



## Italmercati: fondamentale il ruolo dei mercati all'ingrosso contro lo spreco alimentare



In occasione della prima Giornata mondiale contro lo spreco di cibo, che si è svolta ieri 29 settembre, Italmercati ha riproposto il ruolo fondamentale dei mercati all'ingrosso in tutte le città italiane anche su questi progetti.



"Solo nell'ultimo periodo il sistema dei mercati all'interno del nostro network – ha sottolineato Fabio Massimo Pallottini (*in foto*) intervenendo all'evento on line promosso dalla Federazione Europea del **Banco Alimentare** - ha recuperato oltre 950 tonnellate di prodotti pari a circa 4 milioni di porzioni, aiutando in questo modo 80.000 nuclei familiari".

"Un'attività che è stata ulteriormente ampliata nel corso della pandemia con l'attività di raccolta e donazione - ha aggiunto Pallottini - Perché è proprio nei periodi di crisi che si evidenzia una maggiore rinuncia al consumo di prodotti freschi e di qualità. Il nostro ruolo in questi mesi è stato quindi fondamentale anche nel mantenimento del livello qualitativo dell'alimentazione delle famiglie più bisognose".

La questione della fame è sicuramente l'aspetto più drammatico dello spreco alimentare, con oltre 800 milioni di persone che non hanno cibo a sufficienza (fonte ONU) e con 33 milioni di persone nel mondo che non possono permettersi un pasto di qualità ogni due giorni (fonte FAO), mentre nella sola Unione Europea il 20% degli alimenti prodotti va perso o sprecato. Ma c'è anche il dato che globalmente nel mondo ogni anno circa il 14% della produzione di cibo va perduta prima di raggiungere gli scaffali.

"Le linee guida dell'Unione Europea sulla food donation – ha proseguito il presidente di Italmercati nella tavola rotonda – hanno avuto il merito di mettere a sistema a livello continentale il mondo della produzione, della commercializzazione e del Terzo Settore, riconfermando la

strada aperta in anticipo in Italia dalle Legge Gadda. Certamente ci auguriamo che in futuro il ruolo dei grandi Mercati all'ingrosso sia maggiormente riconosciuto a livello europeo perché i dati dimostrano che le nostre strutture sono oggi all'avanguardia in questi progetti".

Un esempio arriva dal progetto "Frutta che frutta non spreca" , lanciato ormai da due anni da Italmercati partendo dal CAR di Roma , che prevede la trasformazione delle eccedenze ortofrutticole all'interno del mercato stesso, attraverso la realizzazione di un laboratorio di trasformazione e confezionamento gestito dall'organizzazione no profit del terzo settore.

"E' sufficiente una piattaforma di coibentazione, un locale, un macchinario. In questo modo con un investimento minimo all'interno dei mercati all'ingrosso – ha concluso Fabio Massimo Pallottini - riusciamo ad allungare la vita dei prodotti, diminuiamo lo spreco e mettiamo ulteriormente a disposizione delle famiglie bisognose prodotti dell'ortofrutta indispensabili per ogni fascia della popolazione".