



COMUNICATO STAMPA

FRUTTA E VERDURA IMPERFETTI MA BUONI PER CONTRASTARE GLI EFFETTI DELLA CRISI CLIMATICA E LOTTARE CONTRO LO SPRECO

ECCO I TEMI DELL'AUDIZIONE INFORMALE IN COMMISSIONE AGRICOLTURA CAMERA DEI DEPUTATI SU RISOLUZIONE CHE CHIEDE IL VIA LIBERA A REVISIONE NORME, A PARTIRE DAL BIO

Roma, 7 dicembre 2021. La crisi climatica sta cambiando anche la 'faccia' della frutta e della verdura sulle nostre tavole. Eventi estremi, grandinate, ondate di calore hanno messo in crisi intere filiere produttive come ad esempio quella delle pere in Emilia Romagna, colpita quest'anno da circa 2.000 eventi meteo: non solo diminuisce la quantità ma cambia l'aspetto esteriore. Potrebbe quindi essere il momento giusto per fare un passaggio importante nelle consuetudini di consumo e di vendita dell'ortofrutta per eliminare lo spreco di prodotti alimentari sui campi, uno spreco che secondo i calcoli della FAO arriva al 20% dell'ortofrutta. La possibilità di commercializzare prodotti esteticamente meno perfetti può ridurre la perdita di frutta e verdura di parecchi punti percentuali. Secondo l'esperienza condotta da NaturaSi - il marchio dei negozi biologici - in collaborazione con Legambiente, il recupero dei prodotti imperfetti con il progetto CosìPerNatura ha fatto sì che in campo rimanesse solo un 4% circa dei prodotti.

Su questo tema si è svolta oggi l'audizione in Commissione Agricoltura della Camera che apre la discussione delle risoluzioni presentate da Susanna Cenni (PD) e Susanna Ciaburro (Fdl), concernenti gli interventi per contrastare lo spreco alimentare con specifico riguardo alla filiera ortofrutticola, alla quale hanno partecipato tra gli altri Fausto Jori, amministratore delegato di NaturaSi; Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio; Fabio Ciconte di Terra! onlus. La risoluzione chiede al Governo di impegnarsi per trovare una soluzione al tema dello spreco nei campi permettendo la commercializzazione di frutta e verdura buoni ma di calibro non aderente agli standard o con imperfezioni estetiche, a partire dal mercato del biologico, per sua natura più esposto a essere 'diverso' rispetto ai prodotti standardizzati tipici di un approccio industriale all'agricoltura.

“Abbiamo lanciato già lo scorso anno assieme a Legambiente il progetto CosìPerNatura che punta a recuperare prodotti con una forma insolita ma sempre sani e buoni”, spiega l'Ad di NaturaSi in audizione. “Abbiamo voluto dare un segnale importante per il superamento del concetto di omogeneità anche in tavola. Lo abbiamo fatto soprattutto per offrire un prodotto

EcorNaturaSi SpA società benefit
prodotti biodinamici e biologici



Sede Legale:
via Palù, 23 z. a. Zoppè - 31020 S. Vendemiano (TV) Italia
tel. +39 0438 477411 - fax +39 0438 477447 - www.naturasi.it

Partita Iva - Codice Fiscale - Iscr. Reg. Impr. TV 02010550263 REA TV 182516
Capitale Sociale € 2.025.932 i.v.

biologico a prezzi ridotti, per non sprecare alimenti sani che hanno richiesto energia e lavoro nella produzione, per offrire un vantaggio economico agli agricoltori che da questa situazione subiscono una perdita importante. Il nostro ecosistema (fatto di 300 aziende agricole con 10.000 ettari coltivati, 400 trasformatori e 500 negozi) ha reagito positivamente alla proposta, a partire dall'interesse dei consumatori. Auspichiamo un impegno delle istituzioni perché sia permesso all'agricoltura biologica di fruire di questi prodotti esteticamente meno perfetti, intervenendo sul quadro normativo europeo. Nel frattempo chiediamo che sia applicabile la deroga già prevista come facoltà degli stati membri nel regolamento unionale sulla commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli, deroga che permetterebbe la vendita al dettaglio al consumatore di prodotti etichettati con la dicitura 'prodotti destinati alla trasformazione'", ha concluso Jori.

È d'accordo la presidente di FederBio Maria Grazia Mammuccini, che ricorda come "soprattutto oggi il settore ortofrutticolo richiede interventi strategici: la riduzione dello spreco nei campi attraverso la possibilità di commercializzare prodotti meno perfetti ma buoni può sembrare marginale, ma è invece un impegno immediato e concreto che va nella direzione della Strategia europea Farm to Fork che individua nella riduzione dello spreco alimentare uno dei cardini della sostenibilità. E per quanto riguarda specificamente i prodotti bio, non sono certo gli aspetti esterni come calibro, colore e forma a fare la sostanza, bensì ad essere centrali sono l'assenza di pesticidi e la capacità dell'agricoltura biologica di rispettare clima, ecosistemi e suolo".

"Solo il 57% della produzione agrumicola finisce direttamente sullo scaffale, il resto va alla trasformazione", racconta Fabio Ciconte di Terra!. "Ma gli agricoltori vendono al settore della trasformazione a un decimo del prezzo del prodotto commercializzato direttamente. Bisogna cambiare le regole: occorre abolire la regolamentazione europea sul calibro, perché stiamo andando incontro a un periodo in cui i cambiamenti climatici sempre più modificheranno l'aspetto della nostra ortofrutta".

Ufficio stampa NaturaSi

Silverback - greening the communication

naturasi@silverback.it

+39 06 20976191

+39 339 7135003