

Cibo sostenibile con il 'farm to fork'

Gli obiettivi green: ridurre il consumo idrico e l'uso dei prodotti chimici, incentivare la rottamazione dei materiali inquinanti Occasione per la Campania: l'Ue punta sulla formula 'dal produttore al consumatore' NAPOLI (fl) - "La doppia presentazione delle strategie sulla biodiversità e di Farm to Fork (dal produttore al consumatore) da parte della Commissione Europea, è una buona notizia su cui lavorare con determinazione in Europa e negli Stati Membri": Susanna Cenni, vice presidente della commissione Agricoltura della Camera e responsabile Agricoltura del Pd è soddisfatta per la decisione di iniziare a realizzare qualcosa di concreto sul

fronte della **sicurezza alimentare** e della sostenibilità ambientale. Si tratta di due ambiti strettamente connessi, che in Campania potrebbero costituire, se correttamente sostenuti e implementati, anche un volano di sviluppo di nuova occupazione: un discorso che non vale solo per il capoluogo (Napoli e il resto della città metropolitana), ma anche e soprattutto per l'entroterra, sfruttando in maniera 'green' le vastissime aree presenti nelle aree interne. Nella commissione europea di ieri mattina si è discusso di riduzione dell'uso di pesticidi, riduzione dell'uso dei fertilizzanti, aumento della produzione biologica, interventi per la biodiversità, riduzione antimicrobici per allevamenti ed acquacoltura... "Sono tutti obiettivi importanti - dice l'onorevole Cenni - affinché lo sviluppo dei sistemi alimentari cresca secondo obiettivi di sostenibilità. E' importante che sia stato toccato anche il tema delle etichette con l'obbligo dell'origine, da sempre battaglia del nostro



Paese, a patto che diventi davvero obbligatoria e non si generi confusione nel consumatore, come avvenuto in passato con fantasiose ipotesi nutrizionali tutt' altro che chiare. Oggi, mentre stiamo progettando la ri partenza dopo la crisi pandemica, fondare sul Green New Deal le strategie economiche e sociali è una scelta giusta e lungimirante. Ma deve però essere chiaro che le imprese agricole dovranno essere protagoniste, e non comparse di questa stagione". Sul tema di una filiera agro alimentare 'dal produttore al consumatore': "Sostenere la transizione ecologica dei sistemi alimentari significa investire con determinazione e chiarezza nel rafforzamento delle filiere 'produttore -consumatore', significa innovare macchinari obsoleti e tecnologie di produzione utili a ridurre il consumo idrico e l' uso di input chimici, significa incentivare la rottamazione di pratiche e materiali inquinanti, significa connessione certa nelle aree agricole e maggior sostegno all' agricoltura e alla biodiversità nelle aree interne e montane. Significa fare scelte, anche di carattere fiscale che non penalizzino gli agricoltori e rafforzino le filiere dal produttore al consumatore". E nell' ottica di snellire la filiera alimentare e di assicurare una corretta vigilanza sulla qualità dei prodotti, potrà essere utile la nuova App 'Authentico': un esperimento rivoluzionario che consentirà di tracciare, attraverso la tecnologia blockchain, il cibo per l' asporto e la consegna a domicilio (delivery) e certificare la provenienza di tutti gli ingredienti utilizzati e le modalità di lavorazione. L' App gratuita Authentico, ideata dall' omonima startup, si completa con il rilascio del 'certifood', un' etichetta intelligente che permette al ristoratore di garantire ai suoi clienti un livello più alto di **sicurezza alimentare**. Su ogni prodotto preparato viene apposta un' etichetta adesiva con un Qr Code, che è anche un sigillo di garanzia sulla confezione utilizzata per la consegna, contenente le informazioni sull' origine degli ingredienti usati per la preparazione. Il cliente, che effettua con lo smartphone la scansione del codice, potrà verificare il rispetto delle pratiche in materia di igiene alimentare del cibo che ha acquistato e consumarlo in tutta sicurezza. "Con la blockchain di Authentico siamo in grado di assicurare la tracciabilità della preparazione di un piatto pronto o una pizza ma soprattutto il rispetto delle norme igienico -sanitarie e offrire la verifica in tempo reale al cliente finale", spiega il Ceo di Authentico Pino Coletti. Il servizio è stato adottato in via sperimentale dalla pizzeria 'La Notizia' di Napoli che apporrà l' etichetta con il Qr Code su ogni confezione. Secondo la ricerca 'Il Food Delivery Al Tempo Del Corona virus' del centro Studi Fipe, un consumatore su quattro non ordina il cibo in delivery per timore del contagio e il 57% pensa di ridurre o annullare le occasioni di consumo fuori casa perché frenato dalla paura per il mancato rispetto delle norme. Con la

tecnologia si potrà fare un passo 'sostenibile' in avanti.