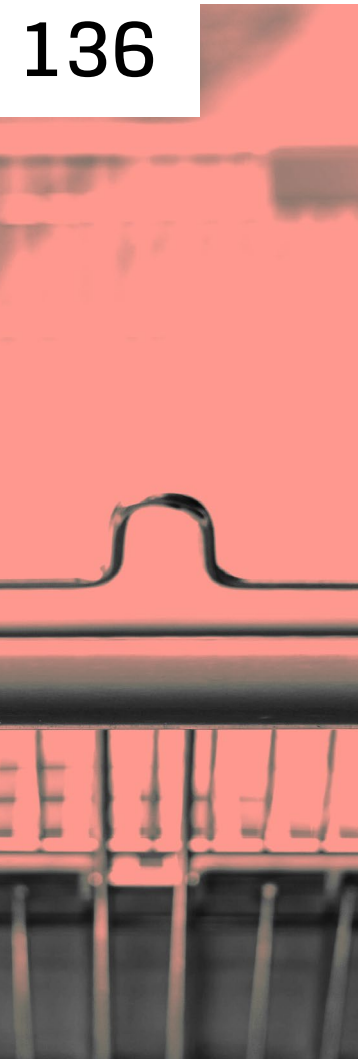
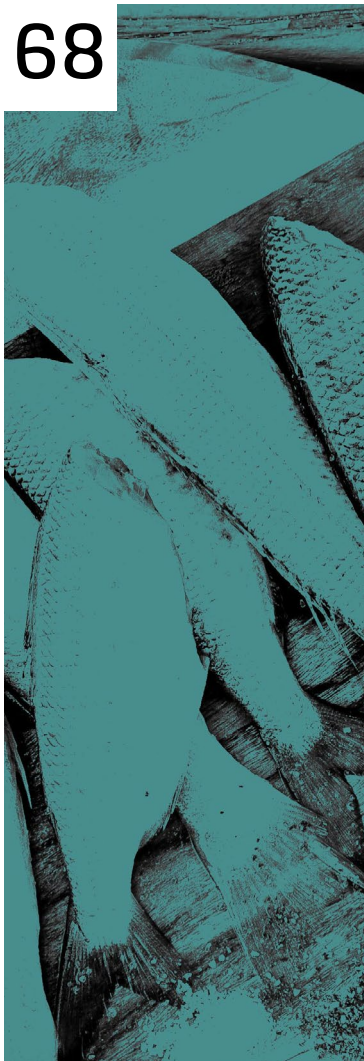
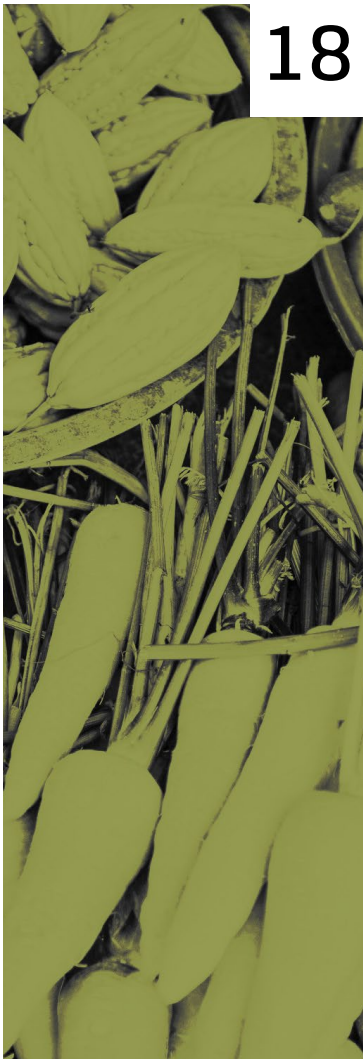


Indice



RICERCA DI MERCATO

FILIERA ORTOFRUTTICOLA

FILIERA AVICOLA

FILIERA PRODOTTI ITTICI

FILIERA VITIVINICOLA

UTILIZZO DELLE BIOTECNOLOGIE

SPRECHI ALIMENTARI

REALTÀ VIRTUOSE

10 La Redazione
L'opinione dei consumatori

20 Pietro Rocculi
La ricerca del CIRI Agroalimentare su sottoprodotti e scarti di origine vegetale

36 Federica Tesini, Tullia Gallina Toschi
Tolly®: quando olive e pomodori diventano olio

42 Intervista a Silver Giorgini - Orogel
Innovazione nell'industria agroalimentare attraverso un uso sapiente dei sottoprodotti

50 Giulia Baldi, Massimiliano Petracci
I sottoprodotti dell'industria avicola

62 Fabio Beninati - Amadori
Economia circolare: Valorizzare tutte le risorse

70 Ana Cristina De Aguiar Saldanha Pinheiro
Valorizzazione dei prodotti ittici

84 Intervista a Roberto Casali - Economia del Mare
Non al denaro, non all'amore ma al cibo

92 Jaime Arboleda, Angeleth Pacheco
La filiera vitivinicola

108 Antonella Brandonisio
Vinacce e fecce, tra regolamenti e sostenibilità

116 Francesca Patrignani, Lucia Vannini, Rosalba Lanciotti
I microrganismi presenti in natura: ti possono dare tutto ciò che vuoi, se sai come chiederlo

130 Serena Malomo - Gruppo CAP
Il Servizio Idrico a servizio della valorizzazione energetica dei rifiuti

138 Luca Falasconi
Reduce - ricerca, educazione, comunicazione

148 Claudia Giordano
Il cibo sprecato nelle famiglie italiane

156 Clara Cicatiello
Sono i supermercati i grandi spreconi?

164 Intervista ad Alberto Giraldo - PAC2000A
Lo spreco alimentare dal lato della distribuzione: il caso di PAC2000A

168 Maria Manuela Russo - OTACL
"– Spreco + risorse": Il progetto dei tecnologi alimentari nelle scuole

176 Biocosi
Dai reflui caseari prende vita un packaging innovativo e biodegradabile

180 Oltrecaffè
Valorizzazione del fondo di caffè: un giacimento di energia rinnovabile da valorizzare, un'eccellenza italiana da riscoprire

188 Crush Favini
La carta che nasce dai residui agroalimentari

196 Future Food - Scuderie
La bilancia "circolare" che evita gli sprechi in cucina

OTACL



“- Spreco + risorse”: Il progetto dei tecnologi alimentari nelle scuole

Ogni anno nel mondo buttiamo o scartiamo 1/3 di tutto il cibo ancora “utile” all'alimentazione umana, ovvero 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che potrebbero sfamare oltre 3 miliardi di persone all'anno (fonte MIPAAF). L'Italia non è da meno, infatti, si trova a metà strada tra i Paesi europei con circa 150 kg/pro-capite/anno.

La legge Gadda del 2016 definisce lo «spreco alimentare» come l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.

Già nel 2011 la FAO - Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura - pubblicò uno studio del SIK (Swedish Institute for Food and Biotechnology) intitolato “Global food losses and food waste”; in questa ricerca si presero in considerazione le perdite e gli sprechi di cibo vegetale e animale che si verificano nelle varie fasi della catena agroalimentare. Negli Stati Uniti, lo United States Department of Agriculture - USDA distingue tre tipi di food losses lungo la catena agroalimentare:

- perdite dal luogo di produzione ai punti

vendita - losses from primary to retail;

- perdite presso i punti vendita - losses at the retail level;

- perdite presso il consumatore a casa e fuori casa - losses at the house level.



Maria Manuela Russo

Consigliere OTACL

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari. Esperienza decennale nel settore controllo qualità in aziende agroalimentari, del settore alberghiero e ristorazione collettiva: AG Logistics, APA, Annalisa Conserve, Centro Agroalimentare di Salerno, Gruppo Marinelli spa, Progetto Alfano. Collaborazione con ASL Salerno per progetti di educazione alimentare.



L'EPA - Environmental Protection Agency, l'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente degli Stati Uniti d'America - considera spreco il cibo che non viene consumato e gli sprechi che si hanno durante la preparazione dei cibi nelle abitazioni domestiche e nelle imprese commerciali quali i negozi di alimentari, ristoranti, cucine, bar, mense ospedaliere e mense scolastiche. Queste definizioni hanno lo scopo di dimostrare quanto cambino la valutazione dello spreco e la sua definizione, secondo lo stadio della catena agroalimentare in cui esso viene collocato: lo spreco risulterà maggiore se lo si considera in tutti gli stadi della catena alimentare.

In tutte queste definizioni, mentre il termine “food loss” indica uno spreco “inevitabile”, “waste” ha una forte connotazione negativa: l'uso del termine indica uno spreco evitabile. Mentre il primo termine è legato a meccanismi difficili da modificare, il secondo è legato alla mancata volontà di non sprecare, ed è

dunque lo spreco che si deve in primo luogo evitare.

I tecnologi alimentari applicano il concetto “meno spreco più risorse” a qualsiasi livello della filiera produttiva: dalla programmazione dei piani produttivi delle aziende di trasformazione, all'accesso al cibo attraverso tutti i canali distributivi tradizionali e del prossimo futuro “on the web”, finanche alla corretta informazione dei consumatori.

In tutte queste definizioni, mentre il termine “food loss” indica uno spreco “inevitabile”, “waste” ha una forte connotazione negativa: l'uso del termine indica uno spreco evitabile. Mentre il primo termine è legato a meccanismi difficili da modificare, il secondo è legato alla mancata volontà di non sprecare, ed è dunque lo spreco che si deve in primo luogo evitare.

Nella fase produttiva il tecnologo alimentare interviene sui processi al fine di minimizzare lo spreco “inevitabile”, mentre per lo spreco “evitabile” il ruolo del tecnologo si sviluppa partendo dall'applicazione della Legge Gadda attraverso interventi mirati al settore ristorazione collettiva e al consumatore. Nella ristorazione collettiva, in particolare ospedaliera e scolastica, i tecnologi alimentari sono impegnati in progetti che riducono l'avanzo dei cibi nei piatti, attraverso percorsi di educazione alimentare, studio di menù accattivanti per i bambini che prevedono il consumo di prodotti locali. Un lavoro necessario è quello di gestire, con le giuste competenze professionali, la stesura dei capitolati tecnici che regolamentano i servizi di ristorazione collettiva e progettare i menu non tenendo conto soltanto dei bisogni nutrizionali, ma anche dei gusti dei bambini. Il cibo nelle mense si butta perché non gradito da un punto di vista sensoriale. Sono stati pubblicati i primi bandi per la ristorazione scolastica in cui si fa espressamente riferimento alla Legge 166/16 e alla possibilità di recuperare e donare il cibo in eccedenza, per destinarlo a persone che si trovano in una condizione di povertà.

Nella ristorazione collettiva, in particolare ospedaliera e scolastica, i tecnologi alimentari sono impegnati in progetti che riducono l'avanzo dei cibi nei piatti, attraverso percorsi di educazione alimentare, studio di menù accattivanti per i bambini che prevedono il consumo di prodotti locali.



In pratica alle società che gestiscono le mense scolastiche, in fase di assegnazione della gara di appalto, viene attribuito un punteggio superiore per la donazione di pasti a famiglie bisognose.

In ogni caso, il tecnologo alimentare non è solo colui che svolge professionalmente il suo ruolo contro lo spreco alimentare all'interno delle aziende, è anche colui che sensibilizza la società nei confronti di tale tematica.

Negli ultimi anni l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (OTACL) ha istituito gratuitamente nei comuni aderenti al progetto uno Sportello Sicurezza Alimentare (SpoSA), al fine di essere presenti sul territorio su tematiche importanti per la collettività.

Il progetto Sportello Sicurezza Alimentare, presso gli enti pubblici, ha lo scopo, di realizzare una serie di attività formative e informative alla cittadinanza, in materia di sicurezza alimentare e corretta alimentazione. L'apertura dello sportello Spo.S.A. sorge dalla necessità di coinvolgere l'intera comunità per riannodare i fili che collegano i valori del

paesaggio con quelli scientifici e tecnologici delle filiere agroalimentari, dei saperi nutrizionali e delle abilità gastronomiche, con le storie alimentari delle famiglie e le tradizioni del territorio.

Attraverso lo sportello, infine, si sensibilizzano i cittadini e le imprese alla riduzione degli sprechi, strategia fondamentale per contrastare l'inutile sperpero di alimenti nonché di biodiversità e risorse naturali come suolo, acqua ed energia.



La commissione SpoSA dell'OTACL per l'anno scolastico 2018-2019, ha previsto nelle scuole primarie e secondarie dei comuni in cui risulta attivo lo sportello, un progetto di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare: “- spreco + risorse”.

Infatti, fondamentale punto di intervento per la riduzione dello spreco alimentare è decisamente l'ambito domestico dove il cibo che avanza, se non correttamente gestito, diventa rifiuto con risvolti negativi etici, sociali, economici e ambientali. Fondamentali in

questo ambito sono le attività di prevenzione basate principalmente sull'educazione del consumatore. Le informazioni che devono essere veicolate correttamente al consumatore, riguardano diversi concetti di educazione al consumo e alla corretta alimentazione tra cui le modalità di acquisto, la lettura delle etichette alimentari, la gestione del frigorifero e della dispensa, la comprensione delle date di scadenza, il riutilizzo degli alimenti in cucina, il congelamento e lo scongelamento degli alimenti.

Il progetto “- spreco + risorse” ha come scopo l'in-formazione rivolta agli studenti e docenti, al fine di maturare la consapevolezza sul cibo e quindi sui problemi generati e collegati allo spreco alimentare, il quale è probabilmente il primo passo che la nostra società può fare per contrastarne gli effetti negativi. Le attività focalizzano l'attenzione sulla sensibilizzazione dei piccoli con l'obiettivo di fornire strategie pratiche, operative ed efficaci sulle scorrette abitudini, ma anche delle insegnanti e delle famiglie sul cibo, sulle sue caratteristiche e sul suo spreco diffuso, aprendo spiragli informativi anche sull'impatto ambientale che ne deriva e sulle risorse naturali.

Il Progetto “- spreco + risorse” prevede un incontro formativo con i bambini, coinvolgendo anche le insegnanti e le scuole sull'entità dello spreco alimentare, sull'impatto che ha lo spreco sull'ambiente, il territorio, le risorse del pianeta e sulla prevenzione attraverso un consumo e acquisto consapevole, le giuste tecniche di conservazione, la tenuta della dispensa, le tecniche di cottura e il riutilizzo degli avanzi del pasto e delle materie prime. In alcuni comuni il progetto prevede anche la collaborazione di studenti degli istituti alberghieri, con la preparazione di ricette per il recupero delle eccedenze delle materie prime o del pasto.

Messaggio importante che vogliamo trasmettere con il nostro progetto è: combattere lo spreco alimentare è un dovere morale e ambientale per “TUTTI NOI”, in un mondo sempre più affollato in cui le risorse alimentari vanno gestite con coscienza sociale ed equità.

