
Spreco alimentare: prima Giornata internazionale contro il cibo buttato. Kyriakides (Ue), “impegniamoci tutti e ogni giorno”

“Non ci sono scuse per lo spreco di cibo: lascia esposti i cittadini più vulnerabili, è dannoso per l'ambiente, ha un enorme costo economico. Il cibo in eccesso dovrebbe nutrire le persone che ne hanno bisogno, non andare nella spazzatura”. Stella Kyriakides, commissario per la salute e la sicurezza alimentare, prende la parola alla vigilia della prima Giornata mondiale contro lo spreco di cibo. Per l'Ue significa il 20% del cibo che si produce. L'Europa sta facendo questa battaglia già da alcuni anni: con una piattaforma che offre raccomandazioni sulle azioni più efficienti per abbattere gli sprechi, con iniziative di ricerca e innovazione, con azioni per colmare il divario tra i responsabili politici e gli attori sul terreno. “Ma dobbiamo fare di più”, afferma Kyriakides, richiamando la strategia Farm to Fork, che, oltre a puntare a un sistema alimentare sostenibile che garantisca la sicurezza alimentare e l'accesso a cibi sani da un pianeta sano, sarà arricchita entro il 2023 di “obiettivi legalmente vincolanti per ridurre lo spreco alimentare nell'Ue”. Il traguardo ultimo è quello posto dall'Onu: dimezzare lo spreco alimentare globale pro capite e ridurre la perdita di cibo entro il 2030. E a questo lavora Champions 12.3, coalizione di cui – annuncia Kyriakides con “orgoglio” – è entrata a far parte e che riunisce manager, responsabili di Ong e di istituzioni internazionali che lavorano per combattere gli sprechi. Il messaggio è uno: “Impegniamoci tutti nella lotta contro lo spreco di cibo ogni giorno”.

Sarah Numico