

## SALUTE A TAVOLA / 2

# Prodotto biologico, tecnologico e sostenibile

■ *Un "think tank" internazionale per la ricerca sulla sicurezza, la sostenibilità e la qualità in campo agroalimentare*

Va bene il biologico ma per farlo arrivare sullo scaffale siamo certi che sia realmente sostenibile? Dopo il raccolto i prodotti vengono conservati anche per lunghi periodi in celle frigorifere e fanno poi chilometri e chilometri per giungere al consumatore finale. Serve dunque un biologico tecnologico sostenibile, una filiera integrata alla quale concorrano gli sforzi di ricerca, industria e istituzioni per ridurre l'impatto ambientale incidendo sul risparmio delle risorse idriche ed energetiche, sulla trasformazione alimentare, sulla conservazione e la logistica. Al raggiungimento di questi obiettivi punta il World Food Research and Innovation Forum (<http://worldfoodforum.eu/>), il progetto strategico con il quale la Regione Emilia-Romagna partecipa a EXPO Milano 2015. A fianco della Regione c'è Aster, consorzio regionale per l'innovazione e il trasferimento tecnologico, le università, il sistema fieristico regionale e le associazioni imprenditoriali. Obiettivo primario è costituire, con un percorso biennale (2014-2016) di eventi, un

think tank internazionale dedicato alla ricerca e alle policy per la sostenibilità, la sicurezza e la qualità in campo agroalimentare, a sostegno della competitività delle imprese e delle filiere produttive per l'Italia e l'Unione Europea sui mercati mondiali. In occasione del Sana di Bologna il tema è stato affrontato dal viceministro per le politiche agricole Andrea Olivero e da esperti internazionali come Gebisa Ejeta, scienziato specializzato sui temi della sostenibilità delle produzioni alimentari che da tempo collabora con le Nazioni Unite e il governo statunitense.

“La popolazione mondiale da 7 miliardi salirà a 9 nel 2050 comportando una crescita del fabbisogno alimentare – ha sottolineato l'esperto americano - Quindi anche una maggiore richiesta di risorse idriche e di suolo per le coltivazioni alimentari che entrano in concorrenza con le superfici destinate a produrre il cibo per gli animali”.

Le risorse idriche sono già sfruttate al 70% della loro disponibilità. Cresce anche il fabbisogno di carni e parallelamente la necessità di avere altri terreni disponibili per produrre il cibo destinato agli animali. Aumentano pure le superfici coltivate per ricavare biocarburanti. Se a tutto questo aggiungiamo che prodotti agricoli e carni devono essere trasportati nei luoghi di consumo

la sostenibilità del sistema viene messa in forte discussione. È necessario far percorrere meno km agli alimenti per consumare meno carburante, limitare il traffico nelle arterie stradali e immettere meno inquinanti in atmosfera. Alla stessa stregua, considerato che oggi non si rispetta più la stagionalità di frutta e ortaggi, la conservazione nelle celle frigorifere di questi alimenti comporta consumi di carburante e energia elettrica per tenere attive le celle.

“Il tema della scarsità alimentare e della qualità dei prodotti sono intimamente connessi e l'innovazione tecnologica in campo agroalimentare diventa un obiettivo di alto livello – ha detto il viceministro per le politiche agricole Andrea Olivero - Per questo motivo un modello di ricerca costituito da un partenariato pubblico privato costituisce una chiave di volta proprio per fronteggiare le sfide che il sistema agroalimentare deve affrontare. Bene quindi iniziative come quella di oggi e i successivi passaggi che porteranno a Expo 2015, dove ci interrogheremo non solo su come alimentare il pianeta ma come farlo bene”.

Il prossimo programma quadro settennale Horizon 2020 della Commissione Europea, illustrato da un dirigente della direzione generale ricerca al convegno Aster del Sana, investirà ingenti risorse in pro-



grammi di ricerca privilegiando proprio i temi safety & security, per assicurare una produzione alimentare che sia quantitativamente e qualitativamente adeguata allo scenario demografico mondiale.

