

Webinar
**“I sistemi Agroalimentari alla sfida della Sostenibilità
nell’ottica della Circolarità e del One Health”**
10 giugno 2020 – Salone seminariale ENEA

Domande chat partecipanti

Domande per il Dr. N. Calzolaro

da Antonio Montemurro:

“La politica del km 0, in considerazione che (un esempio= le banane che vengono da 20000-3000Km costano meno delle pesche, arance, pomodori-. Rivisitazione del problema”

Risposta:

Il sistema alimentare italiano si impegna da lungo tempo per porsi come modello di produzione e consumo sostenibili, in grado di far fronte al crescente fabbisogno della popolazione mondiale e di garantire la competitività dei sistemi agroalimentari nel rispetto dell’ambiente, delle comunità territoriali, dello sviluppo economico e della crescita sociale.

Moltissimo è stato fatto negli anni passati in termini di efficienza energetica, riduzione dell’uso di acqua, eco-progettazione del packaging e aumento delle pratiche di riciclo, valorizzazione dei sottoprodotti ma anche ri-porzionamento e riformulazione dei cibi.

Il tema delle dichiarazioni ambientali di prodotto e del proliferare delle etichettature ambientali è seguito con molta attenzione dall’industria di trasformazione alimentare. In un’economia così globalizzata il tema non può essere ridotto solamente alla distanza della provenienza di un prodotto.

da N. Colonna:

Se e come le opportunità create dalla digitalizzazione e la disponibilità di tecnologie ICT a basso costo e semplici può aiutare a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità nelle diverse fasi della filiera.

Risposta:

La pandemia ha evidenziato e reso attuali le potenzialità dell’innovazione e, in particolare, della digitalizzazione in tutti i settori produttivi, incluso quello alimentare; si tratta di un’evoluzione tecnologica, la cui esigenza è resa più impellente dalla crisi generata dal Covid-19.

Certamente, quindi, le opportunità create dalla digitalizzazione e la disponibilità di tecnologie ICT a basso costo e semplici potranno essere di aiuto al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità nelle diverse fasi della filiera.

È pertanto prioritario ormai accelerare la digitalizzazione della filiera agroalimentare, dalle PI e PMI Agricole fino alle PI e PMI logistiche e produttive. Fattore vincente in periodo di crisi improvvisa, ma anche di sviluppo futuro nazionale e internazionale.

Le aziende alimentari si trovano nella necessità di accelerare i processi di innovazione allo scopo di rispondere alle nuove esigenze del consumatore sui temi della salute, della sostenibilità ambientale e della sicurezza; si prevede un maggiore utilizzo di tecnologie Blockchain e Internet of Things e, al contempo, l’innovazione di alcuni processi produttivi e lo sviluppo di tecnologie di packaging volte a migliorare qualità e conservazione, riducendo l’impatto ambientale.

Per rendere ciò possibile, è necessario rafforzare la partnership pubblico-privata (un valido esempio è il Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N., sul quale Federalimentare è attivamente impegnata sin dalla sua costituzione nel 2013) con un impegno condiviso e integrato dei diversi stakeholder economici e istituzionali per superare, attraverso l’adozione di un quadro normativo chiaro e stabile, adeguati sistemi di incentivi, nuove reti infrastrutturali e specifici percorsi formativi per il miglioramento delle competenze, alcuni ostacoli strutturali alla competitività del Paese, quali ad esempio la frammentazione del tessuto imprenditoriale, la difficoltà di accesso ai finanziamenti, la carenza di infrastrutture digitali e una certa attitudine anti industriale e anti scientifica contro la quale talvolta, purtroppo, ci si imbatte.

da Valerio Miceli:

La sostenibilità ambientale per le industrie agroalimentari passa anche da una gestione sostenibile del packaging. Come si sta organizzando l'industria agroalimentare? Anche in relazione di un minor utilizzo di packaging di origine fossile con una visione più sostenibile e circolare

Risposta:

Il sistema alimentare italiano si pone come modello di produzione e consumo sostenibili per far fronte al crescente fabbisogno della popolazione mondiale e garantire la competitività dei sistemi agroalimentari nel rispetto dell'ambiente, delle comunità territoriali, dello sviluppo economico e della crescita sociale. In linea con i principi dell'Economia Circolare, le principali linee strategiche d'intervento sul tema della sostenibilità sono sicuramente l'utilizzo efficiente degli input di base (in primis acqua ed energia, attraverso efficientamento e ottimizzazione dei processi); il pieno sfruttamento delle materie prime agricole in tutte le loro componenti, che sono destinate all'alimentazione umana e alla mangimistica e ad altre filiere di utilità; la prevenzione dei rifiuti da imballaggio, la loro eco-progettazione, la corretta gestione del fine-vita del packaging; la prevenzione degli sprechi alimentari e la gestione delle eccedenze alimentari.

L'industria italiana in tema di packaging ha fatto enormi passi intervenendo, come ho detto nell'intervento, su diversi livelli: riduzione degli imballaggi, nuove soluzioni e materiali. Tuttavia, le questioni non sono semplici, in quanto in ambito alimentare accanto al problema dell'ambiente bisogna considerare la shelf life del prodotto, la sicurezza, le condizioni di igiene, la logistica, ecc. I maggiori sforzi che saranno richiesti all'industria nel suo complesso dovranno essere accompagnati da un rafforzamento delle misure di protezione dalla concorrenza internazionale e da un piano straordinario di investimenti in ricerca, sviluppo e innovazione tecnologica. Siamo contrari a provvedimenti punitivi come bandi, divieti e tassazioni ad hoc (plastic tax) che hanno, spesso, l'unico obiettivo di fare cassa. Dal punto di vista tecnologico, il nostro settore ha già investito e continua a investire quotidianamente in innovazione per studiare l'uso di materiali alternativi a prezzi accessibili per il consumatore. Le criticità relative al tema del recupero e riciclo dei materiali di imballaggio continueranno a permanere finché non si affronteranno le condizioni di contorno, legate a un quadro di riferimento normativo/autorizzativo e della dotazione impiantistica carente sul territorio nazionale.

Domanda **per il dott. G. Bruno**

da Gabriele Fontana:

Fantastico il lavoro del Banco. in termini generale va distinto, come fa la FAO, tra perdite, tra produzione agricola, conservazione, trasporto e lavorazione da una parte e sprechi dall'altra, che sono quelli a livello di consumo familiare o collettivo. Ridurre le perdite significa migliorare e innovare tutto il sistema di produzione agroalimentare e richiede educazione e innovazione

Risposta:

Grazie! Come sottolineato le fasi sono diverse e quelle in cui il recupero è certamente più difficile e complicato sono la fase iniziale, quella produttiva e la fase finale, quella del consumo. Nel mezzo, quella della trasformazione industriale e della distribuzione, è più facilmente possibile il recupero delle eccedenze alimentari che per molteplici e svariati motivi non possono più essere commercializzati. Importante, soprattutto quindi per l'industria e per la Grande Distribuzione in generale, che il tema non venga sottaciuto quasi fosse segnale di scarsa efficienza e capacità di programmazione, quasi una "colpa"; al contrario diventi fattore previsto (e quindi più facilmente controllabile e di conseguenza correggibile) nella produzione o nella distribuzione e quindi gestito come un normale processo aziendale da ottimizzare e da affrontare secondo l'imperativo dell'"evitiamo diventi scarto, rifiuto e quindi spreco". Più difficile il recupero all'inizio, in campo, ma non impossibile come una recente esperienza in Sicilia all'inizio della crisi ha testimoniato con l'aiuto anche della Guardia Forestale, esperienza certo non facilmente replicabile, resa possibile dall'emergenza, ma che ha dimostrato non essere impossibile. Per l'ultimo fronte, quello del

consumo privato, familiare, invece tutto lo sforzo non può che concentrarsi sulla forte sensibilizzazione sociale e soprattutto sulla dimensione educativa dei giovani, in particolare proprio dei bambini.

Un bambino che coglie l'importanza della questione, sarà un formidabile veicolo e testimonial con amici, familiari, conoscenti. E' per questo che Banco Alimentare opera continuamente nelle scuole con incontri ripetuti e gesti significativi sul tema sia dell'economia circolare sia dell'educazione al dono: quello che abbiamo non è nostro ma ci è dato, per questo non va sprecato e conservato a beneficio di tutti.

Grazie.

Domanda **per il dott. Palmisano:**

da Patrizia Galeffi

Il problema degli oGM è stato un completo flop dovuto alla mancanza di corretta informazione e diffusione scientifica, attualmente il genome editing sta passando sotto le stesse forche caudine...pertanto chiedo al PROF: PALMISANO come suggerisce di "cambiare la comunicazione e divulgazione" in modo da favorire l'accettazione di queste biotecnologie a livello della società?

Risposta:

Sono d'accordo sulla valutazione e ancor più sulla necessità di trovare modalità più efficaci per comunicare ora quelle che sono le nuove frontiere delle biotecnologie in questo settore. Ovviamente non possiamo pensare di non trovare opposizioni, ma mi sembra in prima istanza che sul tema ci sia un'attenzione diversa e un allineamento molto maggiore tra tutti i portatori di interessi, in particolare da parte del mondo agricolo e della ricerca pubblica. Anche il quadro comunicativo in generale mi sembra più sereno e più disponibile ad accettare che ci possa essere un'innovazione che si coniuga con la sostenibilità. A questo punto è solo auspicabile che la strada di un'informazione corretta, scevra da toni miracolistici, molto orientata a sottolineare i vantaggi per il consumatore, ma anche per le necessità del nostro complesso sistema agricolo, sia seguita con uno sforzo concorde. Non ultimo fattore, dobbiamo fare tutti gli sforzi per adeguare il linguaggio della scienza e di chi la porta in campo alla capacità di comprensione e alle percezioni del grande pubblico, compito certamente non facile, ma dobbiamo accettare la sfida.

Domanda **per il Dr. P. Bonaretti**

da Luigi De Rosa:

E' stato previsto l'impatto della crisi economica in atto, che si potrebbe esasperare ulteriormente nel futuro a seguito del Covid sulla filiera agroalimentare? E' innegabile che una prima reazione all'emergenza covid è stata quella di aumento indiscriminato dei prezzi al consumo dei beni del settore agroalimentare con una conseguente selezione e riduzione dei consumi da parte dei consumatori in difficoltà.

Risposta (elaborata con l'Ufficio Studi di Federalimentare):

Non sono molto d'accordo sul fatto che ci sarebbero stati degli aumenti di prezzo indiscriminati dei beni alimentari. Verificando infatti i dati ISTAT relativi al periodo, che decisamente sono più autorevoli di una mia valutazione non pare proprio che ci siano stati.

E' vero che sulla stampa affiora qualche voce su fenomeni speculativi. A mio avviso se è emerso qualcosa, è stato volatile e circoscritto alle problematiche del primario (clima e braccianti). Non c'è spazio in materia con la sopraggiunta carenza di capacità di acquisto della larga fetta di società che non gode di reddito fisso.

Le vendite alimentari hanno registrato ad aprile un +6,1% in valore e un +2,9% in volume. Ne esce un differenziale (effetto prezzi) di 3,2 punti.

Ne risulta una marcata apertura della forbice tra le due variazioni, che a marzo era di 1,4 punti (a esito della differenza tra un +3,5% delle vendite alimentari in valore e un +2,1% in volume).

Il trend specifico dei prezzi alimentari al consumo aggregati (lavorato e non lavorato) registrato dall'Istat ad aprile è stato pari comunque a 2,7 punti, abbastanza vicino, anche se non coincidente, al differenziale di 3,2 punti appena indicato.

Si può dire che il grosso delle “tensioni” (se vogliamo chiamarle così) è stato ad aprile, che è stato il fulcro del lockdown. I prezzi al consumo di maggio diffusi recentemente dall'Istat indicano già un assestamento al +2,5% dei prezzi alimentari al consumo, dopo il citato +2,7% di aprile. La variazione di maggio è frutto, peraltro, di un passo dei prezzi al consumo dell'alimentare lavorato del +1,7% e di uno del +3,7% di quello non lavorato, per le problematiche del primario su accennate. Va ricordato che l'inflazione di maggio, a seguito della riduzione di oltre il 12% della componente volatile dei prezzi energetici non regolamentati del paniere, è scesa al -0,2%: un fenomeno di deflazione che si è riaffacciato per la prima volta dopo il -0,2% dell'ottobre 2016. Va aggiunto che, sul fronte dell'alimentare lavorato, l'aumento dei prezzi al consumo è spinto, e in gran parte giustificato a monte, da maggiori costi, che si traducono in un trend tendenziale dei prezzi alla produzione dell'industria alimentare ad aprile del +1,8%, che stride nettamente con il -6,7% parallelo dei prezzi alla produzione del totale industria (che è più energivora).

E' evidente comunque che le variazioni in crescita dei prezzi alimentari emergono anche a esito di un mercato alimentare in movimento e in qualche modo “in salute” (comparativamente col non alimentare), con la vistosa eccezione del “vuoto pneumatico” che ha investito un terzo dei consumi alimentari legati a Horeca.

E' significativo notare al riguardo che le vendite non alimentari di aprile sono crollate con tendenziali del -52,2% in valore e del -52,5% in volume, e con una forbice irrisoria fra trend in valore e quantità (compressione di 0,3 punti). Non c'è spazio, con tutta evidenza, per “manovre” sui prezzi in un'apnea del genere.

Considerazioni di carattere generale

da Gabriele Fontana:

- 1. Importante il contributo delle biotecnologie a caratterizzazione dei prodotti per origine e qualità grazie all'impronta digitale DNA, così come alla sicurezza grazie alla possibilità di individuare le contaminazioni microbiche, principale problema per i cibi, come rileva il sistema europea di allerta rapida*
- 2. Il lavoro che i cluster CLAN, SPRING e Assobiotec hanno fatto sui temi che sta toccando il dott. Bonaretti meriterebbe di essere maggiormente valorizzato, anche alla luce dell'intervento del dott. Palmisano*
- 3. La produzione agricola europea è probabilmente già ora quello più sostenibile a livello globale. Promuovere sistemi agricoli poco produttivi come fa F2F non significa necessariamente promuovere la sostenibilità*
- 4. Lo spazio dell'innovazione è spesso mortificato da una legislazione (europea) non adeguata, vedi il caso del genome editing, che si tende inopportuno ad omologare agli OGM*
- 5. Lo scollegamento tra i tre "pilastri" in F2F è evidente, del resto è stato stilato senza nemmeno coinvolgere la Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo*
- 6. Tecno-crazia ben distante dall'ecologia umana integrale, puntuale la conclusione di Bruno*

da A. Bevivino

Grazie Riccardo Palmisano, Paolo Bonaretti, Angelo Riccaboni. I vostri interventi mettono al centro l'urgenza di lavorare in sinergia nel settore dell'agri-food. Dalle biotecnologie alle innovazioni microbiche in agricoltura, dall'investimento culturale al collegamento con le imprese. Per contribuire al raggiungimento di questi obiettivi, l'innovazione, la conoscenza e la formazione svolgono un ruolo chiave.

da Maria Rita Minciardi:

discussione molto interessante e ringrazio tutti! Sarebbe interessante, nella ripartenza post Covid, porre anche nuova attenzione ad un sistema agrifood che non sia solo non dannoso ma anche e soprattutto tutelante la biodiversità (a livello di sistemi naturali non solo la biodiversità agricola-c)

da Fabiana Spanò:

"Alimentare le buone pratiche" un messaggio semplice ed estremamente potente

da Loretta Bacchetta:

Lo sforzo verso una nuova realtà, in argomento agrifood, non può prescindere da un lavoro transdisciplinare che coinvolga le diverse competenze scientifiche e umanistiche in modelli partecipativi di dialogo e confronto.

da Carlo Rosati:

Burocrazia e oppressione della GDO nella filiera

da Giuseppe Di Natale:

Sarebbe interessante utilizzare la tracciabilità anche per il monitoraggio dei prezzi lungo la filiera ortofrutticola

da Luigi De Rosa

Indispensabile valorizzare la caratteristica "One Health", la sicurezza alimentare, la trasparenza dell'intera filiera produttiva e di lavorazione attraverso una dettagliata procedura di tracciabilità alimentare dall'origine alla destinazione finale

Ringraziamenti dei partecipanti

Patrizia Galeffi: grazie a tutti per l'interessante workshop

Grazia Barberio: Grazie!

Domenico Letizia: Grazie! A presto!

Vincenzo Larocca: Grazie

Antonio: Grazie e buon lavoro

Ferdinando Baldacchino: grazie ai partecipanti ed ENEA per questa opportunità di confronto

Annamaria Bevivino: Grazie a tutti e complimenti

Salvatore Palazzo: Grazie

Francesco Monteleone: Molto interessante, complimenti, Saluti a tutti.

ChiaraA:Grazie!

Roberto Balducchi: Grazie e arrivederci a tutti

Luigi De rosa: grazie e buona giornata, molto interessante

Valerio Miceli: Grazie

Antonella Del Fiore: Grazie e complimenti!

Giuseppe Di natale: grazie a tutti, complimenti