



L'Economia del Futuro

Il premio per le aziende etiche del food
Quando la cucina è maestra di sostenibilità

Valorizzare l'impegno delle aziende alimentari che per principi, servizi, filiere e produzione tendono alla sostenibilità. È nato così il premio Ethical Food Design, assegnato ieri a Milano, che ha visto 23 aziende e 28 prodotti in nomination, zoccolo duro del recupero etico alimentare nel mercato italiano. Tra i premiati, Alce Nero con lo yogurt con «Latte Fieno STG Biologico», mentre il vino Valelapena ha ricevuto la Menzione d'Onore come esempio concreto di riscatto sociale per i detenuti del carcere di Alba.

Il commento

Tra militanti e indifferenti: a tavola si cambi rotta

di **Angela Frenda**

Mangiare non è più, solo, un gesto quotidiano. È diventato un atto politico. Ma anche un atto d'agricoltura. E, se vogliamo, un atto ambientale. Il modo in cui ci nutriamo determina (fino alle estreme conseguenze) come modifichiamo il mondo. Una correlazione che nasce anche nelle piccole cose: la scelta di un frutto... La quantità di carne... Il futuro alimentare del pianeta vede contrapposti due grandi gruppi: gli iperattenti, cioè coloro che si chiedono quotidianamente se quello che stanno mangiando è giusto per loro e per l'ambiente, e i disattenti, cioè coloro che non possono o non vogliono controllare la qualità del cibo che mangiano e le eventuali conseguenze sul pianeta e sulla salute. In questo caso di solito si parla spesso dei meno scolarizzati e abbienti. Un mondo, dunque, spaccato a metà. Che purtroppo ci mette davanti a un fatto: c'è qualcosa di molto sbagliato nei nostri sistemi alimentari moderni. È come se si fosse persa, nel corso degli anni, la capacità di autoregolarsi e autodeterminarsi. Eppure sappiamo che le coltivazioni chimiche stanno distruggendo l'ambiente, ad esempio. E che i cibi altamente processati stanno rendendoci sempre più grassi e malati. Una conoscenza che porta a un iperattivismo che ci fa mangiare meglio ma (ebbene sì) che ci fa comunque fallire nella pratica quotidiana. Perché? Bee Wilson, storica di Oxford e food writer britannica, ha provato a dare delle risposte nel suo ultimo libro, *The Way We Eat Now*. È un tentativo onesto di connettere al cibo gli aspetti ambientali ed etici. E secondo Wilson gran parte dei nostri problemi deriverebbero da quello che chiama *Stage 4*: dopo le privazioni della seconda guerra mondiale, e la carestia alimentare, furono sviluppati nuovi tipi di cereali insieme a concimi chimici e pesticidi nel tentativo di migliorare la resa del prodotto. È stato, secondo lei, l'inizio della fine. Perché questa scelta del concetto di quantità rispetto a quello di qualità ha creato un «abbondanza vuota». La fame è stata sostituita dalla malnutrizione. E il risultato, purtroppo, è sotto gli occhi di tutti. Visione apocalittica? No, realistica. In attesa di un cambio di rotta vero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ripensare il sistema alimentare in modo «circolare»: un volano da 2.700 miliardi l'anno a livello globale

SMETTERE DI SPRECCARE PER SALVARE IL PIANETA

di **Elena Comelli**

Il progetto

● Si chiama Food Initiative, il nuovo programma della Ellen MacArthur Foundation per favorire un'economia circolare del cibo

● Tra i partner alcuni big come Danone, Nestlé e Novamont. Le città pilota sono New York, Londra e San Paolo

La rivoluzione nelle campagne deve partire dalle città. Due terzi del cibo prodotto nel mondo si consumano nelle aree urbane e sono questi consumatori i primi a subire i danni di un sistema agro-alimentare che ogni anno causa milioni di morti per obesità e denutrizione. Proprio loro dovrebbero essere i primi a premiare le produzioni «rigenerative», per promuovere un'economia circolare del cibo, secondo la Fondazione Ellen MacArthur, che ha lanciato all'Eat Forum di Stoccolma un'iniziativa triennale su tre metropoli (Londra, New York e San Paolo), per cambiare il sistema alimentare.

«Entro il 2050 l'80% del consumo alimentare globale avverrà nelle città, che avranno un ruolo enorme nella trasformazione. Ma per avviare i cambiamenti necessari è fondamentale portare tutte le parti attorno a un tavolo», spiega Emma Chow, *project manager* dell'iniziativa. Per questo la Fondazione si è assicurata l'adesione di alcuni colossi del settore come Dano-

ne, Nestlé, Mizkan, insieme a produttori di concimi come la norvegese Yara e a specialisti dell'economia circolare, come l'italiana Novamont e la francese Veolia, oltre alla Fondazione Gulbenkian.

La produzione alimentare, così com'è oggi, è responsabile di un quarto delle emissioni globali di gas a effetto serra ed è all'origine del degrado di 12 milioni di ettari di terra arabile all'anno e di quasi i tre quarti della deforestazione, per non parlare dell'inquinamento atmosferico, della contaminazione delle acque e dell'esposizione ai pesticidi e ai fertilizzanti, che causeranno quasi cinque milioni di morti all'anno entro il 2050, il doppio rispetto all'attuale bilancio dell'obesità, se non cambieremo sistema.

L'adozione globale di un'agricoltura rigenerativa, il ripensamento della produzio-

La sfida

Servono iniziative attuabili su larga scala. Milano capofila nella raccolta di rifiuti umidi

ne alimentare e il corretto riciclo degli scarti, invece, potrebbero ridurre le emissioni del settore di 4,3 miliardi di tonnellate di CO₂ all'anno: come togliere un miliardo di automobili dalle strade. L'eliminazione degli sprechi e un maggiore benessere della popolazione potrebbero generare un volano di 2.700 miliardi di dollari l'anno per l'economia globale. «È necessario mettere a punto soluzioni agricole che rigenerino i sistemi naturali eliminando il concetto di rifiuto — ragiona Chow —. Per avere successo su larga scala, però, bisogna avere norme definite: è il motivo per cui i responsabili delle politiche municipali e regionali sono fondamentali».

Nell'ambito dell'iniziativa la Fondazione riunirà regolarmente i partecipanti ai diversi progetti per condividere le esperienze. «L'idea è deviare il grande potere della domanda urbana per avere un impatto positivo sulla più ampia produzione alimentare possibile, che continuerà a svolgersi nelle aree rurali. Adottando un approccio orientato alla domanda, possiamo incentivarne un diffuso passaggio a



Surplus

Provenza, un eccesso del raccolto di mele finisce tra i rifiuti (foto Jean-François Mutzig, Biosphoto)

pratiche agricole rigenerative che porteranno enormi benefici alle aree rurali, compresa la ricostruzione e la protezione del suolo», prevede Chow.

Fra i casi virtuosi, la Fondazione indica proprio la raccolta dell'umido di molte città italiane. «Schemi di separazione ben gestiti per i prodotti organici possono raggiungere percentuali di raccolta fino all'85%», ricorda lo studio

La piattaforma

Dal supermercato agli chef così un'app salva gli avanzi

La startup che rimette sul mercato i piatti inutilizzati

20

La percentuale di cibo sprecato ogni anno nella Ue. Dimezzare la quota pro capite è tra gli obiettivi di sostenibilità al 2030 dell'Onu

Ci sono catene della grande distribuzione come Carrefour, NaturaSi, Eataly e catene di ristoranti come Alice Pizza, That's Vapore, Tramè, tra le realtà commerciali che decidono di «salvare» ogni giorno alimenti invenduti a fine giornata. Ad aiutarle è Too Good To Go, startup nata nel 2015 a Copenaghen e ora attiva in 11 Paesi europei, partita lo scorso 27 marzo con la sua attività anche in Italia. Come funziona? I ristoratori e commercianti di prodotti freschi iscritti all'applicazione possono vendere sulla piattaforma digitale delle «Magic Box» contenenti una selezione a sorpresa di prodotti e piatti freschi rimasti invenduti a fine giornata e che non posso-

no essere rimessi in commercio il giorno successivo. I consumatori le acquistano a un terzo del prezzo originale: prima devono geolocalizzarsi, cercare i locali aderenti alla piattaforma, ordinare la Magic Box, pagarla tramite app e poi ritirarla nella fascia oraria specificata. «Il nostro obiettivo è creare la più grande rete antispreco in Italia: sono già oltre 15 milioni le Magic Box acquistate in Europa, un risultato che ha permesso di evitare l'emissione di più di 37 milioni di chili di CO₂ nell'ambiente — spiega Eugenio Sapore, country manager di Too Good To Go per l'Italia —. L'invenduto alimentare non è solo junk food, ma è un problema che riguarda tutti, an-

che il top di gamma del cibo. Non a caso tra i nostri partner ci sono anche ristoranti e hotel cinque stelle come quello del Gruppo Allegro a Torino».

La startup in Italia è sbarcata prima a Milano, oggi il servizio è presente anche a Torino, Bologna, Firenze, Verona. «Il prossimo 17 luglio lanceremo anche Genova e abbiamo aperto un ufficio a Roma per ampliare la rete nel centro e sud Italia — prosegue il manager —. In alcuni casi la partenza è spontanea, con negozi o ristoranti volontari. È già successo a Napoli, Roma e in diverse province minori».

In Italia i download della app sono già 126 mila e il servizio è stato attivato in oltre 500 punti vendita. Ogni gior-

L'idea/1



● Eugenio Sapore, a capo di Too Good To Go in Italia. La startup debutta a Genova il 17 luglio

● È nata a Copenaghen nel 2016 e ha esteso la sua rete in Europa

no, su dieci Magic Box messe in vendita, sette sono salvate.

«Visto il grande successo in Francia, dove tutti i nostri punti vendita sono partner di Too Good To Go, anche Carrefour Italia ha deciso di partire con un progetto pilota in quattro market a Milano — spiega Alfio Fontana, responsabile Csr Carrefour Italia —. La lotta allo spreco è da sempre al centro di numerose iniziative concrete, promosse a livello mondiale da Carrefour Gruppo nella strategia della Transizione Alimentare. Fondamentale è che sempre più persone siano consapevoli dell'importanza della riduzione degli sprechi, oltre che di una corretta alimentazione — continua —. È importante inoltre il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, con particolare attenzione ai nostri clienti». Anche NaturaSi è partita con cinque punti vendita a Milano e quattro a Verona, mentre Eataly è partner di Too Good To Go per ora con i punti vendita di Milano, Torino e Firenze.

Giulia Cimpanelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il libro

Il pollo «low cost» e gli inganni del capitalismo: fa male alla salute e alla Terra



È un saggio uscito un annetto fa, ma vale la pena andarlo a recuperare, magari per uno sfoglio vacanziero, questo «Una storia del mondo a buon mercato. Guida radicale agli inganni del capitalismo» (Feltrinelli, 276 pagine), scritto da Raj Patel, uno dei maggiori studiosi di crisi alimentari, con lo storico Jason W. Moore. Si legge con la velocità e il gusto di un romanzo, in cui i due autori ripercorrono a tappe lo sviluppo

dell'umanità, ponendo l'accento su come l'avvento del capitalismo abbia messo a profitto qualsiasi cosa: la natura, l'energia, il lavoro e, naturalmente, il cibo. In sostanza, il mondo moderno è stato creato sul principio dell'«a buon mercato». L'esempio principe, per gli autori, è il pollo da fast food: simbolo di un ecosistema deprezzato e sfruttato dal capitalismo. Il «pollo contemporaneo», che sarà la carne più mangiata al mondo entro il

2020, è prodotto in enormi quantità, con costi bassissimi e con manodopera mal pagata, è venduto a prezzi altrettanto minimi, ma impatta (tanto) sull'ambiente e anche sulla salute umana. Ed ecco svelato l'inganno del titolo: credere che dietro un bocconcino fritto ci sia solo un'innocua evasione di gola.

Fra. Ga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INTERVISTA LIGIA NORONHA

«Una società senza scarti saprà essere anche più equa»

L'economista delle Nazioni Unite: oggi l'emergenza è la catena del cibo



Si è diffusa a livello planetario la certezza unanime che quello lineare è un paradigma rotto. Ora bisogna coinvolgere la politica

Crescerà non solo la popolazione ma anche la domanda di risorse: la soluzione non è produrre di più, ma condividere

di Francesca Gambarini

La lotta al *food waste* arriva al Palazzo di vetro dell'Onu. Si intitola «Combattere lo spreco di cibo promuovendo una risposta globale» l'incontro di venerdì prossimo a New York, alla sede delle Nazioni Unite, sponsorizzato, tra gli altri, dall'Unione Europea e dal Future Food Institute, organizzazione fondata dall'italiana Sara Roversi e che lavora sull'innovazione nel settore agroalimentare. A New York, gli studenti della summer school dell'istituto porteranno idee e il loro slogan: «change diet, not climate» (cambiare dieta, non il clima).

Che l'innalzamento delle temperature sia in larga parte connesso anche al modo in cui oggi ci nutriamo, all'industria del cibo e agli sprechi che si producono lungo tutta la catena alimentare, è anche uno dei messaggi chiave che l'Onu ha lanciato attraverso la sua agenda al 2030. E per l'economista Ligia Noronha, che dell'Unep, il programma ambientale dell'Onu, guida la sezione economica, si tratta della vera emergenza. «Un mondo dove si consuma e si produce in modo responsabile è uno degli Obiettivi di sviluppo al 2030 delle Nazioni Unite — dice Noronha —. È un modello di economia circolare, alternativo a quello lineare basato sull'estrarre, produrre e gettare, è una proposta valida per arrivarci. Tra i messaggi chiave



Volte

Ligia Noronha dal 2014 dirige la divisione di economia, industria e tecnologia dell'Unep, il programma ambientale dell'Onu. Di origini indiane, ha studiato a Bombay e alla London School of Economics

della circolarità c'è anche questo: non possiamo permetterci lo spreco perché non abbiamo più nemmeno lo spazio per buttare via le cose. Crescerà il numero delle persone sul pianeta e crescerà la domanda, di tutto, cibo, acqua, energia: la soluzione non è produrre di più, ma collaborare per condividere meglio e di più».

Ogni anno, spiega un rapporto della Fao, più della metà della frutta e degli ortaggi vengono sprecati nel mondo. Circa il 25% di tutta la carne prodotta non viene consumata. Ma se nei Paesi in via di sviluppo il cibo va per lo più perduto durante la raccolta, lo stoccaggio e il trasporto, nell'Occidente ricco il nodo è nell'ultima fase della catena: la vendita e il consumo. Secondo l'esperta, la sfida non è quindi solo economica, ma anche etica. «Un sistema alimentare dove lo scarto diventa risorsa è un'opportunità di ripensare i nostri valori personali e come comu-

nità, dando priorità all'inclusione e all'equità, senza lasciare nessuno indietro. La nuova crescita economica non deve essere solo a minor impatto ambientale, ma anche più giusta».

Noronha da oltre trent'anni si occupa di sviluppo sostenibile, ha lavorato a lungo in Asia, nel settore dell'energia, ed è stata tra i revisori del report di sostenibilità della Shell. Oggi è convinta che il *momentum* dell'economia circolare sia alle porte. «Siamo arrivati lontano anche se è un cammino iniziato da poco —. È un dato interessante: a livello globale si è diffusa la convinzione che quello lineare sia un modello rotto, che non ci permette di sfruttare al meglio le risorse che abbiamo, insieme alla certezza che si tratta di una sfida planetaria. Ora si deve lavorare sul lato politico, governi e stakeholder, e rendere le idee che già ci sono scalabili».

Se dal Giappone al Canada, dall'America Latina all'Africa si discute già di economia circolare, c'è un leader del movimento? «L'allineamento è globale, l'Europa sta dando un grosso contributo, ma non sottovaluterei l'attenzione di Paesi come Cina e India su questi temi — conclude Noronha —. La leadership è fondamentale: un'agenda va avanti se hai i giusti gruppi di leader che la articolano e ci credono; le norme sono solo il passo successivo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

sull'economia circolare del cibo redatti dall'organizzazione. In particolare a Milano la raccolta dell'umido è passata in quattro anni dal 35 al 54%, a Parma dal 49 al 72%, la Sardegna è oggi al 60% e Treviso all'85%. La media Ue? È del 14%. «Ben al di sotto di quanto si possa fare», si legge. Tra i progetti cui ispirarsi il rapporto cita *Orange Fiber*, startup italiana che trasforma in

tessuto i resti della lavorazione delle arance siciliane, insieme a *Vegea*, che crea tessuti con gli scarti dell'uva. *Due di latte* usa gli scarti del latte per produrre filati, mentre la *CartaCrusca* di Favini contiene il 20% di scarti della produzione di farina. Se le idee dunque ci sono, non resta che passare al piano successivo: realizzarle su larga scala.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agricoltura 4.0

Meno acqua, meno suolo: i contadini «verticali» sfameranno le nostre città

Se vi dicessero che l'insalata coltivata *indoor*, in una fattoria così detta verticale, è più saporita di quella cresciuta in un campo, ci credereste? E se aggiungessero che è proprio in una serra hi-tech che, grazie all'ambiente controllato e all'assenza di fenomeni meteorologici aggressivi e imprevedibili, si possono recuperare gusto e qualità nutritive, ma anche produrre con metodi a minor impatto ambientale e con minor sprechi?

Presto, tutto questo si potrà testare anche in Italia. Due giovani imprenditori, Luca Travaglini e Daniele Benatoff, entrambi nati a Milano, classe 1979, hanno dato vita a Planet Farms, la prima fattoria verticale d'Italia e la più grande

5,8

Miliardi di dollari la stima del valore del mercato dell'agricoltura verticale nel 2022 secondo MarketsandMarkets

d'Europa, un investimento da oltre 15 milioni di euro, che aprirà nel maggio 2020 a Cavenago, in Brianza. Il sito, 9 mila metri quadrati, produrrà 800 tonnellate all'anno di insalate e ortaggi (40 mila confezioni al giorno) e servirà Milano e la Brianza.

L'idea è quella di fornire alle aree più urbanizzate frutta e verdura a km zero, prodotte in un ambiente protetto e con una ridotta emissione di CO₂ nel trasporto. «La popolazione globale toccherà i 10 miliardi entro il 2045, la maggior parte risiederà nelle città: per cibare il pianeta si deve puntare alla produzione sostenibile in loco», commenta Travaglini. La tecnologia di Planet Farms permette di col-

tivare ovunque nel mondo, anche in aree climatiche difficili. L'intero processo è automatizzato: entra il seme ed esce il prodotto finito, certificato tramite blockchain. La coltivazione *indoor* consente infatti di controllare tutti i parametri: aria, acqua, luce e terra. Il cliente finale sarà il primo a toccare con mano il prodotto fresco. «Saremo i primi a usare camere bianche per far crescere gli ortaggi — prosegue il fondatore —, l'acqua è sterilizzata e integrata di sali minerali e invece della terra usiamo substrati organici studiati *ad hoc* per ogni singola coltura». Lo stabilimento si specializzerà nella produzione di basilico, erbe aromatiche e insalate in foglia.

Nessuna coltivazione prevede l'uso di pesticidi, con un risparmio di acqua del 97% rispetto alle colture tradizionali. In un secondo tempo si produrranno piccoli frutti e altre varietà di ortaggi.

La sostenibilità è centrale nel progetto. Spiega Travaglini: «Utilizzeremo energia da fonti rinnovabili. Inoltre non avendo costi di lavaggio, distribuzione, né spreco, riusciremo a essere competitivi». Non a caso l'impresa comincia proprio in Italia: «È il Paese più difficile: a fronte di un altissimo costo dell'energia elettrica c'è un basso costo degli ortaggi. Se il nostro business sarà sostenibile qui, lo sarà ancora di più altrove». Travaglini e socio infatti sono già pronti a replicare dalla Svizzera al Regno Unito.

Il progetto, finanziato da aziende e fondi, ha diversi partner: prima fra tutte l'azienda di famiglia di Travaglini, la Travaglini spa, che ha progettato e realizzato gli impianti di climatizzazione e le camere bianche per il confezionamento, che hanno l'obiettivo di minimizzare il

rischio di contaminazione esterne sul prodotto, mentre un gigante come l'olandese Signify (ex Philips Lighting) fornisce l'illuminazione a led modulari Dynamic Philips GreenPower, mirata per ogni tipo di ortaggio. Le lampade utilizzano sensori che agiscono autonomamente sul raccolto in base ai parametri rilevati. Il gruppo Repower è partner e investor.

Quello delle fattorie verticali è considerato uno dei business del futuro: in tutto il mondo si moltiplica l'interesse degli investitori, a partire dagli Usa, dove realtà come Plenty, Bowery, Aerofarms and 80 Acres Farms si fanno strada. Nel Regno Unito il supermercato online Ocado ha appena investito 17 milioni di sterline nel settore, con la creazione di Infinite Acres, joint venture tra due aziende specializzate e l'acquisizione della maggioranza di Jones Food Company, vertical farm con sede a Scunthorpe, che produrrà 420 tonnellate di erbe aromatiche l'anno.

G. Cimp.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'idea/2



● Luca Travaglini ha fondato Planet Farms

● L'impianto di «vertical farming» produrrà 40mila confezioni al giorno di insalate