

A CURA DI CAIRORCS MEDIA

# GRANA PADANO DOP QUANDO IL GIOCO SI FA DURO...

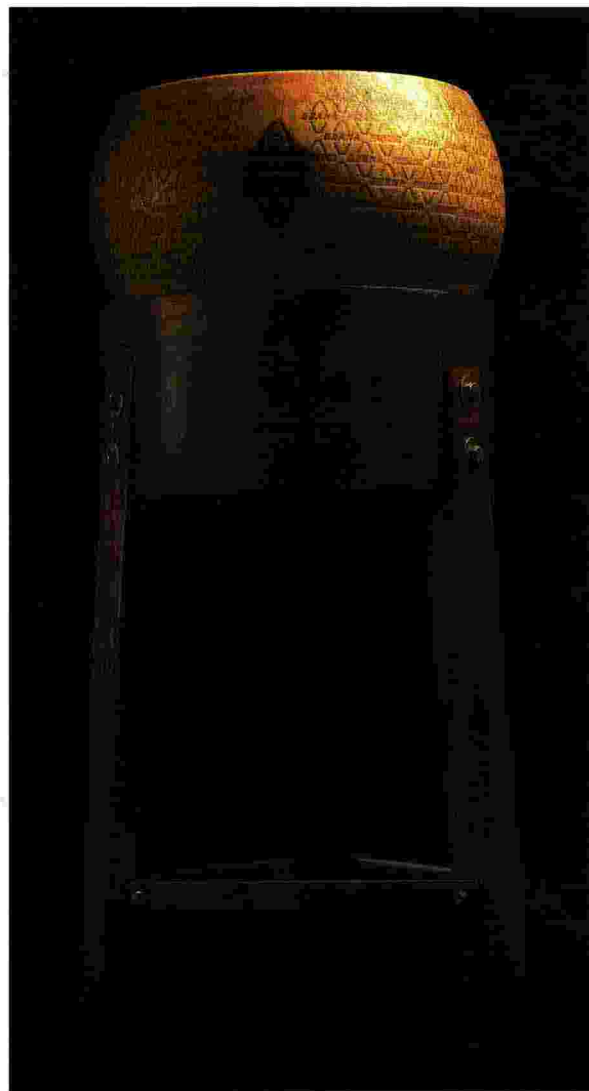
Le sfide che ci attendono nei prossimi anni riguardano soprattutto il ripristino di un equilibrio tra attività umana e natura e il Consorzio per la Tutela del Grana Padano DOP ha dato vita a un importante progetto internazionale al fine di migliorare la sostenibilità dei processi produttivi

**R**ipristinare l'equilibrio tra attività umana e natura è uno dei compiti più importanti che ci attendono nei prossimi anni. Una sfida che riguarda tutti, compreso il settore agroalimentare che deve essere capace di resistere ai cambiamenti, soprattutto quelli del clima e del mercato; essere sostenibile e garantire la vitalità delle zone rurali. Ma deve anche essere in grado di assicurare la produzione alimentare a fronte di un aumento della popolazione mondiale che è destinata a crescere e superare entro il 2050 i 9 miliardi di esseri umani. Per fare questo è necessario che il settore agroalimentare si sviluppi in modo da fornire prodotti sempre più attenti alla salute e trasferirli al consumatore in filiere perfettamente tracciate e ricche di informazioni.

Va detto che per quanto riguarda la sostenibilità ambientale, la salubrità del prodotto e la sicurezza alimentare, l'Italia è all'avanguardia in Europa. Secondo il rapporto [Symbola-Coldiretti](#) del 2019, infatti, l'agricoltura italiana è la più green del Continente. Ancora molto però resta da fare e in questo il Consorzio per la Tutela del Grana Padano DOP ha intenzione di ricoprire un ruolo da protagonista collaborando con istituzioni e centri di

ricerca in modo da migliorare l'efficienza dei sistemi produttivi dei formaggi DOP. Con questo intento ha avviato, insieme al francese Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté il progetto LIFE TTGG - The Tough Get Going, i duri cominciano a giocare, (intendendo per «duri» i formaggi duri e semiduri oggetto del progetto). L'iniziativa ha coinvolto università, start up, aziende produttrici, organismi di formazione e di ricerca italiani e francesi con l'obiettivo di orientare lo sviluppo del settore lattiero-caseario in direzione di un miglioramento dell'efficienza dei processi produttivi, volto a garantire la crescita e a preservare la qualità in un'ottica di sostenibilità ambientale.

Partito nel 2017, il progetto ha definito i fattori che caratterizzano il profilo ambientale del formaggio Grana Padano DOP e, in questi ultimi mesi, ha proposto le prime soluzioni di mitigazione, identificando sei diverse azioni che possono avere effetti sull'impatto ambientale della filiera di produzione dei formaggi DOP. Questo sia per quanto riguarda la fase di produzione del latte crudo sia per le fasi di caseificazione e confezionamento e per quelle di distribuzione e fine vita. I primi risultati del progetto LIFE TTGG - The Tough Get Going hanno avuto anche



l'effetto di focalizzare l'attenzione sugli sprechi che riguardano più del 20% del cibo totale prodotto, una quantità che, secondo la FAO, genererebbe ben l'8% delle emissioni globali di gas serra. Per contrastare lo spreco alimentare il progetto Life TTGG ha individuato e sta promuovendo una serie di azioni fra cui: sviluppare packaging in grado di preve-

nire ulteriormente lo spreco alimentare; sensibilizzare i consumatori, condividendo buone pratiche di prevenzione (per esempio una corretta conservazione); favorire la corretta interpretazione della data di scadenza; migliorare la destinazione delle eccedenze alimentari (per esempio attraverso le donazioni).

Tra i compiti del progetto anche la progettazione e lo sviluppo di un software Strumento di Supporto per le Decisioni Ambientali (SSDA), in grado di valutare l'impronta ambientale dei prodotti (in inglese PEP) e di incentivare la sua riduzione, consentendo l'adozione di soluzioni e tecniche volte a ottimizzare le performance di tutto il ciclo produttivo.

Alla fine del percorso sarà possibile estendere il modello LIFE TTGG anche ad altri consorzi europei di formaggi DOP e successivamente a tutte le produzioni DOP e IGP, contribuendo a una sensibile riduzione dell'impatto sull'ambiente e a un incremento della sostenibilità economica dell'intero settore agroalimentare. L'impegno del Consorzio non si limita alla sostenibilità ambientale, ma è rivolto anche a sviluppare la sostenibilità etica, che significa soprattutto benessere animale e questo ha fatto sì che la filiera da tre anni sia impegnata in un percorso verso la valutazione annuale obbligatoria del livello di benessere di tutte le 4000 stalle del sistema Grana Padano DOP.

[www.granapadano.it](http://www.granapadano.it)

## UN'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE, RICCA DI NUTRIENTI MA SENZA DANNEGGIARE L'AMBIENTE

Le 15 raccomandazioni della FAO per migliorare il rapporto con il cibo e con ciò che rappresenta

**U**n'alimentazione sostenibile prevede il consumo di cibo in grado di fornire tutti i nutrienti necessari senza avere un impatto negativo sull'ambiente e per farlo è importante soprattutto ridurre gli sprechi di energia per produrre, conservare e trasportare gli alimenti, oltre a non sprecare il cibo gettandolo. Questo, infatti, non ha solo conseguenze etiche ma un impatto economico e ambientale rilevante, perché assieme ai prodotti alimentari si buttano anche le risorse naturali impiegate per produrli, rendendo inutile l'emissione di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera. Per scongiurare il rischio di sprecare preziose risorse alimentari possiamo seguire dei semplici accorgimenti. La FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, ne indica 15, ma il numero non deve spaventare, perché è una sola la raccomandazione basilare: avere un rapporto diverso con il cibo, ovvero rispettarlo, le altre saranno un inevitabile virtuoso corollario.

- Adotta una dieta più sana e sostenibile.
- Acquista solo ciò di cui hai bisogno.
- Non scegliere frutta e verdura solo perché «belle».
- Riponi e conserva il cibo con criterio.
- Fai attenzione all'etichetta degli alimenti.
- Nei piatti metti porzioni piccole per ridurre gli avanzati.
- Non disprezzare gli avanzati, ma riutilizzali per altri pasti.
- Restituisci i tuoi rifiuti alimentari alla terra compostandoli.
- Rispetta il cibo.
- Acquista prodotti locali e a chilometro zero.
- Tra i prodotti ittici scegli quelli che non sono a rischio di estinzione.
- Usa meno acqua possibile.
- Fai attenzione a come smaltisci i rifiuti che possono danneggiare l'ambiente.
- Mangia più legumi e verdure.
- Dona il cibo che altrimenti andrebbe sprecato.