risultano "buttare" in media oltre 98mila tonnellate di prodotti alimentari durante l'anno.

Un bel "sacchetto" che, con la nuova normativa attualmente al vaglio della Camera dei deputati, potrebbe essere meglio e più facilmente destinato.

"La nuova legge punta a far crescere la consapevolezza dei consumatori rispetto alle abitudini alimentari e semplifica le donazioni per le aziende. Per la prima volta - Commenta Coldiretti Abruzzo - anche l'agricoltura svolge un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti".

L'iniziativa italiana è coerente gli obiettivi dell'Unione Europea dove lo spreco alimentare si stima ammonti a circa 100 milioni di tonnellate l'anno: tutti i Paesi dell'Unione hanno sottoscritto l'impegno dei nuovi target di sviluppo sostenibile dell'Onu, che prevede di dimezzare lo spreco alimentare per il 2030, in ogni passaggio della filiera, dal campo alla tavola.

"E in Abruzzo - annuncia Coldiretti - ci candidiamo ad essere protagonisti attivi di questa lotta allo spreco lanciando la convenzione con la Caritas che chiama in causa il mercato di Campagna Amica di Pescara. Il protocollo prevede infatti che i produttori del mercato di via Paolucci Pescara, aperto dal giovedì al sabato, alla fine dell'ultima giornata di mercato (il sabato sera) donino alla mensa cittadina i prodotti rimasti invenduti che tuttavia abbiano conservato le caratteristiche di freschezza, igiene e qualità".