

[Entra o registrati](#)

[HOME](#) | [GENOVA](#) | [LEVANTE](#) | [SAVONA](#) | [IMPERIA](#) | [LA SPEZIA](#) | [B. PIEMONTE](#) | [ITALIA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SHIPPING](#)
[MULTIMEDIA](#) | [SONDAGGI](#) | [BLOG](#) | [RICORDA](#) | [BLOG LIGURIA](#) | [AGENDA E SPETTACOLI](#) | [SALUTE](#) | [LIBRI](#) | [TECH](#) | [GOSSIP](#) | [MAGGIANI](#) | [SCUOLE](#) | [LAVORO](#) | [RISTORANTI](#) | [CHI, DOVE, COSA](#)







[SOSSECOLO](#)
[HELP & CONTATTI](#)
[INVIATA AL SECOLO](#)
[Radio 19](#)
[affari](#)


Alimenti: Conaf, per ridurre sprechi progettare processi produttivi

16-07-2010 - 14:28

Economia

Roma, 16 lug. - (Adnkronos) - Il fenomeno dello spreco alimentare sta diventando sempre piu' preoccupante. Ogni anno in Italia, prima che il cibo giunga nei nostri piatti, se ne perde una quantita' che potrebbe soddisfare i fabbisogni alimentari per l'intero anno di tre quarti della popolazione italiana, vale a dire 44.472914 abitanti. Potremmo dire che l'Italia perde lungo la filiera tanto cibo tanto quanto quello che ogni anno consuma un paese come la Spagna, con 6 milioni di tonnellate di alimenti che finiscono nei rifiuti. Come si puo' quindi produrre di piu', inquinando e consumando meno? "E' la domanda del secolo" scherza Andrea Sisti, presidente del Conaf, Consiglio ordine nazionale dottori agronomi e forestali, sottolineando all'ADNKRONOS che la risposta "tradurrebbe in fatti concreti la sostenibilita' delle nostre scelte".