



COMUNICATO STAMPA

## GIORNATA DELL'AMBIENTE SPRECO ALIMENTARE CONTRIBUISCE A CRISI AMBIENTALE: UN QUINTO DEL CIBO RIMANE SUI CAMPI. SUBITO NORME ANTISPRECO.

LA PROPOSTA DI NATURASÌ E LEGAMBIENTE IN UN WEB TALK CON  
IL SOTTOGRETARIO ALL'AGRICOLTURA BATTISTONI, CENNI (PD),  
MURONI (FACCIAMOECO), MAMMUCCINI (FEDERBIO)

*Roma, 4 giugno 2021.* Il settore agroalimentare, secondo i dati dell'Ipcc (il Panel delle Nazioni Unite che si occupa di cambiamento climatico), è uno dei settori che emette più CO<sub>2</sub> in atmosfera: un terzo circa delle emissioni di gas serra a livello mondiale. Ma, oltre che essere tra le cause della crisi climatica, l'agricoltura e il consumo consapevole sono le linee da seguire per rispondere alle crisi ambientali.

La FAO denuncia che quasi la metà della frutta e della verdura prodotta a livello globale viene sprecata: il 21% di questo spreco avviene nel nostro Paese direttamente sui campi. Per produrre il nostro cibo, insomma, sprechiamo sotto varie forme energia, inquiniamo la terra e l'acqua, e una parte consistente di questa produzione neanche arriva sugli scaffali. **NaturaSì e Legambiente hanno lanciato un anno fa il progetto CosiperNatura che oggi diventa anche una proposta politica e sociale: permettere agli agricoltori, a cominciare da quelli bio, di recuperare la frutta e la verdura che – in quanto meno 'perfette' e standardizzate – vengono lasciate sui campi. Più grandi, più piccoli o dalla forma insolita, insomma, diversi, ma sempre buoni. Un'attività che ha permesso di passare dal 20% di prodotti scartati sul campo a un fisiologico 4%, con guadagno per l'ambiente, il sistema agroalimentare, i consumatori.**

A un anno dal lancio della campagna e in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente che si celebra domani, **NaturaSì e Legambiente** tirano le somme dell'attività e la mettono al centro di un nuovo dibattito nel talk "CosìPerNatura, un progetto antispreco per l'agricoltura" a cui partecipano il **Sottosegretario alle Politiche agricole, ambientali e forestali, Francesco Battistoni; Fausto Jori, Ad di NaturaSì; Giorgio Zampetti, direttore generale di Legambiente; Susanna Cenni, vicepresidente Commissione Agricoltura alla Camera; Rossella Muroni, vicepresidente Commissione Ambiente alla Camera; Mariagrazia Mammuccini, Presidente di Federbio.** Coordina la giornalista di Tv2000, Gabriella Facondo.

---

**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.naturasì.it](http://www.naturasì.it)

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

“Abbiamo deciso di andare in controtendenza rispetto alle regole del mercato, che imporrebbero l’omogeneità anche a tavola, e diamo ai consumatori l’opportunità di scegliere a prezzo ridotto prodotti buoni, coltivati nel rispetto dell’ambiente e del lavoro degli agricoltori”, spiega **l’Amministratore Delegato di NaturaSi**. “Una scelta a favore dell’ambiente molto chiara che potrebbe essere ampliata se anche la politica facesse la sua parte con una riflessione sulla normativa che finora ha premiato la standardizzazione”.

“Nell’ultimo anno la pandemia – dichiara Giorgio Zampetti, **direttore generale di Legambiente** - ha portato in primo piano la lotta contro gli sprechi alimentari. Si sono moltiplicati i progetti di recupero ed è aumentata l’attenzione e la sensibilità dei cittadini al tema. In questo contesto ha preso il via l’iniziativa CosìPerNatura che abbiamo messo in campo con NaturaSi, una risposta importante anche alla sempre più urgente lotta alla crisi climatica. Con questa iniziativa si dimostra quanto siano importanti e incisivi i nostri modelli di consumo e le nostre scelte, anche e soprattutto tra gli scaffali, per orientare le politiche e il mercato a scala più ampia, contro lo spreco alimentare e l’abbandono sui campi di prodotti non meno buoni ma solo diversi in forma e dimensioni”.

“L’accesso al cibo sano e di qualità, dove è chiaro che per qualità non si intende l’aspetto estetico-estere, è un diritto fondamentale di ogni persona, e da parte nostra è un dovere garantirlo. La ricerca e l’innovazione al servizio dell’agricoltura, della trasformazione e della commercializzazione e distribuzione di cibo, nell’ottica dell’intera filiera, devono puntare sempre più alla riduzione dei consumi energetici, alla conservazione delle proprietà alimentari e salutistiche dei prodotti biologici, oltreché alla prevenzione degli sprechi alimentari. Come ho già detto in altre sedi, è mia intenzione a breve provvedere all’istituzione di un Tavolo di concertazione nazionale con tutti i rappresentanti della filiera del biologico e alla scrittura del nuovo Piano strategico nazionale per lo sviluppo del settore bio”, dichiara il **sottosegretario all’Agricoltura Francesco Battistoni**.

I cittadini hanno dimostrato di essere sensibili al tema, ma ancora molto resta da fare. La media giornaliera di vendita dei CosìPerNatura al pubblico è cresciuta in un anno di circa il 30%, con una predilezione per la frutta rispetto alla verdura. Alcuni negozi raggiungono punte anche del 12% di CosìPerNatura sul totale ortofrutta venduta. “Sono numeri ancora piccoli, ma le rivoluzioni dei comportamenti acquisiti hanno bisogno di tempo per maturare”, **aggiunge Jori**. “Anche per questo chiediamo che ci sia un impegno delle istituzioni: in primo luogo perché sia permesso agli agricoltori, cominciando da quelli biologici, di fornire ai negozi, anche i loro prodotti che seppur sani e di qualità, non sono aderenti agli standard ‘estetici’ previsti nei regolamenti. E poi perché sia realizzata una campagna di informazione che chiarisca quali sono i motivi alla base di questa scelta: l’ottimizzazione della produzione, la lotta allo spreco di cibo e di tutte le risorse che servono a produrlo. E poi anche un supporto al reddito dell’agricoltura e prezzi più accessibili per i consumatori”.

Una scelta che ha consentito a NaturaSì, la maggiore azienda del biologico in Italia, di passare da un 20% circa di prodotto scartato sui campi a un massimo del 4%: prodotti che altrimenti sarebbero stati scartati perché non aderenti allo standard estetico che il mercato ha imposto e che è diventata ormai un'aspettativa indotta per chi acquista.

“Il nostro obiettivo è quello di **recuperare 2.500-3.000 tonnellate di frutta e verdura ‘imperfetta’ in più all’anno**. Il percorso ambizioso dello spreco zero del raccolto è già stato intrapreso. Con un vantaggio per tutti. Quello che, però, conta è che il nostro possa essere un esempio per spingere verso regole che premiano le attività antispreco o quantomeno non le ostacolano”, conclude **l’Ad di NaturaSì**.

### Ufficio stampa NaturaSì

Silverback - greening the communication

[naturasi@silverback.it](mailto:naturasi@silverback.it)

+39 06 20976191

+39 339 7135003