

METRO FOOD-IT

**Rafforzamento dell'Infrastruttura di Ricerca Italiana
per la Metrologia e l'Open Acces Data
a supporto dell'Agroalimentare**

Uno sguardo alla circolarità



Comunicare la circolarità: la Direttiva sui Green Claims per un sistema agroalimentare più sostenibile



Fare rete per un sistema agroalimentare più sostenibile e circolare



Cibo ed economia circolare: il ruolo del cittadino



Insicurezza e povertà alimentare



La distribuzione delle eccedenze: una soluzione circolare per prevenire lo spreco alimentare



ECOTROPHELIA ITALIA: da giovani ricercatori prodotti alimentari sostenibili ed eco-innovativi



Vérabuccia® dà una seconda vita alla buccia d'ananas



Bioplastiche da scarti dell'industria casearia



H:O: un orto idroponico organico per la produzione circolare di ortaggi



Da Novamont il telo biodegradabile per pacciamatura



Gli insetti: anello di congiunzione tra le filiere agricola e zootecnica



Settore primario



Trasformazione

Consumo



La rubrica intitolata **“Uno sguardo alla circolarità”** è stata presentata nel gennaio 2023 sulle pagine Facebook (@Metrofood.it) e Instagram (metrofood_it) del progetto **METROFOOD-IT** finanziato dai fondi PNRR, in collaborazione con il gruppo di lavoro **AGRIFOOD di ICESP**, con lo scopo di sensibilizzare il “lettore” alla **prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari**.

Tale obiettivo raggiungibile mediante la **transizione verso un’economia circolare** è considerato prioritario e strategico per ICESP, la Piattaforma Italiana degli attori per l’Economia Circolare, che si propone di supportare iniziative, condividere esperienze, evidenziare criticità e indicare strategie al fine di rappresentare e promuovere in Europa “L’approccio italiano per l’economia circolare”.

Per saperne di più:

<https://www.metrofood.it/>

<https://www.icesp.it/>

METRO  FOOD-IT



 **Italian**
Circular Economy
Stakeholder Platform

Gli insetti: anello di congiunzione tra le filiere agricola e zootecnica

Gli **insetti** rappresentano naturalmente una **fonte proteica** per polli, suini e pesci carnivori. La loro introduzione nei **mangimi** in sostituzione di soia o farina di pesce, che hanno un forte impatto ambientale, risponde ad un recupero di comportamenti naturali che influenzano positivamente sia la fisiologia che il benessere animale.

Gli insetti, possono essere allevati su scarti agricoli, senza consumo di acqua e suolo e il sottoprodotto del loro allevamento, l'**Insect Frass**, può essere impiegato in agricoltura (Reg. 893/2017, Reg. EU 1372/2021 e Reg. 1925/2021).

L'impiego delle **proteine da insetto in zootecnia** è quindi un efficace strumento per la circolarizzazione e la connessione delle filiere agricola e zootecnica, riducendo la produzione dei rifiuti organici agricoli.

L'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana** è membro della **piattaforma europea IPIFF** (International Platform of Insects as Food and Feed) e conduce attività di divulgazione e ricerca sull'impiego degli insetti per l'alimentazione animale e sulle conseguenti ricadute per l'ambiente, gli allevatori ed i consumatori.

Per saperne di più:

<https://www.izslt.it/109494-2/>

<https://www.izslt.it/viterbo-izs-lazio-e-toscana-presenta-il-progetto-centro-sperimentale-di-riferimento-per-linsetticoltura-sostenibile/>



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

H₄O: un orto idroponico organico per la produzione circolare di ortaggi

Per far crescere le piante con la **coltura idroponica** non si ha bisogno di terreno, ma soltanto di una soluzione nutritiva che contenga i nutrienti necessari.

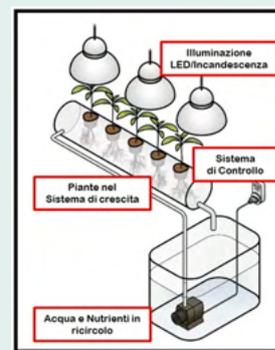
H₄O è un sistema di coltivazione organica idroponica (domanda di brevetto n° 102023000005295) facilmente adattabile a piccoli spazi, che non prevede la collocazione in serra e non necessita di un collegamento ad una rete idrica, ma prevede l'installazione di serbatoi che rimandano in circolo la **soluzione di crescita** completamente organica e nichel-free, che può avere origine **da scarti vegetali e/o deiezioni animali**, ottimale per consentire la coltivazione di una diversa tipologia di piante.

Il sistema può funzionare anche in presenza di temperature elevate (oltre i 35°C) senza necessità di un *chiller* permettendo un notevole risparmio di energia (circa 2 kW/ora - consumo medio) e risponde alle politiche **plastic-free** prevedendo una canalina di coltivazione in legno NFT con una riduzione di oltre il 90% di utilizzo di plastica.

H₄O è il modo ideale per avere tutto l'anno diverse tipologie di verdura fresca da raccogliere sul proprio balcone con una spesa media di poche decine di euro/anno.

Per saperne di più:

[tiktok.com/@hydroponic_organic](https://www.tiktok.com/@hydroponic_organic)



Sistema di Coltura Idroponico



Bioplastiche da scarti dell'industria casearia

I **reflui** generati nel **settore lattiero caseario** sono **difficilmente smaltibili** per l'elevato carico inquinante. Secondo le stime elaborate da ISTAT e APAT in Italia, come in altri paesi con un'importante tradizione casearia, il **45% è scaricato illegalmente creando un grave problema ambientale** nonostante l'obbligo delle aziende a rispettare le stringenti normative nazionali (D.lgs 22/1997, D.M. 125/06) e comunitarie.

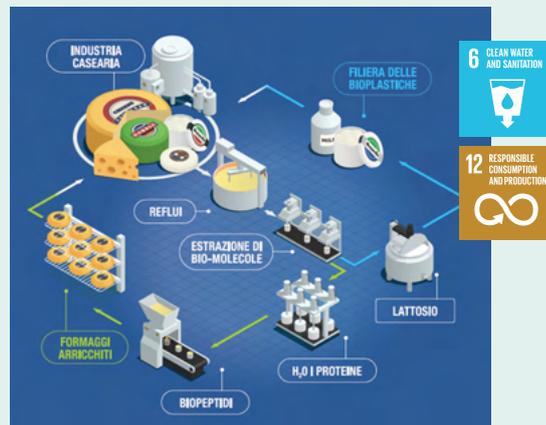
Tali **reflui** se opportunamente trattati, possono costituire una fonte di ricchezza in un'ottica di **economia circolare**, in cui essi diventano fonte di sostanze organiche per ottenere prodotti ad alto valore aggiunto.

Grazie al progetto **BIOCOSI'** si possono recuperare **frazioni nobili** attraverso processi di pretrattamento; bioplastiche (**PHA**) mediante fermentazione della frazione zuccherina e **biopeptidi** ad attività antimicrobica e antipertensiva attraverso la fermentazione della frazione proteica.

Tali processi sono stati resi trasferibili, applicabili e soprattutto utilizzabili nelle aziende del settore degli imballaggi, che affronta le sfide di mercato.

Per saperne di più:
<https://www.biocosi.org/>

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Vérabuccia® dà una seconda vita alla buccia d'ananas

Ogni anno, dei ca. 30 milioni di tonnellate di ananas raccolte solo il 30% è destinato al consumo tal quale o alle lavorazioni industriali. La restante parte (tra cui le bucce) è considerata un rifiuto con conseguente impatto ambientale ed economico.

Vérabuccia® è il nome del progetto di economia circolare, grazie al quale la buccia della frutta si trasforma in nuovo materiale. Il primo prodotto, **Ananasse**, è stato ottenuto dall'ananas.

Ananasse è prodotto attraverso un processo innovativo che conferisce alla **buccia** le caratteristiche di applicazione e stabilità di un tradizionale **pellame** senza trasformare o appiattire l'epidermide dell'ananas, mantenendo l'aspetto estetico iniziale dalla superficie scagliosa, simile a quella di un rettile.

L'emergente progetto, che promuove e sostiene il *Made in Italy*, è in continuo upgrading e ha ricevuto diversi premi nell'ambito di importanti esposizioni nazionali, europee ed internazionali.

Per saperne di più:

<https://www.verabuccia.it>

<https://www.youtube.com/channel/UCjoNaPyCKVGjd4Rp0e0zSpw>



ECOTROPHELIA Italia: da giovani ricercatori prodotti alimentari sostenibili ed eco-innovativi

ECOTROPHELIA Italia è il concorso coordinato da Federalimentare, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione e del Merito e patrocinato dall'ENEA con l'obiettivo di favorire l'eco-innovazione nello sviluppo prodotti alimentari. L'eco-innovazione può riguardare: la scelta delle materie prime, il processo (risparmio energetico); l'imballaggio (riciclabilità); il riutilizzo e la valorizzazione dei sottoprodotti (up-cycling), la distribuzione-logistica (minore impatto ambientale sui servizi).

Ha vinto l'edizione 2023 **"Ice Cricket"**, un gelato al gusto di cioccolato privo di latte, primo dessert in Europa realizzato con l'aggiunta di **polvere parzialmente sgrassata di grillo** (*Acheta domesticus*) presentato dalla scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Padova.

Il premio speciale Confagricoltura è stato conferito al tiramisù **"Che Sballo"**, realizzato dai ragazzi della Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte, con ingredienti provenienti dalle aziende agricole locali e yogurt vegetale ottenuto dagli **scarti di lavorazione del riso**, a garanzia di freschezza e basso impatto ambientale.

Per saperne di più:

<https://www.agroalimentarepiemonte.it/progetti/ecotropHELIA-italia-2023/>

<https://www.confagricoltura.it/ita/area-stampa/notizie-brevi/eco-trophelia-italia-al-tiramisu%C3%B9-chesballo-%C3%A8-andato-il-premio-di-confagricoltura>



ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SUPPORTO DI



La distribuzione delle eccedenze: una soluzione circolare per prevenire lo spreco alimentare

Le “**eccedenze alimentari**” sono costituite dal cibo che, pur rispondendo agli standard qualitativi e di sicurezza alimentare non viene venduto o consumato. Le eccedenze se diventano spreco o, peggio, scarto sono un costo sociale, economico ed ambientale per l'intera comunità.

Lo **spreco alimentare**, che ha un costo annuo di diversi miliardi di euro, è l'insieme dei prodotti alimentari scartati anche nella fase di coltivazione (**perdite**), destinati ad essere smaltiti e genera l'8-10% delle emissioni di gas serra globali.

Per prevenire lo spreco alimentare **Banco Alimentare recupera cibo** da industrie, GDO, ristorazione e distribuzione per donarlo alle Organizzazioni Partner Territoriali che accolgono persone e famiglie in difficoltà, nelle more della **Legge Gadda** grazie alla quale si restituisce nuovo valore al cibo ancora buono.

Banco Alimentare, che opera in Italia da 1989, è da sempre in prima linea in occasione della Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari celebrata ogni 29 Settembre, testimoniando il proprio impegno contro lo spreco alimentare e favore del recupero di cibo a scopo sociale.

Per saperne di più:

<https://www.bancoalimentare.it/>

<https://www.bancoalimentare.it/legge-gadda>

https://www.bancoalimentare.it/sites/default/files/documents/risultati_2022_compresso.pdf



**Banco
Alimentare**

Insicurezza e povertà alimentare

L'**insicurezza alimentare** è una condizione che si concretizza quando le persone sperimentano una qualsiasi limitazione, imposta da condizioni fisiche o socioeconomiche, del loro diritto di accedere ad una alimentazione sufficiente, sana e nutriente.

La **povertà alimentare** è intesa come l'incapacità di avere accesso ad un cibo sano, di qualità e che rispetti le preferenze individuali.

Anche **Roma Capitale** si allinea con i principali capoluoghi italiani per monitorare e trovare delle **strategie per combattere l'insicurezza alimentare**.

A gennaio 2023 presso Palazzo Valentini sono stati presentati i risultati del primo anno di attività condotto nell'ambito dell'**Osservatorio sull'Insicurezza e Povertà Alimentare – OIPA nella Città metropolitana di Roma Capitale**.

L'Osservatorio è un progetto di ricerca che, in rete con la società civile e le istituzioni, intende fornire degli strumenti per approfondire e contrastare il fenomeno della povertà alimentare.

Per saperne di più:

<https://www.cursa.it/project/progetto-osservatorio-sullinsicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022/>

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Osservatorio
Insicurezza e
Povertà
Alimentare



Cibo ed economia circolare: il ruolo del cittadino

Ogni cittadino determina con le proprie scelte la direzione verso cui tendono le strategie del sistema agroalimentare e ricopre un ruolo attivo per promuovere la transizione verso l'economia circolare.

A supporto del cittadino opera **Cittadinanzattiva**, un'organizzazione fondata nel 1978 che promuove l'attivismo per la tutela dei diritti, la cura dei beni comuni, il sostegno alle persone in condizioni di debolezza.

"Fare i cittadini è il modo migliore di esserlo" è lo slogan dell'Organizzazione, che spiega che essere consapevoli dei propri poteri e delle proprie responsabilità è un modo per far crescere la democrazia, tutelare i diritti e promuovere la cura quotidiana dei beni comuni.

Con il programma **GenerazioneSpreK.O.**, Cittadinanzattiva indirizza verso un cambiamento significativo degli stili di vita e dei modelli di produzione e consumo in un'ottica di promozione della circolarità e dello sviluppo sostenibile dei territori e della comunità.

Per saperne di più:

<https://www.generazionespreko.it/index.php>

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



generazione SPREK.O.



Comunicare la circolarità: la proposta di Direttiva sui Green Claims per un sistema agroalimentare più sostenibile

Per garantire che le informazioni ambientali dei prodotti alimentari siano **affidabili, trasparenti e verificabili**, riducendo così il rischio di confusione tra gli attori del mercato e i consumatori che devono essere in grado di fare scelte consapevoli e informate, viene in aiuto la Commissione Europea che ha presentato la **Proposta di Direttiva sui green claims**.

La regolamentazione dei green claims è fondamentale per garantire, anche nel sistema agroalimentare, una transizione ecologica efficace e per contrastare la pratica del **greenwashing**: l'uso di affermazioni ambientali fuorvianti o non provate per vendere prodotti che, in realtà, non sono sostenibili.

Nell'ambito del **sistema agroalimentare**, la Direttiva proposta intende consentire ai consumatori di effettuare scelte alimentari informate, sane e sostenibili, tramite una normativa armonizzata, coerentemente con quanto proposto dalla **Strategia Farm to Fork**.

Per saperne di più:

<https://eliopalumbieri.it/direttiva-sui-green-claims-la-proposta/>

https://eliopalumbieri.it/?gad_source=1&gclid=CjwKCAiA6KWvBhAREiwAFPZM7m6GHgVeHfT5oGG61JO_xAPMSkyPavLbBoIVjOnRXikpPra_ydsWghoC7WMQAvD_BwE

gad_source=1&gclid=CjwKCAiA6KWvBhAREiwAFPZM7m6GHgVeHfT5oGG61JO_xAPMSkyPavLbBoIVjOnRXikpPra_ydsWghoC7WMQAvD_BwE



European
Commission

Fare rete per un sistema agroalimentare più sostenibile e circolare

La complessità del sistema agro-alimentare necessita di una regia che possa coordinare e ottimizzare il coinvolgimento degli stakeholder per la prevenzione e il contenimento dello spreco alimentare.

Le reti di stakeholder operano per facilitare il dialogo e la concertazione verso una maggiore sostenibilità e circolarità del sistema agroalimentare, come nel caso di **ICESP** con il **gruppo di lavoro AGRIFOOD**.

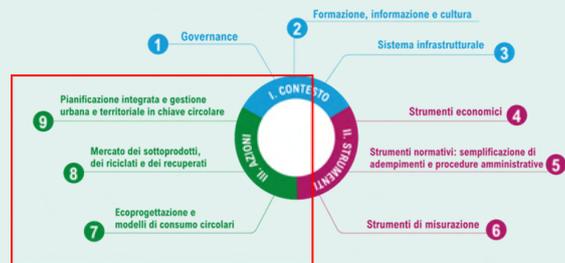
AGRIFOOD è impegnato nell'analisi di scenari, buone pratiche e prospettive di circolarità con il supporto di ricercatori, rappresentanti politici, organizzazioni internazionali e nazionali e aziende.

Il sottogruppo opera sul territorio tramite la partecipazione a diverse iniziative tra cui l'Osservatorio sull'insicurezza alimentare e il Consiglio del cibo di Roma Capitale in linea con le **priorità**: pianificazione integrata e gestione urbana e territoriale in chiave circolare, mercato dei sottoprodotti, dei riciclati e dei recuperati, eco progettazione e modelli di consumo circolare.

Per saperne di più:

<https://www.icesp.it/>

<https://www.eventi.enea.it/tutti-gli-eventi-enea/il-dialogo-multi-stakeholder-per-favorire-la-circularita-del-sistema-agroalimentare-italiano-scenari-e-prospettive.html>



Il dialogo multi-stakeholder per favorire la circolarità del sistema agroalimentare italiano: scenari e prospettive

14 Novembre 2023 - ore 9.00-13.00

Per aderire al sottogruppo AGRIFOOD inviare la richiesta di adesione a:

info@icesp.it

www.icesp.it



METRO FOOD - IT



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



ORGANIZZATO DA

CON IL PATROCINIO DI

CON IL SUPPORTO DI

