

# In azione

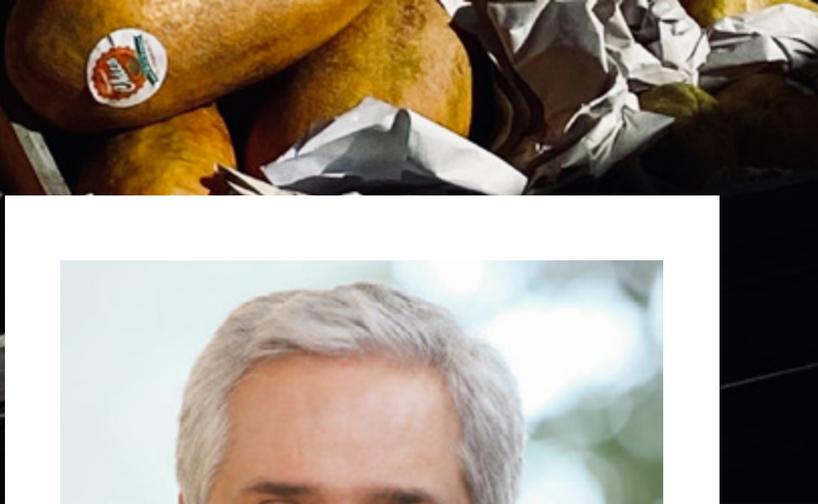


Uniti per costruire insieme un sistema alimentare resiliente, sostenibile, sicuro e salutare!

Luglio 2022

<b>Prefazione</b>	<b>2</b>	<b>Intervista</b>	<b>16</b>
<b>Partecipazione</b> il WUWM è stato invitato ad unirsi al Network di lavoro del Gruppo delle Nazioni Unite per la Risposta alle Crisi Globali sull'alimentazione	<b>3</b>	con Carlo Petrini, Fondatore di Slow Food Movement, Come garantire la sicurezza alimentare, la sostenibilità e la resilienza del sistema alimentare?	
<b>Nei Fatti</b>	<b>4</b>	<b>Approfondimento</b>	<b>20</b>
<b>In Primo Piano</b> WUWM Abu Dhabi 2022: "Sicurezza Alimentare Mondiale nel XXI Secolo: Rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento resilienti e sostenibili di alimenti freschi"	<b>5</b>	Uno studio di Oxford sfata il mito: nei Paesi ad alto e medio reddito mangiare sostenibile è più economico e più sano!	
<b>Nel Circuito</b> Il WUWM è stato invitato come relatore chiave durante gli "Health Talks" organizzati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per celebrare la Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare	<b>8</b>	<b>Innovazione</b>	<b>21</b>
<b>Intervista</b> con Caroline DeWaal	<b>10</b>	Come possono i Mercati all'Ingrosso aiutare nella produzione di fertilizzanti? Condividiamo il caso di un'azienda che opera nei Mercati all'Ingrosso del Maryland	
<b>Intervista</b> con Delia Grace	<b>12</b>	<b>Negli Eventi</b>	<b>23</b>
<b>Nelle Buone Pratiche</b> Italmercati, la Rete Italiana dei Mercati all'Ingrosso, ha organizzato un evento per presentare i risultati di una recente ricerca volta ad affrontare le principali sfide dei sistemi alimentari che l'Italia sta affrontando.	<b>14</b>	Il WUWM ha partecipato all'undicesimo Forum Urbano Mondiale in Polonia il 26-30 Giugno	
		<b>Nel Mondo del WUWM</b>	<b>24</b>





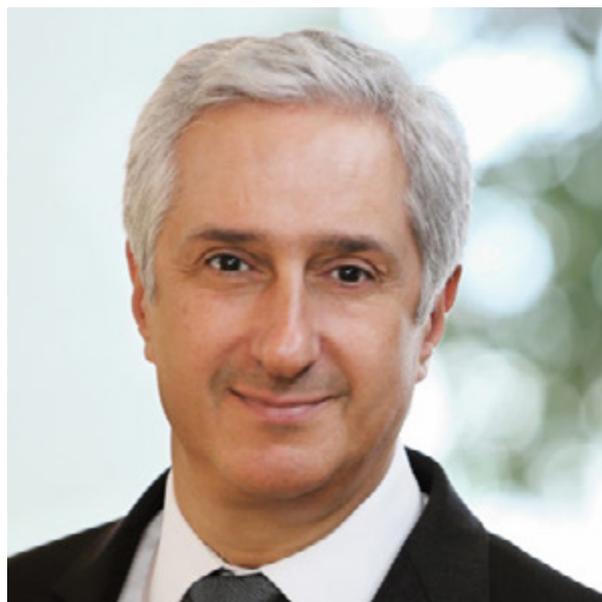
# Prefazione:

Cari Lettori,

Il mondo si trova attualmente ad affrontare gravi minacce che stanno influenzando pesantemente i sistemi alimentari globali. Le organizzazioni internazionali ci avvertono che potremmo essere alle porte di una grave crisi alimentare. È quindi fondamentale che gli stakeholder e gli esperti del settore prendano l'iniziativa e trovino soluzioni coraggiose per prevenire la crisi alimentare. È nostra responsabilità utilizzare tutti gli strumenti a nostra disposizione per mitigare gli effetti degli attuali shock che stiamo vivendo, costruendo al contempo un percorso sostenibile per il futuro.

Il WUWM, in qualità di Rete Mondiale dei Mercati all'Ingrosso e di operatori di mercato e di maggiore fornitore di alimenti freschi del mondo, è fortemente impegnato a sfruttare tutto il potenziale offerto dal sistema-mercato e a promuovere la collaborazione tra più soggetti per trovare soluzioni innovative alla situazione attuale. Il settore del commercio all'ingrosso ha già dato prova di grande resilienza e solidità di fronte alla pandemia di Covid-19, dimostrando il suo ruolo strategico nel garantire la sicurezza alimentare a livello mondiale. Siamo certi che, unendo gli sforzi di tutti gli attori interessati, riusciremo a mitigare la crisi alimentare e a proporre un percorso sostenibile per garantire la disponibilità e l'accessibilità di diete migliori per i cittadini di tutto il mondo.

In questa edizione della nostra newsletter, abbiamo voluto sottolineare ulteriormente l'impegno del WUWM nel promuovere la sicurezza alimentare condividendo con i nostri lettori che la nostra prossima conferenza sarà incentrata su questo argomento, con il tema «Sicurezza alimentare globale nel XXI secolo: rischi, sfide e soluzioni per garantire un approvvigionamento alimentare fresco resiliente



e sostenibile». Sarà un'occasione unica per riunire tutti i principali stakeholder del settore e immaginare insieme gli strumenti e i meccanismi necessari per garantire l'approvvigionamento alimentare. Voglio estendere questo invito a tutti gli attori del nostro settore affinché si impegnino in un vero e proprio approccio multi-stakeholder per i sistemi alimentari.

Nella nostra edizione di luglio di «In Azione» condividiamo anche gli eventi principali, i progetti a cui abbiamo partecipato durante il mese di giugno e le interviste con gli esperti che stanno portando sul tavolo idee interessanti per garantire sistemi alimentari migliori in modi concreti. Sono inoltre orgoglioso di annunciare che l'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso è stata recentemente invitata a far parte del Network di lavoro del Gruppo delle Nazioni Unite per la Risposta alle Crisi Globali sull'alimentazione e del gruppo di esperti della Commissione Europea sul Meccanismo Europeo di Preparazione e Risposta alle Crisi di Sicurezza Alimentare in qualità di osservatore.

Vorrei ringraziare tutti i nostri Membri e tutti gli attori e le organizzazioni che collaborano con noi per la loro forza e il loro grande sostegno, oltre a dare il benvenuto a tutti gli attori interessati ad unirsi a noi per ridisegnare i nostri sistemi alimentari!

Cordialmente,

**Stéphane Layani**  
Presidente del WUWM

# Partecipazione:

## il WUWM è stato invitato ad unirsi al Network di lavoro del Gruppo delle Nazioni Unite per la Risposta alle Crisi Globali sull'alimentazione

Siamo lieti di annunciare che il WUWM è stato invitato a far parte del Network di lavoro del Gruppo delle Nazioni Unite per la Risposta alle Crisi Globali sull'alimentazione. Creato dal Segretario generale delle Nazioni Unite Antonio Guterres nel marzo 2022, il Gruppo di risposta alle crisi globali (GCRG) delle Nazioni Unite è composto da tre gruppi di lavoro su alimentazione, energia e finanza che raccolgono dati e generano analisi, raccomandazioni politiche e soluzioni per aiutare i politici ad affrontare le crisi interconnesse con l'alimentazione, l'energia e la finanza. La nostra organizzazione partecipa settimanalmente a incontri con un gruppo di stakeholder chiave a livello globale per scambiare informazioni pratiche su argomenti critici identificati dal Gruppo di lavoro sull'alimentazione (situazioni specifiche dei Paesi, disponibilità di cibo, rischi, volatilità dei prezzi, politiche speciali adottate dai governi). La rete offre ai partecipanti l'opportunità di condividere in tempo reale argomenti preoccupanti (tra cui aspettative ed allarmi), di esplorare opzioni di intervento e partnership e di connettersi con altri stakeholder per trovare soluzioni innovative.

**“Se vogliamo mitigare gli effetti dell'attuale crisi, è giunto il momento di agire.”**

Il 15 giugno 2022, il GCRG delle Nazioni Unite ha pubblicato un rapporto sull'«Impatto globale della guerra in Ucraina sui sistemi alimentari, energetici e finanziari». Il rapporto analizza le cause e le implicazioni dell'attuale crisi mondiale, sottolineando che si tratta della più grande crisi del costo della vita del XXI secolo. Inoltre formula raccomandazioni politiche, sottolineando che la crisi alimentare è di natura sistemica, che è interconnessa con l'attuale crisi energetica e finanziaria e che è importante una forte volontà politica per risolverla.

Il documento afferma che in tutto il mondo un numero maggiore di persone si è trovato ad affrontare condizioni simili a quelle di una carestia e un numero maggiore di persone ha dovuto affrontare gravi emergenze legate alla fame. Gli effetti persistenti della pandemia, insieme alla guerra in Ucraina e agli impatti del cambiamento climatico, probabilmente aumenteranno ancora le popolazioni povere. In conclusione, c'è ancora speranza di prevenire la maggior parte dei danni di questa crisi e di aiutare i Paesi ad affrontarla prima che sia troppo tardi. Il costo di farlo più tardi sarà molto più alto di quello attuale.

Il WUWM è impegnato a contribuire ad affrontare l'insicurezza alimentare e a prevenire le crisi alimentari. I mercati all'ingrosso possono svolgere un ruolo importante in questo senso. Ma prima di qualsiasi azione, è di fondamentale importanza comprendere ed identificare con precisione i rischi e le minacce associati alla situazione attuale ed anticipare le interruzioni delle forniture alimentari. Tutti i nostri Membri sono chiamati a condividere con noi gli ultimi sviluppi della situazione alimentare nei loro Paesi e gli eventuali fattori di rischio che possono notare nei loro Mercati (volatilità dei prezzi, problemi di approvvigionamento, ecc.). Condividere queste informazioni sarà fondamentale per aiutarci a trovare soluzioni adeguate in tempi brevi.

Se vogliamo mitigare gli effetti dell'attuale crisi, è giunto il momento di agire. Tutti gli attori della catena del valore alimentare hanno un ruolo da svolgere e noi del WUWM continueremo ad essere il catalizzatore del settore degli alimenti freschi per contribuire a questo cambiamento insieme ai nostri partner.



# Nei Fatti:

- La sicurezza alimentare è reale quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente che soddisfi le loro esigenze dietetiche e preferenze alimentari per una vita attiva e sana.
- L'insicurezza alimentare può verificarsi se la dieta non è nutriente, anche in caso di consumo eccessivo di calorie, o se il cibo non è sicuro, cioè privo di sostanze nocive.
- Un impatto primario dell'insicurezza alimentare è la malnutrizione che porta alla denutrizione, che si riferisce a carenze, eccessi o squilibri nell'assunzione di energia e/o nutrienti da parte di una persona.
- Più della metà della popolazione mondiale è sottopeso o in sovrappeso: questa situazione sarà maggiormente compromessa dagli impatti dei cambiamenti climatici, che modificheranno la disponibilità, l'accesso, l'utilizzo e la stabilità di diete di sufficiente qualità nutrizionale.
- La sicurezza alimentare è un fattore che dipende dal sistema alimentare.
- I sistemi alimentari hanno un enorme potenziale per supportare diete e nutrizioni sane, ma questo potenziale è spesso, in gran parte, non sfruttato.
- Il sistema alimentare comprende tutte le attività e gli attori della produzione, del trasporto, della produzione, della vendita al dettaglio, del consumo e dello spreco di cibo e il loro impatto sulla nutrizione, sulla salute e sul benessere e sull'ambiente.
- La trasformazione dei sistemi alimentari per renderli più nutrienti, sostenibili ed equi comporta un'ampia gamma di politiche e azioni correlate. Alcune politiche che hanno effetti sui sistemi alimentari riguardano esplicitamente il cibo: le politiche agricole e le politiche di sicurezza alimentare. Altre aree politiche - come i trasporti, la pianificazione urbana, l'energia o la riduzione della povertà - non riguardano esplicitamente l'alimentazione, ma influenzano comunque elementi del sistema alimentare. Le politiche dei trasporti, ad esempio, influenzano la capacità di portare gli alimenti al mercato.



**“La sicurezza alimentare è reale quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente che soddisfi le loro esigenze dietetiche e preferenze alimentari per una vita attiva e sana.”**

- L'approccio ai sistemi alimentari nell'elaborazione delle politiche può essere definito come il processo di formulazione di politiche per spostare e allineare l'intero sistema alimentare verso uno o più obiettivi politici dichiarati, sfruttando i benefici e gestendo i rischi legati ai molteplici aspetti del sistema alimentare.
- Aumentare la resilienza del sistema alimentare attraverso l'agroecologia e la diversificazione è un modo efficace per favorire l'adattamento ai cambiamenti climatici e ridurre i rischi.
- La riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari riduce le emissioni di gas serra in agricoltura e la necessità di aumentare la produzione agricola per produrre cibo in eccesso.
- I sistemi e le pratiche agricole integrate possono migliorare la resilienza del sistema alimentare ai cambiamenti climatici e ridurre le emissioni di gas serra, contribuendo al contempo a raggiungere la sostenibilità.

# In Primo Piano:

## WUWM Abu Dhabi 2022: "Sicurezza Alimentare Mondiale nel XXI Secolo: Rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento resilienti e sostenibili di alimenti freschi"

Siamo lieti di annunciare che la Conferenza WUWM 2022 si terrà ad Abu Dhabi, negli Emirati Arabi Uniti (EAU) il prossimo 19 ottobre 2022. Ospitata dall'Abu Dhabi (AD) Ports Group, avrà come tema «La sicurezza alimentare globale nel XXI secolo: Rischi, sfide e soluzioni per garantire catene di approvvigionamento resilienti e sostenibili di alimenti freschi». La conferenza riunirà i principali attori del sistema alimentare per discutere modi innovativi ed efficaci per garantire catene di approvvigionamento di alimenti freschi più resilienti e sostenibili.

Lunedì 27 giugno AD Ports Group e WUWM hanno organizzato una conferenza stampa per firmare l'accordo di ospitalità e presentare ufficialmente l'evento alla stampa. Alla conferenza hanno partecipato S.E. Saeed Al-Bahri Salem Al-Ameri, Direttore Generale dell'Autorità per l'Agricoltura e la Sicurezza Alimentare di Abu Dhabi, il Capitano Mohamed Juma Al Shamisi, Amministratore Delegato di AD Ports, Abdullah Humaid Al Hameli, Responsabile di Città Industriali e Zone Franche (AD Ports), Mohamed Al Khadar Al Ahmed, Amministratore Delegato della Zona Industriale Khalifa (KIZAD) ed Eugenia Carrara, Segretario Generale del WUWM.

Abbiamo voluto condividere con i nostri lettori alcune delle domande e dei punti salienti di questa fruttuosa conferenza stampa.

### La Conferenza WUWM si terrà per la prima volta in Medio Oriente: qual è la rilevanza che questa location comporta?

Questa scelta è significativa per una serie di motivi: l'area mediorientale sta lottando contro l'insicurezza alimentare e dipende fortemente dalle importazioni. Oggi la regione importa l'80% del cibo che viene consumato. Pertanto, la Conferenza WUWM offrirà un'importante opportunità per trovare percorsi per rafforzare la resilienza regionale e fare rete con i principali fornitori. Gli Emirati Arabi Uniti stanno lavorando duramente per avere un impatto positivo nella regione, fornendo a tutti alimenti freschi sicuri e a prezzi accessibili. Saeed Al Bahri Salem Al Ameri, direttore generale dell'Autorità per l'Agricoltura e la Sicurezza Alimentare di Abu Dhabi (ADAFSA), ha affermato che l'obiettivo degli EAU è quello di diventare una delle nazioni leader a livello mondiale nell'indice di sicurezza alimentare globale entro il 2051.

AD Ports Group è il principale attore della regione nel campo della logistica, dell'industria e del commercio, nonché un ponte che collega Abu Dhabi al mondo. L'approccio commerciale verticalmente integrato di AD Ports Group si è rivelato fondamentale nel guidare lo sviluppo economico dell'Emirato nell'ultimo decennio. Il capitano Mohamed Juma Al Shamisi ha sottolineato il doppio vantaggio che la Conferenza WUWM rappresenta per gli Emirati Arabi Uniti: è un'occasione per mostrare l'impegno dell'UEA nel garantire la sicurezza alimentare e, allo stesso tempo, per conoscere altre pratiche dei principali stakeholder del settore. Il Segretario Generale, Eugenia Carrara, ha sottolineato l'importanza di ospitare una conferenza internazionale in un punto così strategico per il commercio e in un Paese in cui l'azione multi-stakeholder tra settore pubblico e privato per rimodellare il sistema alimentare a livello locale sta già funzionando efficacemente. La presentazione di questo esempio concreto sarà di ispirazione per altri.





**Questa è una delle prime volte dopo il covid-19 che una conferenza così importante per l'industria alimentare si svolgerà in loco: quanto è importante ospitare un evento fisico dopo la pandemia?**

Il Covid-19 ha mostrato la fragilità del nostro sistema alimentare globale, una questione che molti Paesi pensavano non fosse più un problema -ha affermato Eugenia Carrara- ora che il mondo sembra essere quasi sollevato dal peso della pandemia, altri shock, come gli effetti del cambiamento climatico sulla produzione, l'attuale situazione geopolitica ed i prezzi del petrolio stanno mettendo nuovamente a rischio la sicurezza alimentare: è quindi fondamentale avere un incontro globale in cui discutere con tutti gli attori che plasmano gli strumenti dei settori dei sistemi alimentari freschi per mitigare la crisi alimentare e trovare soluzioni a lungo termine per garantire l'accesso a diete sane in tutto il mondo. Questa conferenza proporrà un nuovo approccio sistemico, mettendo insieme attori che prima non lavoravano insieme. In questo senso, credo che nuove idee e soluzioni possano nascere soprattutto quando le persone si incontrano dal vivo!

**Quali sono i metodi più pratici in cui gli attori del settore possono collaborare per alleviare i problemi che affliggono la catena di approvvigionamento degli alimenti freschi?**

Secondo la Dott.ssa Carrara, migliorare la comunicazione, la flessibilità e la fluidità tra gli attori e sviluppare reti e processi comuni è un modo efficace per risolvere i nuovi problemi. «Lo abbiamo visto durante la crisi di Covid-19: i Paesi che hanno contato su piattaforme multi stakeholder, coordinate dalle autorità nazionali, sono stati in grado di trovare soluzioni più rapide ai problemi incontrati lungo la catena di approvvigionamento. In caso di shock o emergenze future, questo tipo di meccanismo può aiutare i Paesi a reagire e adattarsi a nuovi scenari. A lungo termine, la creazione di efficaci reti nazionali di cooperazione tra le parti interessate per la transizione dei sistemi alimentari darà la possibilità di monitorare in tempo reale le situazioni locali, aiutando a prevenire i problemi e a seguire i progressi», ha dichiarato la Dott.ssa Carrara.

## **“La conferenza WUWM 2022 riunirà i principali attori del sistema alimentare fresco per discutere di metodi innovativi ed efficaci per garantire catene di approvvigionamento di alimenti freschi più resilienti e sostenibili.”**

6

**In che modo gli EAU stanno lavorando per raggiungere l'obiettivo della sicurezza alimentare nel Paese e nell'intera regione?**

Saeed Al Bahri Salem Al Ameri ha sottolineato la priorità assoluta della sicurezza alimentare nella strategia nazionale: «Rappresenta una priorità per tutti noi, per garantire l'efficienza della produzione alimentare e realizzare catene di approvvigionamento alimentare agili e facilitare il commercio alimentare». Parallelamente, il capitano Mohamed Juma Al Shamisi ha illustrato il lavoro dell'AD Ports Group per sviluppare sistemi e infrastrutture di approvvigionamento alimentare sostenibili che garantiscano l'accesso a misure avanzate di controllo della qualità e della sicurezza, insieme a soluzioni sostenibili non solo per la produzione e la distribuzione locale ma anche per quella regionale e internazionale.

A questo proposito, Abdullah Humaid Al Hameli ha sollevato il tema degli sprechi e delle perdite alimentari. Secondo lui, questo grave problema dovrebbe essere una delle principali priorità da affrontare attraverso azioni collettive concrete, come il prolungamento della durata di conservazione dei prodotti. L'obiettivo è ridurre gli sprechi alimentari in tutte le fasi, dall'azienda agricola al consumatore. Al Hameli ha espresso la sua fiducia nella Conferenza WUWM come occasione per discutere e trovare soluzioni a questo importante tema.

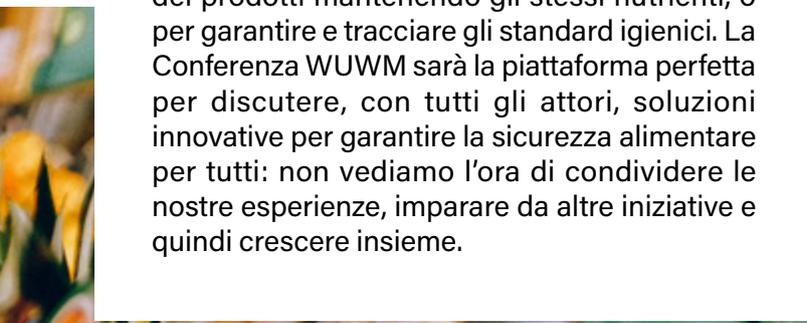
**Vede un ruolo crescente della tecnologia (intelligenza artificiale, big data, machine learning e altre forme di tecnologie avanzate) nella filiera degli alimenti freschi? Il tema della modernizzazione sarà affrontato durante la Conferenza WUWM?**

La pandemia è stata un grande insegnamento in termini di tecnologie, ha commentato il capitano Mohamed Juma Al Shamisi, proseguendo che prima dell'epidemia di Covid-19, le tecnologie erano viste da molte aziende come caratteristiche lontane e non accessibili, ma in realtà sono facilmente disponibili e molto utili nell'ambito del sistema alimentare: ad esempio, le tecnologie possono essere utilizzate per misurare e tracciare le forniture di cibo, prolungare la durata di vita dei prodotti mantenendo gli stessi nutrienti, o per garantire e tracciare gli standard igienici. La Conferenza WUWM sarà la piattaforma perfetta per discutere, con tutti gli attori, soluzioni innovative per garantire la sicurezza alimentare per tutti: non vediamo l'ora di condividere le nostre esperienze, imparare da altre iniziative e quindi crescere insieme.

Eugenia Carrara ha sottolineato che l'industria alimentare è probabilmente tra i settori meno penetrati dalla tecnologia. A questo proposito, i cosiddetti «big data» e strumenti simili possono aiutare ad avere un'immagine chiara dell'intera catena, offrendo anche l'opportunità di proporre soluzioni a eventuali discrepanze o problemi. Ma al di là della tecnologia, in molti casi, in tutto il mondo è fondamentale investire per modernizzare le infrastrutture per garantire funzionalità semplici - ma cruciali - come una migliore catena del freddo o soluzioni efficaci di stoccaggio e confezionamento. La Conferenza WUWM sarà fondamentale per stabilire connessioni e costruire reti affinché tutti gli attori della catena del valore degli alimenti freschi possano beneficiare di tecnologie e innovazioni.

**“Questa conferenza arriva al momento giusto per riunirsi - sul posto -. Le idee e le soluzioni migliori nascono quando le persone si incontrano dal vivo!”**

7



# Nel Circuito:

**Il WUWM è stato invitato come relatore chiave durante gli "Health Talks" organizzati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità per celebrare la Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare**

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha organizzato una serie di « Conversazioni sulla salute in materia di sicurezza alimentare» per celebrare la Giornata mondiale della sicurezza alimentare (7 giugno). L'evento online, che si è svolto dal 7 al 9 giugno, mirava ad aumentare la consapevolezza sulla sicurezza alimentare discutendo con gli attori del settore le principali sfide per garantire la sicurezza alimentare. Durante i tre giorni, esperti internazionali hanno dibattuto su questioni attuali ed emergenti con particolare attenzione alla sicurezza alimentare, esplorando diversi percorsi per promuoverla.

La sicurezza alimentare si riferisce ad un insieme di pratiche, norme e regolamenti volti a garantire che gli alimenti siano sempre manipolati e consumati in modo sano, igienico e senza rischi. Quando gli alimenti non sono sicuri, virus, parassiti, batteri o residui di pesticidi possono causare più di 200 malattie diverse, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, alimentando così un circolo vizioso di malnutrizione e malattie. Per garantire la sicurezza alimentare e un'alimentazione sana, è necessaria un'azione congiunta tra produttori, consumatori e decisori politici. Questo vale ancora di più se sappiamo che disponiamo degli strumenti necessari per eliminare tutte le conseguenze negative legate agli alimenti non sicuri.



**World Health  
Organization**

Nell'ambito di questa conferenza online, il WUWM è stato invitato a partecipare come panelist chiave durante il webinar « Favorire un'alimentazione più sicura nei mercati tradizionali», insieme a Delia Grace, Docente di sistemi di sicurezza alimentare e scienziata nominata presso l'ILRI (International Livestock Research Institute); Augustine Okoruwa, PhD FNIFST e responsabile dei programmi nazionali di EatSafe, e Caroline Smith DeWaal, vicedirettore di EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) presso la Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN).

I mercati alimentari tradizionali sono ambienti unici nei quali miliardi di persone in tutto il mondo possono accedere ogni giorno a prodotti freschi (verdura, frutta, carne, pesce, prodotti alimentari). Rappresentano la quota maggiore di distribuzione di alimenti freschi nei Paesi a basso e medio reddito, aree in cui le vulnerabilità del sistema alimentare hanno un impatto maggiore. Gli studi dimostrano che nei Paesi a basso reddito le persone si affidano principalmente ai mercati tradizionali per avere accesso al cibo. Uno studio della FAO ha dimostrato che oltre il 90% della frutta e della verdura prodotta nei Paesi a basso reddito viene venduta nei mercati tradizionali e dai piccoli rivenditori. La pandemia di Covid-19 ha provocato interruzioni nella

**“La sicurezza alimentare si riferisce a un insieme di pratiche, norme e regolamenti volti a garantire che gli alimenti siano sempre manipolati e consumati in modo sano, igienico e senza rischi.”**

catena del valore degli alimenti freschi, mettendo a rischio la nutrizione di milioni di persone in tutto il mondo. Gli studi hanno evidenziato che i Paesi a basso reddito, in particolare, hanno incontrato molti più ostacoli rispetto ad altre aree che, ad esempio, dispongono di infrastrutture di mercato modernizzate e sviluppate. Durante il Covid-19 il sistema-mercato è riapparso come attore chiave per garantire la sicurezza alimentare. Inoltre, la pandemia ha messo in luce la centralità di garantire la sicurezza alimentare e di sviluppare infrastrutture migliori e più sicure, come la necessità di disporre di luoghi, strutture e attrezzature adeguate e di far crescere la consapevolezza della «cultura della sicurezza alimentare» tra i lavoratori e i clienti dei mercati. In questo contesto, tutti gli attori hanno affermato la necessità di migliorare la capacità dei governi e delle autorità di gestione dei mercati di garantire la sicurezza alimentare nei medesimi. In media, un consumatore su dieci si ammala a causa di alimenti non sicuri, ma in Asia e in Africa si registra il 33% delle malattie legate al cibo e il 75% di tutti i decessi sono dovuti a prodotti non sicuri. Pertanto, una conoscenza più approfondita del funzionamento dei mercati tradizionali è essenziale per garantire la sicurezza alimentare.

9

Il WUWM, rappresentato dal Segretario Generale Eugenia Carrara, ha sottolineato il ruolo cruciale che un sistema-mercato efficiente può avere in termini di benefici economici, sociali e sanitari. Le solide reti di mercato moderne hanno il potenziale per diventare alleati fondamentali dei governi per dare una risposta positiva alle principali sfide che il sistema alimentare sta attualmente affrontando: sono strumenti strategici per migliorare il livello di sicurezza alimentare dell'intera catena del valore, per migliorare i controlli di qualità, per potenziare le tecniche di conservazione e confezionamento e per facilitare un accesso sicuro agli alimenti per i cittadini a livello locale. Il potenziale dei Mercati è enorme, ma deve essere sfruttato attraverso l'ammmodernamento delle infrastrutture, gli investimenti, lo sviluppo delle capacità e la gestione dinamica della rete dei sistemi di mercato - Mercati all'ingrosso e mercati ambulanti di prodotti freschi - a livello locale, ha dichiarato la Dott.ssa Carrara.

## “La chiave per garantire la sicurezza e la protezione alimentare risiede in un sistema di mercato resiliente e funzionante!”

Durante l'intervento, tutti i relatori hanno concordato sull'importanza di sistemi di mercato resilienti quali infrastrutture strategiche per garantire una fornitura sicura di prodotti alimentari freschi, insieme a standard e regolamenti di sicurezza condivisi a livello globale. In effetti, gli esperti di sicurezza alimentare hanno sviluppato una serie di standard per garantire alimenti sicuri e privi di rischi. Tuttavia, quando si tratta di mercati tradizionali di alimenti freschi, non esistono standard di sicurezza minimi globali per garantire ai cittadini l'accesso a cibi sicuri. In questo senso, i partecipanti hanno concordato sulla necessità di sviluppare un'azione multi-stakeholder con l'attuazione concreta di buone pratiche. La prima cosa da fare è educare le parti interessate sull'importanza della sicurezza alimentare e sui rischi derivanti da alimenti non sani e malattie di origine alimentare.





## Intervista con Caroline DeWaal e Delia Grace

Nell'ambito dei Colloqui sulla salute dell'OMS in occasione della Giornata mondiale della sicurezza alimentare 2022, il WUWM ha partecipato come relatore chiave alla tavola rotonda-webinar « Favorire alimenti più sicuri nei mercati tradizionali ». L'obiettivo di questo webinar era quello di discutere i modi per creare un ambiente alimentare migliore e più sicuro. Durante la tavola rotonda, abbiamo parlato insieme a due esperti: Delia Grace, docente di sistemi di sicurezza alimentare e scienziato nominato presso l'ILRI (International Livestock Research Institute) e Caroline Smith DeWaal, vicedirettore di EatSafe (Evidence and Action Towards Safe, Nutritious Food) presso la Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). Siamo lieti di condividere con i nostri lettori un'intervista approfondita con loro, in cui condividono le loro intuizioni su come garantire standard e normative migliori, ma anche su come sviluppare una cultura della «sicurezza alimentare» nei mercati degli alimenti freschi.

## Intervista con Caroline DeWaal

**Gli alimenti non sicuri rappresentano un grave rischio per la salute umana, ma, come ha affermato nel suo discorso durante i Colloqui sulla Salute dell'OMS, è possibile prevenirli: quali sono, secondo lei, le migliori soluzioni a lungo termine per prevenire gli alimenti non sicuri?**

La sicurezza non è qualcosa che può essere testata negli alimenti. Deve essere pianificata durante tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione della catena di approvvigionamento. Gli esperti di sicurezza alimentare hanno sviluppato sistemi di controllo preventivo che forniscono alle aziende informazioni sui pericoli da gestire e su come gestirli lungo tutta la catena di approvvigionamento. I governi hanno adottato questi approcci, che sono anche ampiamente presenti nelle linee guida del Codex sulla sicurezza alimentare per i governi.

**Per migliorare la sicurezza alimentare, è importante implementare standard di sicurezza ed igiene: potrebbe dirci qualcosa di più sul progetto di sviluppo di uno «standard minimo» per la sicurezza alimentare? Quali attori sarebbero inclusi?**

I mercati alimentari tradizionali esistono in tutto il mondo e forniscono alimenti freschi a prezzi accessibili milioni di consumatori a livello globale. Per i consumatori che vivono nei Paesi a basso e medio reddito, i mercati tradizionali sono spesso la fonte principale di alimenti freschi, come carne, pesce, frutta e verdura. Tuttavia, la struttura e il funzionamento dei mercati alimentari tradizionali possono rappresentare una sfida per la sicurezza alimentare. I mercati tradizionali sono spesso caratterizzati da infrastrutture di mercato inadeguate, accesso limitato all'acqua potabile, condizioni igieniche carenti e pratiche di conservazione insufficienti, che li rendono particolarmente rischiosi per la crescita e la diffusione dei fattori di rischio alimentare.

GAIN sta lavorando su diverse piattaforme per quanto riguarda gli standard minimi di sicurezza alimentare per i mercati alimentari tradizionali. Il nostro progetto EatSafe, finanziato da USAID e Feed the Future, sta sviluppando linee guida di sicurezza alimentare minimamente accettabili per i mercati alimentari tradizionali nel nord-ovest della Nigeria. Questo lavoro è guidato dal nostro partner ILRI.

Abbiamo anche analizzato gli standard Codex esistenti relativi agli alimenti venduti per strada. Quattro diverse aree del mondo hanno redatto tali standard, che contengono molte disposizioni applicabili ai mercati alimentari. Diversi Paesi stanno lavorando con GAIN ad una proposta di nuovo lavoro per il Comitato Codex per l'igiene alimentare, che sarà esaminata nella riunione di novembre.

I programmi governativi possono fornire una base per la gestione della sicurezza alimentare stabilendo e applicando standard minimi di sicurezza e qualità alimentare e definendo standard uniformi per la condotta e le prestazioni delle aziende alimentari. Gli standard sarebbero particolarmente utili nelle aree di registrazione dei rivenditori, progettazione e infrastruttura dei mercati, manutenzione e sanificazione dei mercati e manipolazione degli alimenti.

**“La sicurezza alimentare deve essere pianificata in tutte le fasi della catena di produzione, lavorazione e distribuzione.”**

È ben nota l'importanza di fornire ai governi nazionali una guida per la gestione degli alimenti venduti nei mercati tradizionali. Sia l'OMS che la FAO hanno pubblicato, per i governi nazionali, numerosi manuali sulla sicurezza alimentare nei mercati agroalimentari tradizionali. Le quattro linee guida regionali per gli alimenti venduti in strada, considerate nel loro insieme, contengono informazioni significative per la regolamentazione dei mercati alimentari tradizionali. Tuttavia, i documenti del Codex presentano delle lacune che rendono opportuna una direttiva globale.

**Potrebbe spiegare ai nostri lettori la differenza tra gli standard CODEX e ISO? E perché è importante sviluppare un CODEX per la sicurezza alimentare?**

Gli standard Codex e ISO possono essere complementari. Il Codex fornisce linee guida, standard e codici di condotta relativi agli alimenti, concepiti per assistere i governi nel loro lavoro legislativo e normativo, con la duplice missione di proteggere la salute dei consumatori e di garantire pratiche commerciali eque. In particolare, gli standard del Codex sono concepiti per proteggere i cittadini dai rischi per la salute causati dal consumo di alimenti. L'ISO sviluppa standard guidati dalle esigenze dell'industria e contribuisce a definire prodotti, servizi e metodi di analisi per aiutare gli operatori del settore a soddisfare i requisiti normativi e a soddisfare i requisiti di certificazione privata.





**“I Mercati all’Ingrosso hanno sviluppato le migliori pratiche per garantire la sicurezza degli alimenti che vendono. Queste pratiche potrebbero essere molto importanti da condividere.”**

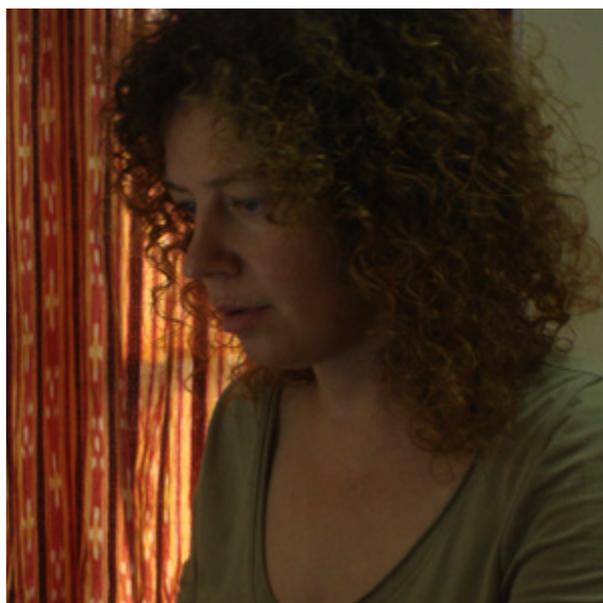
12

**Come possono i Mercati all’Ingrosso contribuire a questo obiettivo, secondo la sua esperienza e il suo punto di vista?**

I Mercati all’Ingrosso hanno senza dubbio sviluppato le migliori pratiche per garantire la sicurezza degli alimenti che vendono. Queste pratiche potrebbero essere molto importanti per i mercati alimentari tradizionali che ogni giorno servono milioni di consumatori alla ricerca di alimenti freschi come carne, pesce, frutta e verdura. È importante anche riconoscere che i mercati alimentari tradizionali rappresentano un punto di accesso per molti lavoratori delle comunità locali. Insegnare ai venditori a procurarsi prodotti alimentari più sicuri e a garantirne la sicurezza al mercato è una sfida, e accogliamo con favore i contributi di tutte le parti interessate.

**In che modo pensa che il WUWM possa collaborare con voi per promuovere misure e linee guida sulla sicurezza alimentare?**

Nel momento in cui lavoriamo per sviluppare linee guida sulla sicurezza alimentare per i mercati alimentari tradizionali, saremmo lieti se i Mercati all’Ingrosso condividessero le loro migliori pratiche e i loro consigli per migliorare le condizioni dei mercati locali, che sono così vitali per le economie locali e per fornire ai consumatori alimenti freschi.



## **Intervista con Delia Grace**

**Lei è una ricercatrice accreditata, che ha trascorso molti anni a studiare la sicurezza alimentare nel mondo. Può raccontare ai nostri lettori qualcosa di più sui suoi progetti di ricerca?**

Dal 2006, la mia ricerca si concentra principalmente sulla sicurezza alimentare nei mercati locali dei Paesi in via di sviluppo. Nel primo decennio, la mia ricerca si è concentrata principalmente sulla descrizione e sulla diagnosi: quali sono i problemi, se sono grandi e importanti, cosa si può fare per risolverli. Nell’ultimo decennio, mi sono concentrata maggiormente sullo sviluppo e sulla sperimentazione di soluzioni che potessero andare su scala. Circa la metà del lavoro è stata svolta in Africa ed il resto principalmente nel sud e nel sud-est asiatico. In questi Paesi la maggior parte degli alimenti freschi viene venduta nei mercati tradizionali e la mia ricerca si concentra su questo aspetto, anche se guardiamo lungo il percorso «dalla fattoria alla tavola» o «dalla barca alla gola» per capire dove il rischio viene introdotto e amplificato e dove può essere meglio mitigato.

**“Gli attori del mercato hanno bisogno di competenze e tecnologie per fornire alimenti sicuri.”**

## **I mercati tradizionali comportano sia rischi che benefici per la sicurezza alimentare globale: può condividere con i nostri lettori le sue intuizioni sulla valutazione del rischio?**

Siamo stati il primo gruppo ad applicare ampiamente la valutazione del rischio al contesto, talvolta difficile, dei mercati tradizionali. Abbiamo scoperto che non tutti i mercati sono uguali. Nei mercati più tradizionali, piccoli e locali, il rischio è spesso piuttosto basso. Ma quando i sistemi alimentari si evolvono e le catene alimentari si allungano e si complicano, il rischio spesso aumenta. Poi, quando la sensibilità dell'opinione pubblica e la governance iniziano a muoversi, spesso si assiste a un miglioramento. Questo è il ciclo di vita della sicurezza alimentare.

## **Può condividere con noi le migliori pratiche che ha potuto osservare per evitare che alimenti non sicuri entrino nei mercati alimentari?**

Il cibo è molto importante per le persone e c'è un enorme interesse e gli attori tradizionali del mercato mostrano un'enorme innovazione nel rendere gli alimenti attraenti per i clienti. Scopiamo che molte pratiche messe in atto da agricoltori, trasportatori e venditori sono abbastanza valide per ridurre il rischio di sicurezza alimentare, anche se spesso queste pratiche sono fatte per migliorare l'aspetto e la durata di conservazione, perché la sicurezza alimentare è invisibile. La sicurezza alimentare inizia nell'azienda agricola con l'igiene, la gestione delle malattie e dei parassiti e le buone condizioni di crescita delle piante e degli animali. Anche al mercato l'igiene è fondamentale e molte semplici tecnologie possono contribuire a mantenere gli alimenti sicuri e attraenti. Per esempio, in Nigeria alcuni venditori di carne usavano schermi a rete per tenere lontane le mosche dal cibo che vendevano. Anche molte tecniche tradizionali di lavorazione degli alimenti, come la fermentazione, possono ridurre i rischi.

## **Quale pensa che sia la migliore soluzione a lungo termine per garantire la sicurezza alimentare dall'azienda agricola alla tavola?**

Non credo che esista un'unica formula magica. Si tratta piuttosto di una combinazione di azioni diverse da parte di diversi soggetti interessati. Le autorità dovrebbero comprendere meglio i benefici e i rischi dei mercati tradizionali e garantire che la regolamentazione sia favorevole e positiva piuttosto che dannosa e negativa. Gli attori del mercato devono avere le competenze e le tecnologie necessarie per fornire alimenti sicuri. I consumatori sono il motore ultimo della sicurezza

alimentare e devono essere in grado di convertire il loro forte desiderio di alimenti sicuri in incentivi che motivino le catene del valore a fornirli.

## **In che modo i Mercati all'Ingrosso possono contribuire a questo obiettivo, secondo la sua esperienza?**

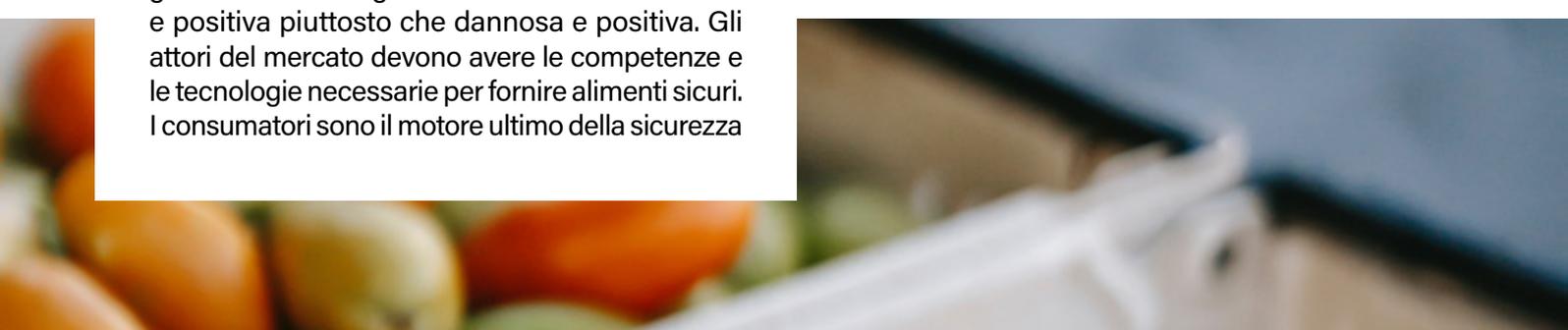
I mercati all'ingrosso hanno un ruolo cruciale in quanto rappresentano una fase di raggruppamento, cioè dove confluiscono i prodotti di molte piccole aziende agricole. Se non gestiti, ciò potrebbe favorire la contaminazione incrociata e la perdita di tracciabilità. D'altra parte, poiché i mercati all'ingrosso sono un collo di bottiglia, o una strozzatura, nel flusso degli alimenti dall'azienda agricola alla tavola, sono anche un ottimo punto di intervento, dove i miglioramenti possono andare a beneficio di un gran numero di agricoltori a valle e di un gran numero di consumatori a monte.

## **Quali sono i progetti attuali/di prossima realizzazione sulla sicurezza alimentare nella vostra agenda?**

Sono particolarmente entusiasta riguardo una dozzina di interventi sulla sicurezza alimentare nei mercati tradizionali che sono in corso o sono stati completati di recente. Stiamo conducendo una valutazione di tutto il programma per trarre prove solide e convincenti su ciò che funziona, e perché funziona, nei mercati tradizionali per migliorare la sicurezza alimentare.

## **Durante il webinar "Health Talk" dell'OMS, lei ha sottolineato il concetto di creazione di una «cultura della sicurezza alimentare»: potrebbe parlarci un po' di più di questo aspetto e di come pensa che questo possa essere agevolato?**

Uno dei fatti più consolidati delle scienze sociali è che le informazioni da sole non cambiano il modo di agire. Gli atteggiamenti ed i valori determinano la motivazione delle persone a mettere in pratica le conoscenze, mentre una serie di fattori ambientali possono agire come barriere o ponti per trasformare la pratica in abitudine. La cultura della sicurezza alimentare consiste nel creare una predisposizione positiva ed un desiderio di garantire la sicurezza degli alimenti.





# Nelle Buone Pratiche:

**Italmercati, la Rete Italiana dei Mercati all'Ingrosso, ha organizzato un evento per presentare i risultati di una recente ricerca volta ad affrontare le principali sfide dei sistemi alimentari che l'Italia sta affrontando.**

14

---

Italmercati e The European House Ambrosetti, noto think-tank specializzato nel settore agroalimentare, hanno organizzato un evento dal titolo «L'Italia alla prova del cambiamento: la risposta dei Mercati Agroalimentari all'Ingrosso». L'evento si è svolto a Roma ed ha ospitato stakeholder di alto livello del settore dei Mercati all'Ingrosso, dell'agricoltura e della politica.

L'evento aveva due obiettivi: il primo era quello di presentare i risultati di una recente ricerca condotta da Ambrosetti sul ruolo dei mercati all'ingrosso in Italia. Il secondo obiettivo è stato quello di sviluppare una piattaforma multi stakeholder per discutere degli effetti dei molteplici shock che colpiscono le filiere alimentari e produttive.

**ITALMERCATI**  
ITALIAN WHOLESALE MARKETS NETWORK

Fabio Massimo Pallottini, Presidente di Italmercati, ha sottolineato che la ricerca condotta da The European House Ambrosetti fornisce un quadro preciso sul ruolo dei mercati all'ingrosso, condividendo nuovi dati statistici e informazioni che prima mancavano. Lo studio esamina sia il ruolo che il valore dei mercati agroalimentari all'ingrosso nella filiera dell'industria, prendendo in considerazione i 19 mercati collegati a Italmercati, che contano 2.500 aziende coinvolte con 22.000 addetti.

Lo studio afferma che in Italia i mercati hanno dimostrato una maggiore resilienza durante il COVID-19 rispetto ad altri operatori. Secondo Ambrosetti, i mercati agroalimentari all'ingrosso svolgeranno un ruolo chiave nell'affrontare le principali sfide della filiera agroalimentare italiana nei prossimi anni. Tuttavia, lo studio mostra che i mercati agroalimentari all'ingrosso non sono ancora adeguatamente percepiti dalle autorità come attori chiave per il rilancio e la transizione sostenibile della filiera agroalimentare italiana. Ci sono i primi segnali di riconoscimento del loro lavoro, ad esempio il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), che riserva 800 milioni di euro ai mercati agroalimentari all'ingrosso nel periodo 2021-2026, ma secondo lo studio questo impegno dovrebbe essere aumentato.

Lo studio richiama inoltre l'attenzione sull'importante funzione economica dei mercati. Si evidenzia che la rete dei 19 mercati all'ingrosso aderenti a Italmercati genera un fatturato cumulato di 80 milioni di euro e attiva filiere di approvvigionamento e sub-approvvigionamento per 107 milioni di euro, con un contributo complessivo al PIL nazionale di 85 milioni di euro. La rete sostiene un ecosistema di 2.500 imprese, che attivano un fatturato diretto di 9 miliardi di euro, che raggiunge i 22 miliardi di euro includendo indiretti e indotti, con un Valore Aggiunto complessivo di 12 miliardi di euro e 260.000 posti di lavoro.

Uno dei principali risultati dello studio è quello di evidenziare che per affrontare con successo le sfide dei prossimi anni, il settore necessita di un consolidamento dimensionale: ad oggi, il numero di mercati italiani è 6 volte superiore a quello di Spagna e Francia, a fronte di un fatturato cumulato inferiore del 40% rispetto alla Spagna e del 30% rispetto alla Francia. In questo senso, e per favorire la crescita futura, i mercati hanno bisogno di una visione condivisa da tutti gli operatori del settore che metta a sistema i percorsi di digitalizzazione intrapresi dai singoli mercati per creare un mercato digitale nazionale integrato.

I risultati di questa ricerca sono fondamentali per fornire agli attori politici dati concreti per proporre un percorso di transizione dei sistemi alimentari italiani verso la sostenibilità e la resilienza. Il settore del commercio all'ingrosso italiano, secondo le parole di Fabio Massimo Pallottini, è pronto ad affrontare nuove sfide e a trasformare idee innovative in progetti concreti. Pallottini ha sottolineato che i mercati all'ingrosso fanno parte delle infrastrutture essenziali di questa nuova architettura del sistema alimentare: «dobbiamo essere macchine grandi ed efficienti per poter fornire cibo sano anche nelle periferie e nei quartieri più remoti, per garantire la sicurezza alimentare» ha dichiarato.

**“I risultati di questa ricerca sono fondamentali per fornire agli attori politici dati concreti per proporre un percorso di transizione dei sistemi alimentari italiani verso la sostenibilità e la resilienza.”**





# Intervista

**con Carlo Petrini, Fondatore di Slow Food Movement: come garantire la sicurezza alimentare, la sostenibilità e la resilienza del sistema alimentare?**

16

Abbiamo avuto l'onore di intervistare Carlo Petrini, attivista, scrittore e fondatore dell'associazione internazionale no-profit «Slow Food», per parlare di sicurezza alimentare, sostenibilità e di tutti gli ostacoli che impediscono alla comunità internazionale di raggiungere l'obiettivo fame zero.

**Lei è presidente e fondatore di Slow Food, un'associazione rinnovata senza scopo di lucro impegnata a ridare valore al cibo e rispetto ai produttori, in armonia con l'ambiente. Ci può parlare di questa realtà e dell'idea alla base di questo progetto?**

Slow Food è un'associazione internazionale che condivide gli stessi valori in tutto il mondo. Condividiamo i valori di un sistema alimentare buono, pulito e giusto per tutti. Con ciò intendiamo un cibo saporito, culturalmente appropriato e sano (buono), proveniente da una produzione che non danneggia l'ambiente (pulito) e prodotto in condizioni e retribuzioni eque per i lavoratori, garantendo al contempo l'accessibilità economica ai cittadini (giusto).

L'idea non è nata con l'obiettivo di creare un'associazione internazionale presente in 150 Paesi del mondo. È stato un processo che si è sviluppato nel tempo. Anche se devo dire che il cibo, insieme alla mia anima politica, è sempre stato parte integrante della mia vita. Era il 1986, quindi, quando questi due aspetti della mia vita si sono uniti. In quell'anno abbiamo fondato l'ARCI - Gola, ed è stato anche il momento in cui McDonald's ha aperto il suo negozio nella storica Piazza di Spagna a Roma. Noi, come associazione appena nata e dedicata al cibo, reagimmo a quell'evento. Lo abbiamo fatto perché non potevamo accettare che il simbolo dell'omogeneizzazione del gusto e della cultura alimentare aprisse in un luogo di rilevanza storica.

Da lì il movimento ha iniziato a crescere. Devo ammettere che all'epoca eravamo percepiti come molto strani con le nostre idee, che all'epoca erano completamente nuove. Non c'era nessun'altra associazione o movimento che si concentrasse sulla conservazione della cultura alimentare tradizionale, sui cibi genuini e che ponesse molta enfasi sulla narrazione delle storie che stanno dietro ai prodotti e ai produttori.

Poi, nel dicembre 1989, Slow Food International ha preso vita e da quel momento, lentamente ma costantemente, abbiamo iniziato ad ampliare la nostra sfera d'azione adottando una mentalità ecologica e globalizzata. È un cambiamento che è avvenuto in modo naturale, poiché il cibo è uno dei legami più intimi che noi esseri umani abbiamo universalmente con il pianeta e il nostro sistema alimentare ha ripercussioni interconnesse a livello globale.



Slow Food®

**Lei è stato nominato ambasciatore del progetto «Fame Zero» dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) per l'Europa. Quali sono gli obiettivi di questo programma e come pensa di contribuire al loro raggiungimento?**

Il ruolo mi è stato affidato nel 2016 dal Direttore generale della FAO José Graziano da Silva che ha riconosciuto Slow Food ed il mio contributo nel sensibilizzare l'opinione pubblica sulla necessità di migliorare l'agricoltura in Europa e di garantire filiere alimentari sostenibili. Ricoprire questa responsabilità per me significa continuare il mio lavoro di sensibilizzazione e responsabilizzazione delle realtà che vogliono creare un sistema alimentare secondo i valori di Slow Food.

È importante, ad esempio, continuare a lavorare sulla reintroduzione di colture locali che i piccoli proprietari e gli agricoltori di sussistenza possano produrre per il proprio consumo e vendere sui mercati come mezzo per raggiungere la sicurezza alimentare. La vergogna della fame può e deve essere sconfitta entro questa generazione. L'impegno in questo senso deve assumere una priorità politica in tutti i forum internazionali, insieme alla società civile e nazionale.

Questo è particolarmente importante ora, in questi tempi incredibilmente tristi di guerre e crisi, in cui dobbiamo inviare un segnale forte alla comunità internazionale: possiamo creare un mondo in cui nessuno soffra la fame e si viva in pace.

A questo proposito, vorrei sottolineare quanto sia assurdo il problema della fame in un sistema alimentare globale in cui il 33% di tutto il cibo prodotto va sprecato e 1,9 miliardi di persone sono in sovrappeso, molte delle quali soffrono di condizioni direttamente causate dalla loro sovralimentazione. Dall'altra parte abbiamo quasi 800 milioni di esseri umani che soffrono la fame. Non si può continuare così e dobbiamo rivalutare le catene del valore della produzione che portano allo spreco e ridistribuire la ricchezza e le risorse alimentari.

**“I mercati di prodotti alimentari freschi sono incredibilmente importanti per la transizione verso sistemi alimentari più sostenibili.”**

**Giugno è il mese della Giornata mondiale dell'ambiente e della Giornata mondiale della nutrizione, celebrazioni internazionali che ci ricordano la nostra responsabilità nei confronti delle comunità mondiali e del pianeta Terra. Come ha affermato in un recente articolo, questa situazione di doppia emergenza (sanitaria e bellica) sta «distruggendo» l'Europa da un percorso di transizione ecologica: può approfondire questo pensiero?**

Lo scorso aprile ho avuto l'opportunità di parlare di questo tema con alcuni rappresentanti della Commissione europea a Bruxelles. Non è solo il fatto che questi temi attirino la nostra attenzione sui media, dato che i telegiornali sono principalmente pieni di notizie sulla guerra e sulla pandemia. No, purtroppo questa «distruggendo» e l'attuale crisi vengono strumentalizzate da diverse lobby per portare avanti i loro programmi.

Sembra incredibile che a causa della guerra la lobby agricola stia cercando di spingere il suo solito programma di agricoltura industriale alimentata da combustibili fossili, pesticidi e fertilizzanti per garantire la sicurezza alimentare. Ed alcuni politici ci cascano.

Questo modo di pensare minaccia pesantemente gli obiettivi dell'Unione Europea per lo sviluppo sostenibile, come indicato dal New Green Deal e più specificamente nel settore alimentare dalla strategia Farm to Fork. In questi tempi non possiamo continuare a cercare soluzioni per le prossime crisi in strategie a breve termine che alimentano le emissioni di gas serra e sostengono le strutture capitalistiche internazionali alla ricerca di profitti.





La crisi climatica rimane presente e deve essere presa in considerazione in ogni azione politica futura. Il settore agricolo deve capire che, anche in tempi di crisi imminente, trascurare le zone di protezione ecologica e aumentare la quantità di agricoltura industriale non può essere la soluzione.

**Quali sono, secondo lei, le principali sfide per riuscire nella transizione dei nostri sistemi alimentari? / Quali sono, secondo lei, le soluzioni da attuare per ristabilire la salute del pianeta e dell'uomo? Sia in una prospettiva a breve termine che in soluzioni a lungo termine.**

Le sfide attuali relative al nostro sistema alimentare devono affrontare alcune assurdità come la pandemia di obesità e malnutrizione, l'impoverimento dell'ambiente legato al modo in cui produciamo il cibo e le disuguaglianze sociali strutturali che determinano ciò che possiamo mangiare e, di conseguenza, la nostra salute.

In questo processo, associazioni, attivisti e imprese devono riconoscere la posizione, il potere e le opportunità che detengono ed esprimerli nei modi più efficaci.

18

Ciò di cui abbiamo bisogno per ristabilire l'equilibrio nella nostra società e nel nostro rapporto con il mondo naturale è un profondo cambiamento di regime a partire dalla base. Dobbiamo spostare i nostri valori imprenditoriali dalla legge del profitto verso il valore fondamentale del servizio alla comunità, da una cultura della competizione a una della cooperazione e dall'idealizzazione del consumo verso la cura del benessere.

Questo cambio di paradigma prende vita quando ci si concentra su relazioni di fiducia, cooperazione e reciprocità con l'obiettivo di mettere al centro il bene comune. Sono tutti valori che da sempre sono insiti nella filosofia di Slow Food e che, se messi in pratica su scala più ampia, possono garantire un futuro alle prossime generazioni. Vorrei anche sottolineare che questo cambiamento deve andare di pari passo con le azioni decisive di chi riconosce che il mondo di domani dipende dalla cura della Terra, di tutte le sue creature viventi e delle relazioni che noi esseri umani siamo in grado di creare gli uni con gli altri. Solo questa visione di solidarietà e rispetto umano ed ecologico, unita a una forte motivazione e passione, garantirà davvero il recupero della salute planetaria e umana.

Infine, il prossimo passo fondamentale per la nostra società è una transizione efficace che permetta alle giovani generazioni di lavorare con il nostro pieno sostegno. Il futuro appartiene a loro, ma non devono essere lasciati soli a crearlo. Soprattutto perché molte delle minacce che stanno affrontando sono una nostra responsabilità.

**Cosa pensa della crisi dell'insicurezza alimentare causata dalla guerra in Ucraina?**

La guerra in Ucraina ha e avrà un impatto significativo sul sistema alimentare a livello globale. Lo dico essendo consapevole di un fatto triste: i conflitti e la fame sono fenomeni intimamente connessi, al verificarsi di uno segue quasi naturalmente l'altro.

Lo confermano le informazioni del Programma alimentare mondiale provenienti dall'Ucraina, dove milioni di persone stanno ricevendo aiuti alimentari. E lo dimostrano anche le dichiarazioni preoccupate di numerosi Paesi africani, del Medio Oriente e della stessa Europa che, seppur per motivi diversi, temono le ripercussioni dirette e indirette che il conflitto avrà sui prezzi e sull'approvvigionamento alimentare.

Ad esempio, lo Yemen importa il 90% del suo cibo, di cui il 50% del grano dalla Russia e dall'Ucraina. Per un Paese in cui oltre la metà della popolazione (15 milioni di individui) vive già in condizioni di insicurezza alimentare, la guerra rappresenta il peggioramento di una situazione già tragica. L'Egitto, un tempo grande produttore di grano grazie alla fertilità del Nilo, a causa dell'urbanizzazione e della desertificazione, acquista l'80% di questo prodotto dall'Ucraina.

E in un'area in cui il pane è sempre stato un bene politicamente controverso (oltre che sovvenzionato), si teme che l'aumento dei prezzi delle materie prime possa creare instabilità economica e insurrezioni da parte della popolazione.

Questa è un'ulteriore conferma della necessità di una transizione verso sistemi alimentari sostenibili che riportino il potere nelle mani degli agricoltori, che producano utilizzando input locali e rinnovabili. Venendo ora all'Europa, bisogna riconoscere che anche i nostri sistemi alimentari non saranno esenti dalle conseguenze negative derivanti dal conflitto. L'Ucraina è infatti il quarto fornitore di prodotti alimentari dell'Unione, mentre la Russia ci fornisce il 40% del gas utilizzato per riscaldare le serre dove coltiviamo più della metà delle verdure che consumiamo. Un aumento del prezzo del gas può portare non solo a un aumento del prezzo degli alimenti, ma anche al fallimento di alcune aziende agricole e quindi ad una diminuzione dell'offerta.

È così che, subito dopo la pandemia, questo conflitto ci fa toccare nuovamente con mano la vulnerabilità e l'ingiustizia di un sistema alimentare globalizzato, che risponde solo alla legge del profitto. In questo scenario, cambiare l'attuale sistema mettendo al centro la sovranità alimentare è un dovere morale con cui tutti dobbiamo confrontarci. Perché il cibo non può in nessun momento diventare un'arma che amplifica i danni di un conflitto. Il cibo deve essere sempre e solo uno strumento per diffondere la pace.

19

**Qual è, secondo lei, il ruolo che i grossisti, i mercati di prodotti freschi, potrebbero svolgere per favorire la transizione dei nostri sistemi alimentari?**

I mercati di prodotti alimentari freschi, collegati agli agricoltori che vendono direttamente, sono incredibilmente importanti per la transizione verso sistemi alimentari più sostenibili. I mercati del cibo fresco non sono solo una grande espressione della filiera corta, ma costituiscono anche un terreno fertile per il rinvigorismento della cultura, del legame con i processi e le risorse naturali e del rapporto tra consumatori e produttori.

Per questi motivi Slow Food ha sempre sostenuto i mercati ed ha creato i Mercati della Terra, mercati contadini dove i protagonisti sono i piccoli produttori e gli artigiani del cibo. Sulle bancarelle di un Mercato della Terra si può trovare cibo buono, pulito e giusto: i prodotti sono locali, freschi e di stagione, rispettano l'ambiente e il lavoro dei produttori e sono scambiati a prezzi equi, per chi compra e per chi vende.

**“I mercati di prodotti alimentari freschi sono una grande espressione di ciò che è la filiera alimentare corta e forniscono un terreno fertile per il rinvigorismento della cultura, della connessione con i processi e le risorse naturali e del rapporto tra consumatori e produttori.”**

I Mercati della Terra sono luoghi in cui acquistare prodotti di alta qualità, ma anche spazi per costruire comunità, creare scambi ed educare.

Credo che sia giunto il momento che i mercati di prodotti alimentari freschi incorporino questi valori nei loro programmi. Dobbiamo evitare che la grande distribuzione e le multinazionali del cibo utilizzino questi spazi per promuovere i loro programmi, considerandoli un altro modo di fare profitto e di fare «greenwashing».

**Pensa che Slow food potrebbe unire le forze con il WUWM/i membri del WUWM per raggiungere questo obiettivo?**

Credo che in questo momento storico lo spirito di collaborazione sia quello che dobbiamo promuovere. Slow Food ha sempre sostenuto iniziative alimentari virtuose e continuerà a farlo. In questo senso siamo aperti a esplorare possibili sinergie in futuro.





## **Approfondimento: Uno studio di Oxford sfata il mito: nei Paesi ad alto e medio reddito mangiare sostenibile è più economico e più sano!**

20

Le diete sostenibili potrebbero avere un impatto decisivo sulla salute del pianeta e dell'uomo, contribuendo a salvaguardare le risorse naturali, a minimizzare l'impatto ambientale dei sistemi alimentari e a ridurre le malattie legate all'alimentazione. Tuttavia, la maggior parte delle persone non si impegna in pratiche alimentari sostenibili e salutari perché sono costose e inaccessibili. Ma è davvero così? L'Università di Oxford ha indagato per verificare se questo assunto diffuso fosse effettivamente vero.

Lo studio, pubblicato su The Lancet Planetary Health, ha confrontato i costi di sette diete sostenibili con l'attuale dieta tipica di 150 Paesi, utilizzando i prezzi dei prodotti alimentari dell'International Comparison Program della Banca Mondiale. La ricerca ha rivelato che, nei Paesi ad alto e medio reddito come Regno Unito, Stati Uniti, Australia ed Europa occidentale, l'adozione di una dieta a base vegetale potrebbe ridurre la spesa alimentare di un terzo, pur essendo sana ed ecologica. Lo studio ha anche rilevato che nei Paesi a basso reddito, come il subcontinente indiano e l'Africa subsahariana, una dieta sana e sostenibile sarebbe fino a un quarto più economica di una tipica dieta occidentale, ma sarebbe almeno un terzo più costosa delle diete attuali. Più specificamente, se confrontati con i costi delle diete attuali, i modelli alimentari sani e sostenibili erano (a seconda della dieta) fino al 22-34% meno costosi nei Paesi a reddito medio-alto, mentre nelle regioni a reddito medio-basso i prezzi erano almeno del 18-29% più alti.

I ricercatori di Oxford hanno poi cercato di analizzare quali tipi di opzioni potrebbero migliorare l'accessibilità alle diete e ridurre i costi, esaminando diverse soluzioni politiche. Secondo le loro stime e previsioni, le diete sane e sostenibili potrebbero diventare accessibili ovunque nel mondo entro i prossimi 10 anni, ma solo quando lo sviluppo economico - in particolare nei Paesi a basso reddito - sarà affiancato da una riduzione degli sprechi alimentari e da una determinazione dei prezzi degli alimenti rispettosa del clima e della salute. Quando queste misure sono state associate, le diete sane e sostenibili sono risultate fino al 25-29% più economiche nei Paesi a basso e medio reddito, e fino al 37% più basse in media, entro il 2050.

Nelle aree ad alto e medio reddito, i cambiamenti nelle abitudini alimentari che incoraggiano diete sane e sostenibili possono aiutare i consumatori a ridurre le spese alimentari, contribuendo al contempo a combattere gli effetti del cambiamento climatico e a ridurre i problemi di salute legati all'obesità.

Secondo il Dottor Marco Springmann, uno dei collaboratori dello studio di Oxford, la volontà politica è il principale motore per rendere disponibili e accessibili diete sane e sostenibili in tutto il mondo. Le diete attuali nei Paesi a basso reddito sono amidacee e poco salutari, così come le diete «all'occidentale», che sono inoltre ampiamente insostenibili e inaccessibili nelle regioni povere del mondo. I modelli alimentari esaminati nello studio rappresentano un'opzione migliore per la salute, l'ambiente e le finanze, ma sono necessari un sostegno allo sviluppo e politiche alimentari progressiste per renderli accessibili e desiderabili ovunque.

**“La volontà politica è il principale motore per rendere disponibili e accessibili diete sane e sostenibili in tutto il mondo.”**



# Innovazione:

**Come possono i Mercati all'Ingrosso aiutare nella produzione di fertilizzanti? Condividiamo il caso di un'azienda che opera nei Mercati all'Ingrosso del Maryland.**

«Bioenergy Devco» è il nome di questa azienda innovativa che dimostra ancora una volta l'importante ruolo che i mercati all'ingrosso possono svolgere nel ridurre gli sprechi alimentari e, così facendo, creare un importante valore aggiunto come i fertilizzanti organici! Utilizzando un impianto di digestione anaerobica, questa azienda leader a livello mondiale promuove il riciclo sostenibile dei rifiuti organici e riduce le emissioni di gas serra trasformando il materiale organico in energia e fertilizzanti sostenibili.

Questa soluzione innovativa consente alle strutture all'ingrosso di ridurre i costi di smaltimento dei rifiuti organici, di creare una propria fonte di energia rinnovabile, di migliorare le spese operative e di snellire i processi di gestione dei rifiuti organici, affrontando le sfide dei produttori e dei grossisti in materia di rifiuti alimentari. Abbiamo avuto il piacere di parlare con il team di Bioenergy Devco e abbiamo scoperto interessanti spunti di riflessione sui valori e sull'impegno che stanno alla base di questa tecnologia.

**Può presentare ai nostri lettori la sua azienda e il lavoro che svolgete?**

Bioenergy Devco, in collaborazione con la nostra consociata BTS Biogas con sede nell'UE, è leader mondiale nella progettazione, nell'ingegneria, nella costruzione, nel finanziamento e nella gestione di sistemi avanzati di digestione anaerobica. La digestione anaerobica è il processo naturale di scomposizione del materiale organico, all'interno di vasche chiuse, in energia rinnovabile e prodotti sani per il suolo. La nostra comprovata tecnologia utilizza un processo biologico naturale e fornisce un'opzione adattabile per aiutare le comunità e le imprese a trasformare i loro rifiuti organici e i settori energetici.

In oltre 24 anni di esperienza, abbiamo costruito più di 250 sistemi di digestione anaerobica in tutto il mondo, gestendone oltre 140. Quest'estate apriremo il nostro primo impianto negli Stati Uniti, adiacente al mercato all'ingrosso del Maryland. Una volta pienamente operativo, sarà il più grande digestore di rifiuti alimentari degli Stati Uniti, con una capacità annua di 110.000 tonnellate di residui alimentari. Nel nostro nuovo impianto fuori Baltimora, stiamo trattando in modo sostenibile i rifiuti alimentari di numerosi grossisti della regione, offrendo soluzioni personalizzate ai loro problemi di smaltimento dei rifiuti e sottraendo gli scarti e i prodotti avariati alle discariche e agli inceneritori.

**La vostra offerta innovativa e sostenibile potrebbe avere un impatto significativo sia per la transizione dei sistemi alimentari che per la salute del nostro pianeta: potrebbe parlarci dei principali vantaggi dell'utilizzo di gas naturale rinnovabile?**

Il gas prodotto dalla digestione anaerobica viene chiamato «biogas». Al posto dei combustibili fossili, come il gas di estrazione, creiamo energia rinnovabile proveniente dagli scarti alimentari che può funzionare nelle nostre infrastrutture energetiche esistenti. Siamo versatili e possiamo creare altri tipi di energia oltre al gas naturale rinnovabile (GNR). Molti dei nostri impianti in Europa trasformano il biogas in elettricità e possiamo anche generare idrogeno dal processo di digestione anaerobica. Nel nostro nuovo impianto nel Maryland, trasformeremo il biogas in GNR e lo immetteremo direttamente nell'infrastruttura del gas dei servizi pubblici locali. Il gas che creiamo può contribuire ad alimentare l'equivalente di oltre 7.700 abitazioni statunitensi.

Soprattutto, possiamo ridurre l'impatto dei rifiuti alimentari in termini di emissioni di carbonio, sottraendoli alle discariche ed agli inceneritori. Il nostro nuovo impianto sottrarrà all'atmosfera 64.000 tonnellate di anidride carbonica all'anno, con un impatto ambientale pari a quello di un'area forestale di 69.000 acri o circa 82 volte la dimensione di Central Park.

**Oltre all'energia rinnovabile, gli impianti di digestione anaerobica generano un altro utile sottoprodotto: il «digestato», un biofertilizzante. Potreste parlarci più dettagliatamente di questa interessante creazione?**

Spesso il nostro settore agricolo utilizza fertilizzanti chimici, mentre la digestione anaerobica crea prodotti naturali per il suolo che contribuiscono ad aumentare i raccolti e a restituire al terreno preziosi nutrienti. Ci riferiamo a questo prodotto come «digestato»: i resti fisici che rimangono dopo che i digestori anaerobici hanno digerito i rifiuti alimentari. La composizione chimica del digestato è molto simile a quella del compost e spesso mescoliamo il digestato ai cumuli di compost. Una differenza significativa tra la digestione anaerobica e le operazioni di compostaggio su larga scala è che possiamo creare i nostri prodotti per il suolo con un' impronta fisica molto più piccola rispetto alle operazioni di compostaggio.

**L'attuale crisi provocata dalla guerra in Ucraina sta influenzando pesantemente il sistema alimentare globale, non solo in termini di carenza di cibo, ma anche di input agricoli, come la fornitura di fertilizzanti. Come collega questo aspetto al lavoro di Bioenergy Devco? Qual è la sua prospettiva su questo quadro di emergenza?**

Una cosa in cui crediamo fortemente è l'indipendenza energetica e agricola. In seguito al divieto dell'amministrazione Biden di importare petrolio dalla Russia, abbiamo rilasciato una dichiarazione in cui lodiamo questa decisione. Quando si tratta di input agricoli, dovremmo sempre dare la priorità agli ammendamenti del suolo che restituiscono alla terra le sostanze nutritive ricercate, affrontando al contempo i problemi di salute del suolo a livello locale. Con l'AD, possiamo trattare i residui agricoli vicino alle aziende agricole, creando energia e fertilizzanti preziosi per gli agricoltori e riducendo al minimo i costi di trasporto di questo materiale.

**Pensa che il vostro lavoro possa essere esteso ad altri mercati all'ingrosso e diventare una valida alternativa per altri tipi di fertilizzanti?**

Assolutamente sì! Le dimensioni ridotte del nostro impianto ci consentono di collocarlo all'interno o in prossimità dei mercati all'ingrosso. Possiamo anche contribuire a ridurre lo smaltimento dei rifiuti e i costi energetici dei mercati all'ingrosso, riducendo i viaggi dei camion e generando energia per il riscaldamento o il raffreddamento del mercato. Il bello della nostra tecnologia di digestione anaerobica è che possiamo accogliere contemporaneamente diverse tipologie di rifiuti. Siamo scienziati microbici e cerchiamo di trovare la migliore miscela possibile di rifiuti alimentari per le vasche di digestione anaerobica. In 24 anni di esperienza, abbiamo perfezionato innumerevoli varianti di vasche di digestione per affrontare le sfide dei rifiuti alimentari di produttori, distributori e grossisti di tutto il mondo.

**“Utilizzando un impianto di digestione anaerobica, questa azienda promuove il riciclaggio sostenibile dei rifiuti organici e riduce le emissioni di gas serra.”**

22





# Negli Eventi:

## Il WUWM ha partecipato all'undicesimo Forum Urbano Mondiale in Polonia il 26-30 Giugno

23

L'Unione Mondiale dei Mercati all'Ingrosso ha partecipato per la prima volta al World Urban Forum (WUF) che si è svolto a Katowice (Polonia) dal 26 al 30 giugno.

Il WUF è la principale conferenza mondiale sull'urbanizzazione promossa dal Programma delle Nazioni Unite per gli insediamenti umani (UN-Habitat). Riunisce un'ampia gamma di partecipanti da tutto il mondo per discutere delle principali sfide urbane che il mondo di oggi deve affrontare. Il WUF è stato istituito nel 2001 per esaminare una delle questioni più urgenti del nostro tempo: la rapida urbanizzazione e il suo impatto sulle comunità, sulle città, sulle economie, sui cambiamenti climatici e sulle politiche.

Dal primo congresso tenutosi a Nairobi (Kenya) nel 2002, il World Urban Forum si è ampliato sia in termini di dimensioni che di portata, diventando una piattaforma apprezzata a livello globale per condividere le migliori pratiche e l'innovazione. Questa edizione, che si tiene ogni due anni in diverse città del mondo, ha segnato l'undicesima sessione del World Urban Forum (WUF11) con il tema «Trasformare le città per un futuro urbano migliore», focalizzandosi sugli scambi su come aumentare la resilienza urbana e come rendere i paesaggi urbani più vivibili e sostenibili. La questione è particolarmente rilevante se si considera che si prevede che tre quarti della popolazione mondiale vivrà nelle città entro la metà del secolo e che si prevede che la popolazione globale crescerà di 2 miliardi entro il 2050.

La sicurezza alimentare è parte integrante della resilienza delle città: non ci può essere piena sostenibilità urbana, uguaglianza e sviluppo se non garantiamo ai cittadini l'accesso a diete sane.

La transizione dei sistemi alimentari dovrebbe quindi essere tra le priorità delle città sostenibili. Ad esempio, concentrare gli sforzi sul passaggio ad un sistema alimentare circolare potrebbe ridurre le emissioni alimentari urbane fino al 65%. Questo sforzo, tuttavia, richiede un grande coinvolgimento da parte dei governi. Le città possono sfruttare il loro potere istituzionale per promuovere l'innovazione nei sistemi alimentari, lavorando con gli enti comunali e gli attori urbani che sono coinvolti in tutte le fasi del sistema alimentare attraverso la legislazione pubblica, la pianificazione urbana e le politiche più appropriate.

La pandemia di Covid-19 ha dimostrato la fragilità dei nostri sistemi alimentari, richiedendo un'azione rapida ed il coordinamento nel settore per ridurre il rischio di interruzioni dell'approvvigionamento alimentare, la volatilità dei prezzi degli alimenti e le crisi alimentari in futuro. Oggi è generalmente riconosciuto che i sistemi alimentari attuali debbano essere trasformati.

Il WUWM ha contribuito a far emergere e integrare questa discussione durante il WUF 11, partecipando a due eventi: Abbiamo partecipato come relatore chiave all'evento di networking «Aumentare la resilienza urbana nei Paesi a basso e medio reddito utilizzando approcci interdisciplinari», organizzato da UN-Habitat e GDAR (Global Diet and Activity Research) Network. Impegnandosi in una ricca discussione tra esperti di diversi settori e parti del mondo, l'obiettivo di questo panel è stato quello di mostrare ed incoraggiare approcci sensibili al contesto, integrati ed inclusivi, al fine di aiutare gli attori locali a pianificare un futuro urbano resiliente nei Paesi a basso e medio reddito.

Il WUWM è stato anche co-organizzatore e panelist di un altro evento di networking: «Costruire sistemi alimentari sostenibili e resilienti: I sistemi di mercato al centro dei collegamenti urbano-rurali». Questa sessione è stata il seguito dell'omonima consultazione tecnica tenutasi nell'aprile 2022 con la World Farmers Markets Coalition (WFMC), la Market Cities Initiative (MCI), con il supporto

**WORLD  
URBAN  
FORUM**  
ELEVENTH SESSION



KATOWICE, POLAND | 26-30 JUNE 2022

di UN-Habitat, della FAO e di tre associazioni di governi locali e regionali, United Cities and Local Governments (UCLG), Local Governments for Sustainability (ICLEI) e Regions4. Questo evento è stato il secondo passo per costruire una nuova piattaforma ed alleanze in grado di creare una narrazione olistica ed un piano d'azione per i mercati che mirano a garantire la costruzione di sistemi alimentari sostenibili. I sistemi dei mercati hanno un ruolo chiave per realizzare la transizione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità e la resilienza. I mercati alimentari, dai piccoli mercati informali ai grandi mercati all'ingrosso, sono gli attori della catena alimentare che possono collegare in modo efficiente i consumatori urbani ed il cibo fresco, meno lavorato, sicuro e di provenienza sostenibile. I mercati possono influenzare le scelte dei consumatori offrendo alimenti più sani, freschi e prodotti localmente, rendendoli più disponibili, variegati e convenienti. Inoltre, possono accorciare le catene di approvvigionamento, facilitare l'accesso ai mercati per i piccoli agricoltori, garantire la tracciabilità dei prodotti, promuovere la trasparenza dei prezzi, gestire gli sprechi alimentari in modo circolare e, di conseguenza, creare un ambiente alimentare sano per le città.

24

Il World Urban Forum è stato un'opportunità per scambiare idee, condividere conoscenze ed esperienze ed aumentare la consapevolezza dell'importanza dei sistemi di mercato per raggiungere gli obiettivi degli SDGs. Con questi eventi di networking, abbiamo inteso rafforzare i partenariati e costruire comunità di buone pratiche per far progredire lo sviluppo urbano sostenibile e inclusivo.

# Nel Mondo del WUWM

**1 giugno** — Il WUWM ha partecipato al sottogruppo della Commissione europea sui frutti a bacca rossa

**8 giugno** — Il WUWM ha partecipato come relatore nella «Healt Talk» su « Migliorare la sicurezza degli alimenti nei mercati tradizionali» per la Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare.

**13 giugno** — Il WUWM ha partecipato come relatore alla prima riunione del Gruppo di monitoraggio della perdita e dello spreco di cibo della Commissione europea.

**17 giugno** — Il WUWM ha tenuto la sua riunione del Bureau.

**23 giugno** — Il WUWM ha partecipato al Network di lavoro sull'alimentazione del Gruppo di Risposta alle Crisi Globali.

**26-30 giugno** — Il WUWM ha partecipato alla Conferenza del World Urban Forum 11 a Katowice, in Polonia.

**24 giugno** — Il WUWM ha partecipato al gruppo consultivo multistakeholder dell'OCSE-FAO sulle filiere agricole responsabili.

**27 giugno** — Conferenza stampa del WUWM e AD Ports Group per annunciare ufficialmente la Conferenza WUWM 2022 ad Abu Dhabi.

**29 giugno** — Il WUWM è stato invitato come relatore all'evento di networking sulla rete GDAR: Incrementare la salute e la resilienza urbana nei Paesi meno sviluppati utilizzando approcci transdisciplinari alla Conferenza WUF 11.

**30 giugno** — Il WUWM ha ospitato un evento di networking sul tema «Costruire un sistema alimentare sostenibile e resiliente: I sistemi di mercato al centro dei collegamenti urbano-rurali» alla Conferenza WUF 11.



## About WUWM:

We aim to facilitate access to healthy diets for everyone in the world by delivering more sustainable, inclusive, and high-quality fresh food supply systems. We exchange ideas, share best practices and cooperate with our partners in international organizations, governments, businesses, and the public.

