

In azione



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

Dicembre 2022

Prefazione

2

In giro per il mondo

Scoprite le nostre riflessioni sui risultati della COP27!

3

Coinvolgimento

WUWM ha presentato un documento programmatico intitolato «Rafforzare i mercati locali di alimenti freschi per garantire sistemi alimentari resilienti» con l'obiettivo di fornire ai decisori politici strumenti chiari per garantire condizioni alimentari migliori

5

Tenersi informati

WUWM ha aderito alla Coalizione per i Sistemi Alimentari Urbani

7

Nei fatti

8

Negli Eventi

WUWM ha partecipato al Gruppo di Esperti sul Meccanismo Europeo di Preparazione e Risposta alle Crisi di Sicurezza Alimentare sui fattori determinanti per la sicurezza alimentare

9

Intervista

alla dott.ssa Gunhild A. Stordalen, fondatrice e presidente esecutivo della Fondazione EAT

10

Intervista

a Charles Michel, chef e sostenitore del clima

14

Nelle buone pratiche

Scopri come 3 mercati all'ingrosso cinesi, Central Kitchen e il comune locale collaborano per offrire cibo migliore agli studenti cinesi!

17

Nel Mondo del WUWM

19





Prefazione

Cari lettori,

2 Con l'avvicinarsi della fine dell'anno desidero inviare un caloroso saluto a tutti i nostri membri e congratularmi con ciascuno di voi per l'impegno profuso nel garantire il normale funzionamento e la fornitura continua di alimenti freschi a miliardi di cittadini in tutto il mondo, nonostante lo stato di policrisi in cui viviamo. L'anno 2022 ha evidenziato l'importanza di rafforzare le catene di approvvigionamento alimentare globali che sono state esposte a debolezze strutturali fondamentali, esacerbate dalla guerra in Ucraina, dall'aumento dei prezzi dell'energia e dei prodotti agricoli, dal peggioramento degli eventi climatici globali e dalle conseguenze economiche della pandemia da COVID-19. Se non si interviene subito per affrontare le debolezze strutturali che mettono a rischio le catene di approvvigionamento alimentare, milioni di persone rischiano di soffrire la fame, con 222 milioni di persone in 53 Paesi che, secondo le Nazioni Unite, dovranno affrontare un'insicurezza alimentare acuta entro la fine del 2022. Abbiamo la responsabilità di agire con urgenza e di trovare soluzioni sistemiche per aumentare l'efficienza della catena del valore degli alimenti freschi. WUWM ha organizzato una conferenza ad Abu Dhabi per riunire i principali attori del nostro settore e scambiare percorsi concreti per ridisegnare le operazioni della catena del valore degli alimenti freschi in modo da raggiungere sostenibilità, efficienza e resilienza. WUWM era presente anche alla COP27, in quanto crediamo davvero che per riuscire a trasformare i nostri sistemi



alimentari dobbiamo disporre delle finanze necessarie per costruire infrastrutture di base in grado di nutrire il mondo con cibo sano: dovremo finanziare massicciamente le innovazioni nell'agricoltura - ottimizzare l'irrigazione, promuovere l'agroecologia, l'uso di energia alternativa nelle aziende agricole, migliorare lo stoccaggio post-raccolta e la catena del freddo, garantire un trasporto efficiente dei prodotti, un migliore imballaggio e contare su mercati all'ingrosso moderni ed efficienti in grado di garantire una commercializzazione e una spedizione trasparente e fluida di grandi volumi di prodotti freschi dall'azienda agricola alla tavola.

In qualità di presidente del WUWM mi impegno a essere in prima linea nella transizione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità e a collaborare con tutte le parti interessate disposte a intraprendere questo percorso insieme a noi.

Auguro a tutti voi una felice fine del 2022!

Cordiali saluti,

Stephane Layani,
Presidente del WUWM

In giro per il mondo:

Scoprite le nostre riflessioni sui risultati della COP27!

La 27a Conferenza delle Parti della Convenzione Quadro delle Nazioni Unite sui Cambiamenti Climatici (COP27) si è tenuta dal 6 al 18 novembre 2022 a Sharm el-Sheikh (Egitto).

Alla Conferenza hanno partecipato oltre 92 capi di Stato e circa 35.000 rappresentanti, o delegati, di 190 Paesi.

Il WUWM è stato invitato come relatore di spicco e ha partecipato per la prima volta a questo importante incontro che mira a creare impegni concreti per mitigare il riscaldamento globale e ridurre drasticamente le emissioni.

3

Secondo le agenzie e gli esperti delle Nazioni Unite, il settore alimentare è responsabile di circa il 30% delle emissioni globali. La trasformazione degli attuali sistemi alimentari è quindi di grande importanza se vogliamo raggiungere gli obiettivi dell'Accordo di Parigi e mitigare gli effetti del cambiamento climatico.

Il settore alimentare ha oggi anche il potenziale per diventare un attore chiave per garantire la cattura del carbonio attraverso buone pratiche agricole e la sfida di smettere di essere una delle principali cause di deforestazione e perdita di biodiversità.

Anche se il legame tra cambiamento climatico e trasformazione dei sistemi alimentari sembra essere abbastanza chiaro, il cibo non è mai stato incluso nell'agenda della COP o nei negoziati prima dell'incontro di Sharm el Sheik.

“Anche se il legame tra cambiamento climatico e trasformazione dei sistemi alimentari sembra essere abbastanza chiaro, il cibo non è mai stato incluso nell'agenda della COP o nei negoziati prima della COP27.”

In questo senso possiamo congratularci con la COP27 per aver permesso ai sistemi alimentari di entrare per la prima volta nei negoziati internazionali sul clima con una Giornata dedicata all'Agricoltura e ai Sistemi Alimentari organizzata dalla COP e un padiglione interamente dedicato ai sistemi alimentari.

Uno degli obiettivi principali del padiglione dedicato ai sistemi alimentari era quello di identificare azioni, strategie e soluzioni lungo la catena del valore alimentare che potessero portare a una trasformazione verso sistemi alimentari più sani, più resilienti e più equi.

Avendo recentemente raggiunto gli 8 miliardi di abitanti, il cambiamento climatico sta sconvolgendo la produzione alimentare, i mezzi di sussistenza e la salute umana. Queste sfide interconnesse ci impongono di pensare a come aumentare in modo sostenibile la produzione alimentare, adattarci e costruire la resilienza ai cambiamenti climatici e decarbonizzare i nostri sistemi alimentari.

I membri della Coalizione presenti al Padiglione sui Sistemi Alimentari hanno sottolineato che la trasformazione dei sistemi alimentari globali potrebbe generare 4,5 trilioni di dollari di nuove opportunità economiche entro il 2030 e contribuire al raggiungimento di un settore alimentare a impatto zero, rispettoso della natura, della giustizia sociale e della sicurezza alimentare.





Tuttavia, i risultati finali delle politiche non includono alcun impegno o meccanismo specifico per finanziare la trasformazione dei sistemi alimentari.

«Il progresso inizia sempre con discussioni che poi si traducono in azioni. È vero che non ci stiamo muovendo abbastanza velocemente, ma allo stesso tempo stiamo sperimentando un'inarrestabile costruzione di coalizioni per far progredire le cose», ha affermato la dott.ssa Gunhild Stordalen, fondatrice e presidente esecutivo di EAT, che negli ultimi anni è stata una delle organizzazioni più importanti nell'accelerare la trasformazione dei sistemi alimentari.

La Segretaria generale del WUWM è stata invitata a parlare alla COP27 durante la tavola rotonda «Nutrire la Città per la Salute delle Persone, dei Paesaggi e del Clima», organizzata dalla FAO e da ICLEI.

L'evento ha esplorato il modo in cui le città e i governi locali possono contribuire a ridisegnare i sistemi alimentari, in un quadro di governance multilivello, al fine di riuscire a trasformare il settore in sostenibile, favorendo al contempo l'accesso a una migliore alimentazione per le loro popolazioni.

4

La dott.ssa Carrara ha sottolineato che in un mondo altamente urbanizzato i mercati all'ingrosso rappresentano infrastrutture uniche per garantire la disponibilità quotidiana di grandi volumi di alimenti diversi, nutrienti e freschi nelle città. Essi agiscono come un nesso virtuoso ed efficiente tra aree rurali (di produzione) e aree urbane (di consumo). «I mercati all'ingrosso sono la spina dorsale per garantire alle popolazioni l'accesso a frutta e verdura. Il loro contributo alla diversificazione e alla salubrità degli ambienti alimentari urbani è evidente, ma molti Paesi sono ancora privi di queste infrastrutture così essenziali per garantire e coordinare i flussi di cibo fresco dall'azienda agricola alla tavola», ha dichiarato la dott.ssa Carrara.

“Per quanto riguarda i meccanismi dei sistemi alimentari per mitigare i cambiamenti climatici, la COP27 è stata un'occasione mancata..”

Per quanto riguarda i meccanismi dei sistemi alimentari per mitigare i cambiamenti climatici, la COP27 è stata un'occasione mancata, ma ci sono state alcune buone notizie, tra cui;

- La decisione di portare il Lavoro Congiunto sull'Agricoltura di Koronivia alla fase di attuazione;

- È stato creato un Fondo per le Perdite e i Danni, ma il suo finanziamento non è ancora stato determinato.

- Cinque padiglioni dedicati all'Alimentazione e all'Agricoltura nel programma secondario;

La prima Giornata dell'Agricoltura e dell'Adattamento, che ha incluso anche il lancio dell'iniziativa FAST (Food Agriculture for Sustainable Transformation), fiore all'occhiello della Presidenza,

- Il lancio dell'Iniziativa sull'Azione per il Clima e la Nutrizione (I-CAN).

Il WUWM spera che la prossima COP28, che si terrà a Dubai nel novembre 2023, presieduta da Mariam bint Mohammed Almhairi, Ministro del Cambiamento Climatico e dell'Ambiente degli Emirati Arabi Uniti (EAU), porti i sistemi alimentari al centro delle discussioni e dia maggiore visibilità all'innovazione climatica e ai finanziamenti necessari in questo settore.

WUWM è stata davvero felice di aver partecipato alla COP27 e di aver incontrato così tanti nuovi attori provenienti da università, ONG e società civile che lavorano in questo campo.

L'intervista a Sua Eccellenza Mariam bint Mohammed Almhairi, Ministro del Cambiamento Climatico e dell'Ambiente degli Emirati Arabi Uniti, è disponibile nella newsletter «In Azione» di novembre.

Non perdetevi l'intervista alla dott.ssa Gunhild Stordalen che abbiamo pubblicato in questa newsletter!

Continueremo a far sentire la nostra voce nei negoziati internazionali e nelle discussioni della prossima COP.

Coinvolgimento:

WUWM ha presentato un documento programmatico intitolato «Rafforzare i mercati locali di alimenti freschi per garantire sistemi alimentari resilienti» con l'obiettivo di fornire ai decisori politici strumenti chiari per garantire condizioni alimentari migliori.

Siamo lieti di comunicare ai nostri lettori che abbiamo appena lanciato un documento politico, redatto in collaborazione con la Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), la Health Bridge Foundation, UN-Habitat, la World Farmers Market Coalition, le Città Unite e i Governi Locali (UCLG), i Governi Locali per la Sostenibilità (ICLEI) e i Governi Regionali per lo Sviluppo Sostenibile (Regions4).

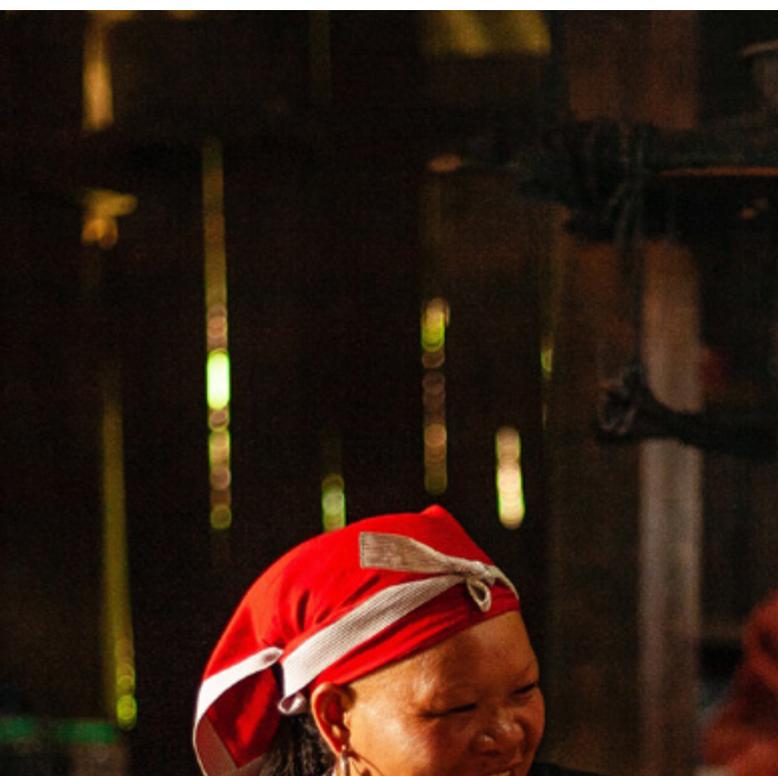
5

Con il titolo «Documento di discussione collaborativo: Rafforzare i Mercati Locali di Alimenti Freschi per garantire Sistemi Alimentari Resilienti», questo documento si rivolge ai decisori politici e agli operatori del nostro settore e propone ai governi strumenti e soluzioni concrete per rafforzare la resilienza dei sistemi alimentari locali e facilitare l'accesso quotidiano dei cittadini a diete sane.

Questo documento è il risultato di molteplici incontri, iniziati durante l'UNFSS e proseguiti al World Urban Forum 2022, in cui i co-autori che rappresentano diversi settori dei sistemi alimentari si sono incontrati, tutti insieme per la prima volta, con l'ambizione di sviluppare un approccio multi-stakeholder che potesse portare sul tavolo nuove e coraggiose idee per migliorare con successo la sostenibilità e la resilienza dei sistemi alimentari locali. Durante questi incontri i coautori di questo documento, esperti riconosciuti del nostro settore, sono giunti alla conclusione che i sistemi di mercato, e in particolare i mercati locali di prodotti alimentari freschi, sono attori chiave per garantire ambienti alimentari adeguati a livello locale e per facilitare il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e devono quindi essere rafforzati.

“Studi recenti hanno dimostrato che i mercati locali di alimenti freschi svolgono un ruolo cruciale per garantire la sicurezza alimentare e l'accesso a diete sane e sostenibili in tutto il mondo.”

Oltre al fatto che i sistemi territoriali di mercato degli alimenti freschi hanno dimostrato un maggior grado di resilienza rispetto ad altri punti vendita alimentari durante la pandemia di Covid-19 per sostenere l'accesso a diete sane, studi recenti hanno dimostrato che i mercati locali degli alimenti freschi svolgono un ruolo cruciale per garantire la sicurezza alimentare e l'accesso a diete sane e sostenibili in tutto il mondo, fornendo in molti Paesi l'80% degli alimenti freschi consumati. Inoltre, queste strutture di mercato contribuiscono a una gestione sostenibile dei prodotti locali, a una maggiore sostenibilità dei mezzi di sussistenza a livello territoriale e a fornire accesso alla commercializzazione ai piccoli agricoltori.





Tuttavia, spesso il ruolo di questi mercati nel garantire la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione è trascurato o ignorato dalle autorità di tutto il mondo. Per questo motivo i coautori hanno deciso di mettere a punto uno strumento efficace che potesse spiegare il loro ruolo e aiutare i governi a sfruttare tutto il potenziale dei mercati locali di prodotti alimentari freschi per lo sviluppo delle politiche.

6 “Questo documento propone strumenti e soluzioni concrete per i responsabili delle decisioni politiche, al fine di rafforzare la resilienza dei sistemi alimentari locali e facilitare l’accesso quotidiano dei cittadini a diete sane.”

Il documento mostra anche che in molti Paesi il ruolo dei mercati di prodotti alimentari freschi potrebbe essere migliorato se venisse intrapresa un’azione coordinata da parte dei governi nazionali e locali, del settore privato e della società civile. Queste alleanze sono fondamentali per modernizzare le infrastrutture e la loro gestione e sfruttare appieno il potenziale che queste infrastrutture - sia formali che informali - hanno per promuovere la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione a livello locale.

Il documento presenta una selezione di esperienze concrete provenienti da diverse regioni e propone una serie di azioni raccomandate per i decisori politici. Queste azioni coordinate sono rivolte ai governi locali, agli attori del mercato, ai governi nazionali e alle organizzazioni internazionali, comprese le agenzie ONU competenti. Nel documento sono presentati gli obiettivi generali:

- Obiettivi trasversali a tutti gli attori
- Passi operativi per rafforzare i sistemi di mercato inclusivi
- Oltre le catene del valore: un approccio sistemico ai mercati alimentari
- Imparare dall’impatto del COVID-19
- Collaborazione multi-stakeholder per sistemi di mercato resilienti
- Esperienze di mercato dalle città
- Sistemi di mercato territoriali
- Sfide e opportunità
- Azioni raccomandate per i diversi livelli di governance

Il WUWM desidera esprimere la sua sincera gratitudine e il suo apprezzamento a tutti i co-autori Kristie Daniel (HealthBridge), Remy Sietchiping (UN-Habitat), Thomas Forster (UN-Habitat), Florence Egal (UN-Habitat), Ann Trevenen Jones (GAIN), Cecilia Marocchino (FAO), Marcello Vicovaro (FAO), Carmelo Troccoli (WorldFMC) e Richard McCarthy (WorldFMC) e il nostro SG, Eugenia Carrara, per la loro partecipazione alla stesura di questa importante pubblicazione basata sui dati. Ci auguriamo che questa pubblicazione e gli strumenti concreti condivisi diano forza ai decisori e facilitino un approccio sistemico alla trasformazione dei sistemi alimentari.

Per leggere la pubblicazione completa, visitate il nostro sito web.

Tenersi informati:

WUWM ha aderito alla Coalizione per i Sistemi Alimentari Urbani

Secondo le Nazioni Unite, le popolazioni urbane sono destinate a crescere dagli attuali 4,4 miliardi a 6,7 miliardi nel 2050, pertanto è urgente creare sistemi alimentari urbani sostenibili in grado di fornire cibo accessibile e nutriente a tutti. Per raggiungere questo obiettivo, gli attori urbani devono impegnarsi con i governi nazionali e subnazionali e con le altre parti interessate, per formulare e attuare politiche alimentari efficaci che promuovano sistemi alimentari urbani sostenibili.

7

La Coalizione per i Sistemi Alimentari Urbani (UFSC) è una delle coalizioni emerse dal Vertice sui Sistemi Alimentari delle Nazioni Unite del 2021, che riconosce l'importanza dell'agenda alimentare urbana a livello locale, nazionale e internazionale. Poiché il 70% del consumo alimentare avviene nelle aree urbane e si prevede che questa quota aumenti a causa della rapida urbanizzazione, è sempre più diffusa l'idea che per compiere progressi nell'agenda della trasformazione dei sistemi alimentari sia necessario sviluppare strategie sostenibili per i sistemi alimentari urbani.

La Coalizione per i sistemi alimentari Urbani offre una piattaforma per collegare meglio le città metropolitane piccole, intermedie e grandi e i governi nazionali, aiutandoli a promuovere politiche alimentari coerenti e azioni coordinate. Inoltre, questa Coalizione promuove il dialogo e l'inclusione per comprendere meglio gli ostacoli e le opportunità di trasformazione dei sistemi alimentari urbani e per condividere esperienze e buone pratiche. La



“Si prevede che le popolazioni urbane cresceranno dagli attuali 4,4 miliardi a 6,7 miliardi nel 2050, pertanto è urgente creare sistemi alimentari urbani sostenibili in grado di fornire cibo accessibile e nutriente a tutti.”

Coalizione promuoverà inoltre decisioni basate sull'evidenza attraverso la facilitazione dello scambio di conoscenze ed esperienze tra i principali stakeholder e la produzione, gestione e distribuzione di dati appropriati.

Il WUWM si è unito alla Coalizione per i Sistemi Alimentari Urbani proprio questo mese. Anche altri partner chiave di WUWM fanno parte della coalizione, come la fondazione EAT, Gain, ICLEI, FAO e UN Habitat. Insieme, la Coalizione rappresenta un polo di competenze diverse, che riunisce reti di città, organizzazioni non governative, università e istituzioni chiave delle Nazioni Unite.



Nei fatti:

- Alla COP27 hanno partecipato più di 92 capi di Stato e circa 35.000 rappresentanti, o delegati, di 190 Paesi.
- I sistemi alimentari sono responsabili di 1/3 delle emissioni globali di gas serra.
- Le città consumano quasi l'80% dell'energia totale prodotta nel mondo, mentre producono il 70% dei rifiuti globali.
- Il 95% del nostro cibo proviene dal suolo. La produzione alimentare occupa quasi il 40% della terra globale.
- Un terzo dei terreni del pianeta è gravemente degradato e il suolo fertile viene perso al ritmo di 24 miliardi di tonnellate all'anno, secondo un nuovo studio delle Nazioni Unite che chiede di abbandonare l'agricoltura intensiva tradizionale.
- I sistemi alimentari globali sono il principale motore della perdita di biodiversità, con la sola agricoltura che rappresenta la minaccia identificata per 24.000 delle 28.000 specie (86%) a rischio di estinzione
- La trasformazione dei sistemi alimentari globali potrebbe generare 4,5 trilioni di dollari di nuove opportunità economiche entro il 2030 e contribuire al raggiungimento di un settore alimentare a impatto zero, rispettoso della natura, della giustizia sociale e della sicurezza alimentare.

- Si prevede che il costo delle importazioni agricole a livello mondiale aumenterà di quasi il 50%, raggiungendo i 424 miliardi di dollari nel 2022, con un incremento del 112% rispetto al 2020, soprattutto a causa dei costi più elevati per l'energia e i fertilizzanti importati.
- Il bollettino EAT-Lancet dimostra che il passaggio dai nostri attuali sistemi alimentari alla dieta per la salute del pianeta può prevenire più di 11 milioni di morti premature all'anno.
- Il passaggio a pratiche di produzione rigenerative può aiutarci ad affrontare un terzo delle emissioni globali e consentirci di assorbire enormi quantità di carbonio dall'atmosfera ai nostri terreni e alla vegetazione.

“I sistemi alimentari globali sono il principale motore della perdita di biodiversità: la sola agricoltura è la minaccia identificata per 24.000 delle 28.000 specie (86%) a rischio di estinzione.”





Negli Eventi:

WUWM ha partecipato al Gruppo di Esperti sul Meccanismo Europeo di Preparazione e Risposta alle Crisi di Sicurezza Alimentare sui fattori determinanti per la sicurezza alimentare

9

Il WUWM ha partecipato, in qualità di membro, alla riunione del «Gruppo di Esperti sul Meccanismo Europeo di Preparazione e Risposta alle Crisi di Sicurezza Alimentare sui fattori determinanti della sicurezza alimentare», organizzata il 14 novembre, in cui si è discusso dei principali motori della sicurezza alimentare nell'Unione Europea (UE) e della sicurezza alimentare globale, nel breve e nel medio-lungo termine.

Se oggi la disponibilità di cibo non è ancora in discussione nell'UE, i prezzi elevati dei prodotti alimentari stanno mettendo a repentaglio la loro accessibilità. A questo proposito, la strategia Farm to Fork (dall'azienda agricola alla forchetta) ha annunciato diverse iniziative importanti, tra cui il piano di emergenza per garantire l'approvvigionamento e la sicurezza alimentare in tempi di crisi e l'adozione, entro la fine del 2023, di una legislazione quadro per i sistemi alimentari sostenibili, per accelerare ulteriormente la transizione verso un sistema alimentare sostenibile.

Il piano promuove la collaborazione tra tutte le parti coinvolte nella filiera alimentare, sia pubbliche che private. Gli agricoltori, i pescatori, i produttori di acquacoltura, i trasformatori alimentari, i commercianti, i rivenditori, i responsabili della logistica e i trasportatori sono tra i partecipanti del settore privato. Il piano coinvolgerà anche le autorità nazionali, regionali e dell'UE.

Per seguirne l'attuazione, nel 2020 la Commissione ha istituito il Meccanismo Europeo di Preparazione e Risposta alle Crisi di Sicurezza Alimentare

“Se oggi la disponibilità di cibo non è ancora in discussione nell'UE, i prezzi elevati dei prodotti alimentari stanno mettendo a rischio la loro accessibilità.”

(EFSCM), una piattaforma permanente coordinata dalla Commissione, che comprende le autorità pubbliche degli Stati membri e si avvale di un gruppo di esperti dedicato.

Il gruppo di esperti riunisce i rappresentanti degli Stati membri e di alcuni Paesi terzi e gli attori di tutte le fasi della catena alimentare.

L'EFSCM si concentra su attività specifiche e su una serie di azioni da completare tra la metà del 2022 e il 2024:

- Migliorare la prontezza utilizzando i dati disponibili (ad esempio, meteo, clima, mercati) e valutando le vulnerabilità e le infrastrutture critiche della filiera alimentare;
- Coordinamento, cooperazione e comunicazione: condivisione di informazioni, buone pratiche, piani di emergenza nazionali; sviluppo di raccomandazioni per affrontare le crisi; coordinamento e cooperazione con la comunità internazionale.

In quanto forza trainante dell'approvvigionamento di alimenti freschi nell'Unione Europea, che fornisce il 50% di tutti i prodotti freschi consumati nell'UE, il WUWM è pienamente mobilitato per garantire l'approvvigionamento ai cittadini dell'UE e per lavorare per rafforzare la sostenibilità e la resilienza. I nostri mercati sono attori chiave quando si tratta di informazioni sulla logistica in entrata e in uscita, sui volumi di prodotti commercializzati e sulla formazione dei prezzi.



Intervista

alla dott.ssa Gunhild A. Stordalen, fondatrice e presidente esecutivo della Fondazione EAT

Siamo lieti di condividere con i nostri lettori un'intervista esclusiva con la dott.ssa Gunhild A. Stordalen, fondatrice e presidente esecutivo della Fondazione EAT. La dott.ssa Stordalen è stata impegnata in dibattiti pubblici su questioni come il cambiamento climatico e la salute pubblica ed è una delle voci principali che si impegnano a trasformare i sistemi alimentari globali verso la sostenibilità. EAT lavora per realizzare la visione di un sistema alimentare globale equo e sostenibile per la salute delle persone e del pianeta, senza lasciare indietro nessuno, attraverso la scienza, la discontinuità impaziente e le nuove partnership. Per garantire il successo, EAT si connette e collabora con membri della comunità scientifica, politica e imprenditoriale, seguendo un quadro di cambiamento basato su un'interazione dinamica a tre vie tra conoscenza, impegno e azione.

La Commissione EAT-Lancet su Alimentazione, Pianeta, Salute è un rapporto che ha riunito 37 scienziati di spicco di tutto il mondo per rispondere alla domanda: «Possiamo nutrire una popolazione futura di 10 miliardi di persone con una «dieta sana» entro i limiti del pianeta?». Quali sono i risultati principali del rapporto?

Fortunatamente, il rapporto conclude che è davvero possibile, cosa che non era scontata quando lo abbiamo commissionato. Con l'agricoltura che occupa quasi il 40% della



superficie globale e la produzione alimentare responsabile fino al 30% delle emissioni globali di gas serra, in un mondo in cui più di 800 milioni di persone vanno a letto affamate, come sarà quando altri 2 miliardi di persone abiteranno la Terra? È evidente che dovrà essere molto diverso da oggi e la Commissione EAT-Lancet ci fornisce il progetto, o più precisamente gli obiettivi basati sulla scienza che dobbiamo raggiungere. Per poter nutrire il pianeta in modo equo e sano, per poter raggiungere i nostri obiettivi in materia di cambiamento climatico e per ridurre al minimo la perdita di biodiversità, dobbiamo cambiare la nostra dieta. Ciò richiederà uno sforzo collettivo da parte del settore pubblico e privato in tutto il mondo, ma fortunatamente è realizzabile anche rimanendo fedeli alle culture alimentari ricche e diverse che abbiamo oggi.

Nel vostro rapporto, affermate che le diete sane sono «win-win», nel senso che fanno bene sia alle persone che al pianeta. Che cosa significa per la Commissione EAT-Lancet «diete sane» e quali sono oggi le conseguenze delle diete «malsane»?

Le diete non salutari causano malattie, morti premature, spreco di risorse e danni ambientali. In abbondanza. Infatti, le malattie legate all'alimentazione sono oggi la prima causa di cattiva salute e di morti premature nel mondo. Anche più di alcol, tabacco, droghe illegali e sesso non sicuro messi insieme. Durante la pandemia Covid-19 è stato ulteriormente evidenziato il fatto che le condizioni legate all'alimentazione, come l'obesità e il diabete, comportano un tasso di mortalità molto più elevato. Ciò aumenta la pressione sui fornitori di assistenza sanitaria, già sovraccarichi di lavoro, aggravando ulteriormente la crisi. Si stima che oltre 2 miliardi di persone siano in sovrappeso o obese. Sull'altro piatto della bilancia, anche il numero di affamati cronici è in aumento, arrivando a 828 milioni di persone lo scorso anno. Si tratta di una quantità quasi insondabile di pura tragedia umana.

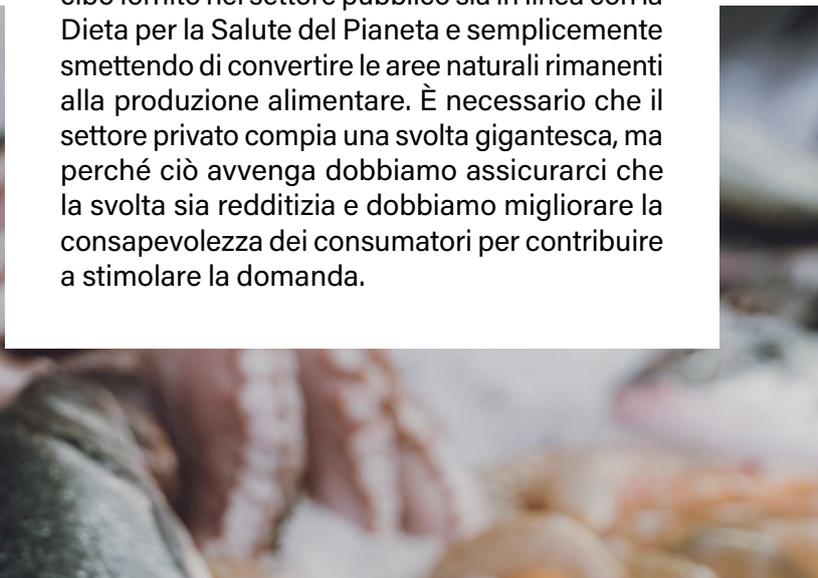
11

Le conseguenze per il nostro pianeta sono altrettanto terribili. L'eccessivo consumo di carne, soprattutto quella proveniente da impianti di produzione industrializzati, e di calorie vuote, provoca gravi danni al nostro clima e ai nostri ecosistemi. Quando parliamo di diete sane, parliamo di cibi deliziosi e nutrienti. Stiamo parlando di diete ricche di piante e flexitarie, come quelle che le popolazioni della maggior parte delle culture alimentari tradizionali di tutto il mondo hanno sempre mangiato. Ed è emerso che questo è anche ciò che fa bene al nostro pianeta. Un'alimentazione sana è una vittoria per le persone e per il pianeta.

“La scienza ci dice chiaramente che i nostri attuali sistemi alimentari sono insostenibili per le persone e per il pianeta.”

In poche parole, cosa ci dice la scienza sull'impatto dei nostri attuali sistemi alimentari? E quali sono le misure da adottare per renderli sostenibili?

In poche parole, la scienza ci dice chiaramente che i nostri attuali sistemi alimentari sono insostenibili per le persone e per il pianeta. Il rapporto EAT-Lancet dimostra che il passaggio dagli attuali sistemi alimentari alla dieta per la salute del pianeta può prevenire più di 11 milioni di morti premature all'anno. Inoltre, il passaggio a pratiche di produzione rigenerative può aiutarci ad affrontare un terzo delle emissioni globali e consentirci di catturare enormi quantità di carbonio dall'atmosfera nei nostri terreni e nella vegetazione. Inoltre, ci aiuterà a ripristinare gli ecosistemi e la biodiversità e a risparmiare enormi quantità di acqua dolce. Tuttavia, ogni Paese e ogni regione sono diversi. Non esiste una cura miracolosa che possa essere prescritta a ogni parte del mondo, né vogliamo sradicare le incredibili tradizioni alimentari che fanno parte delle nostre culture e del nostro patrimonio. Riteniamo quindi che il modo migliore per raggiungere la sostenibilità sia quello di fornire dei punti di riferimento basati sulla scienza, in modo che i Paesi possano creare il proprio percorso nazionale in base alle proprie esigenze e culture. Tra gli esempi di misure efficaci vi è la revisione degli attuali incentivi e disincentivi economici, rendendo più redditizia la creazione di alimenti sostenibili e sani, assicurandosi che il cibo fornito nel settore pubblico sia in linea con la Dieta per la Salute del Pianeta e semplicemente smettendo di convertire le aree naturali rimanenti alla produzione alimentare. È necessario che il settore privato compia una svolta gigantesca, ma perché ciò avvenga dobbiamo assicurarci che la svolta sia redditizia e dobbiamo migliorare la consapevolezza dei consumatori per contribuire a stimolare la domanda.





Secondo gli studi dell'EAT, che tipo di trasformazione dei comportamenti alimentari dovrebbe avvenire per raggiungere le Diete Sane Planetarie entro il 2050?

La trasformazione sarà diversa da un luogo all'altro, ma in generale dobbiamo assistere a un passaggio a diete più ricche di vegetali. Non stiamo parlando di abolire la carne e i latticini, ma, soprattutto per i Paesi e i segmenti di popolazione a più alto reddito, dobbiamo ridurne significativamente la produzione e il consumo. Fortunatamente, esiste un'enorme varietà di gustose verdure, legumi, noci, cereali integrali, alghe, patate, funghi e frutta con cui sostituirli.

Come si possono attuare efficacemente queste trasformazioni? Quali partnership sono necessarie per sostenere questi cambiamenti?

Innanzitutto, è necessario che i governi modifichino le politiche lungo l'intera catena del valore degli alimenti. Devono riorganizzare i sussidi all'agricoltura e alla pesca, devono riformare gli appalti pubblici per gli alimenti, devono utilizzare le politiche fiscali e la regolamentazione per rendere più facile l'accesso e l'acquisto di alimenti sani. È necessario che l'industria alimentare si assuma una responsabilità molto maggiore, e questo include sia le grandi che le piccole aziende, dalla produzione fino alla vendita al dettaglio. Abbiamo bisogno che il mondo della finanza si svegli e svolga un ruolo di guida del cambiamento simile a quello che stiamo vedendo sempre più spesso con la finanza energetica: i flussi di capitale nei nostri sistemi alimentari devono guidare la trasformazione verso risultati sani, sostenibili ed equi. Dobbiamo anche sensibilizzare i consumatori per generare il giusto tipo di domanda e ridurre gli sprechi alimentari. Noi di EAT siamo riusciti a collaborare con diverse grandi città in tutto il mondo e abbiamo avuto colloqui produttivi con produttori, consumatori e consigli comunali per contribuire a realizzare un cambiamento basato sulle specifiche circostanze, culture ed esigenze dell'area locale. Con oltre il 56% della popolazione mondiale che vive nelle città e la continua urbanizzazione globale, riteniamo che la partecipazione delle città sia fondamentale.

Durante la COP27 di Sharm el Sheik, i sistemi alimentari sono stati inclusi per la prima volta nell'agenda, quali proposte concrete l'EAT ha appoggiato/raccomandato ai Paesi di adottare per intraprendere un'azione climatica efficace per proteggere e trasformare i sistemi agroalimentari? Può condividere con i nostri lettori le sue riflessioni sui risultati dei negoziati riguardanti i sistemi alimentari e la mitigazione dei cambiamenti climatici?

È stato incoraggiante assistere a una COP che per la prima volta ha avuto come tema principale i sistemi alimentari. Noi di EAT abbiamo lavorato duramente per svolgere un ruolo importante nel raggiungimento di questo progresso tangibile. Tuttavia, non fraintendetemi, la COP27 non ha prodotto i risultati di cui il mondo ha disperatamente bisogno. Semplicemente non c'è un percorso per un futuro sicuro per l'umanità entro il limite di 1,5 gradi a meno che non riusciamo a trasformare la produzione e il consumo di cibo - e questo fatto non

“Il passaggio a pratiche di produzione rigenerative può aiutarci ad affrontare un terzo delle emissioni globali e permetterci di assorbire il carbonio dall'atmosfera nei nostri terreni e nella vegetazione.”

si è ancora manifestato in decisioni o risultati reali. Sapevamo in anticipo che alla COP27 si sarebbero potuti raggiungere solo progressi limitati, quindi da tempo lavoriamo sistematicamente con i nostri partner per mobilitare risultati significativi e reali entro la COP dell'anno prossimo negli Emirati Arabi Uniti. Vogliamo vedere una svolta politica importante, sotto forma di un gruppo di Paesi e città con grandi ambizioni che annuncino cambiamenti reali e significativi nelle politiche del sistema alimentare, in linea con il limite di 1,5 gradi. Vogliamo inoltre assistere a una svolta finanziaria importante, con il lancio di una piattaforma di coinvestimento per la trasformazione dei sistemi alimentari che coinvolga una massa critica di finanziamenti privati, pubblici, multilaterali e filantropici. Queste svolte non sono «piacevoli da avere», ma «indispensabili» se vogliamo avere qualche possibilità di evitare una catastrofe climatica.

“Il WUWM ha un ruolo importante da svolgere nella trasformazione dei nostri sistemi alimentari. Siete in una posizione privilegiata per influenzare sia l'offerta che la domanda.”

13



Quali sono i prossimi passi della Fondazione EAT dopo le discussioni della COP27?

Per EAT si tratta ora di lavorare con i nostri numerosi partner per concretizzare queste innovazioni entro la COP28 del prossimo anno.

Che tipo di collaborazioni potrebbe instaurare EAT con WUWM per sostenere la transizione del sistema alimentare?

Il WUWM ha un ruolo importante da svolgere nel guidare la trasformazione dei nostri sistemi alimentari. Abbiamo bisogno di molte più iniziative di quelle che vediamo al momento all'interno del commercio all'ingrosso di prodotti alimentari. Voi e i vostri membri siete in una posizione privilegiata per influenzare sia l'offerta che la domanda. Noi di EAT saremmo lieti di esplorare le modalità di collaborazione con il WUWM per accelerare i cambiamenti di cui abbiamo bisogno in vista della COP28 del prossimo anno e oltre. Un'opportunità concreta potrebbe essere quella di impegnarsi con le città per guidare il cambiamento dal lato della domanda. Insieme a una serie di partner globali, stiamo costruendo un solido programma di sostegno a un gran numero di città affinché diventino leader nella trasformazione del sistema alimentare. Il WUWM potrebbe svolgere un ruolo importante in questo senso.





Può presentare brevemente il suo lavoro ai nostri lettori?

Ho iniziato come chef in ristoranti stellati dopo una formazione all'Institut Paul Bocuse. Ho esplorato il cibo come arte nelle esperienze immersive e nell'estetica multisensoriale presso il dipartimento di psicologia sperimentale dell'Università di Oxford, dove ho pubblicato oltre una dozzina di articoli sulla percezione multisensoriale dei sapori. Sono diventato un oratore pubblico sul tema del futuro del cibo. La sintesi di tutto questo è stata applicata alla mia partecipazione a The Final Table di Netflix. Oggi lavoro nel campo dell'innovazione alimentare, come educatore in alcuni dei migliori istituti culinari del mondo, creatore di contenuti di educazione alimentare su Patreon e influencer che sostiene l'uso del cibo come strumento di cambiamento positivo nelle nostre relazioni con la natura, la società e se stessi.

Qual è il ruolo di un educatore alimentare?

Onestamente, attribuisco la crisi del nostro sistema alimentare all'inconsapevolezza del pubblico sui principi fondamentali dell'alimentazione. Questo riguarda tutti i componenti della catena alimentare. A mio parere, l'educazione alimentare di base dovrebbe essere accessibile a tutti fin dalla più tenera età, proprio come la lettura e la scrittura.

Il ruolo di un educatore alimentare è quello di insegnare come il cibo sia una parte centrale della nostra società, del nostro rapporto con il pianeta e del nostro corpo. Comprendendo il cibo, possiamo essere in grado di avere relazioni più sane. Credo che collegando diverse discipline e campi legati all'alimentazione possiamo immaginare sistemi alimentari più sostenibili per tutti nei decenni a venire.

“Il ruolo di un educatore alimentare è quello di insegnare come il cibo sia una parte centrale della nostra società, del nostro rapporto con il pianeta e del nostro corpo.”



Intervista

a Charles Michel, chef e sostenitore del clima

Nel mese post COP27 siamo entusiasti di condividere con i nostri lettori un'intervista con lo chef e sostenitore del clima Charles Michel. Charles Michel è un oratore e consulente pubblico su temi quali il futuro del cibo e il cambiamento dei modelli alimentari verso modelli più sostenibili. All'incrocio tra scienza, arte, comunità e imprenditoria, mira a ispirare soluzioni che possano portare l'umanità a un rapporto migliore con la natura, pensando al modo in cui mangiamo.

In che modo l'«alfabetizzazione alimentare» può cambiare i comportamenti di consumo e come pensa che gli chef possano aiutare le popolazioni a passare a modelli alimentari sostenibili?

La maggior parte dei comportamenti umani è automatica, guidata da stimoli ambientali, cultura e credenze. La facilità di accesso gioca un ruolo dominante nelle nostre scelte, delegando quindi la probabilità di accedere a cibi sani alle forze del mercato e ai poteri del sistema alimentare moderno. Più siamo istruiti sulle nostre percezioni, pregiudizi e convinzioni riguardo al cibo, più possiamo svolgere un ruolo attivo nella creazione di un sistema alimentare migliore per tutti e più gli operatori del settore saranno in grado di produrre prodotti migliori per i mercati. Ciò include l'abbandono di comportamenti che generano sprechi, l'incoraggiamento del consumo di alimenti di stagione e scelte più etiche, per citarne alcuni.

Gli chef e tutti i progettisti di esperienze alimentari svolgono un ruolo importante nell'educare attraverso i prodotti che creano e vendono. Il piacere e il desiderio di alimenti più etici dovrebbero essere progettati tenendo conto del design multisensoriale e creando narrazioni attraenti. Cercare di convincere le persone a mangiare meglio per la salute o per l'ambiente è spesso inefficace. Invece, concentrarsi sulla creazione di tendenze e sull'educazione può avere un impatto molto più profondo.

15

Nel suo manifesto, «Guida all'Alimentazione Consapevole», lei afferma che mangiare è un atto politico. Può spiegare ai nostri lettori perché mangiare è un atto politico ed economico?

Ogni dollaro che spendiamo per il cibo è un voto verso un particolare modo di procurarsi il sostentamento dalla terra. Ogni piatto di cibo ha un impatto ambientale e sociale.

Il cibo è un legame diretto che stabiliamo quotidianamente con la natura e con le persone che lavorano la terra e i sistemi che ci nutrono. Negli ultimi decenni siamo diventati sempre più distanti da queste realtà e questo ha reso la maggior parte di noi inconsapevole di ciò che realmente serve per produrre cibo.

“Ogni dollaro che spendiamo per il cibo è un voto verso un particolare modo di procurarsi il sostentamento dalla terra. Ogni piatto di cibo ha un impatto ambientale e sociale.”





16

Secondo il Project Drawdown, la principale risorsa mondiale per le soluzioni climatiche, le tre soluzioni più efficaci per invertire il cambiamento climatico sono: ridurre gli sprechi alimentari, migliorare la pianificazione familiare e l'istruzione e incoraggiare le diete ricche di piante. Queste misure porterebbero a un assorbimento di 235,73 gigatonnellate di CO₂ entro il 2050 - molto più di quanto si potrebbe ottenere con la sola conservazione e riforestazione, o anche con il passaggio dai combustibili fossili alle energie rinnovabili. È fondamentale capire che il sistema alimentare è responsabile di circa un terzo delle emissioni globali di carbonio e che i rifiuti alimentari rappresentano da soli circa l'8% di tutte le emissioni. In confronto, l'aviazione rappresenta circa il 2,5% di tutte le emissioni.

Credo anche che l'accesso a cibo nutriente dovrebbe essere un diritto fondamentale per tutti gli esseri umani, perché attualmente produciamo abbastanza cibo per farlo. Le abitudini che modelliamo attraverso il coinvolgimento nel cibo sono fondamentali per un futuro di pace sulla Terra e per ridurre la sofferenza; le scelte alimentari hanno implicazioni etiche dirette; quindi il cibo è intrinsecamente politico.

Che tipo di collaborazioni potrebbe instaurare tra i mercati di prodotti alimentari freschi o con WUWM per promuovere un'alimentazione consapevole?

Insieme ai miei sostenitori e agli attivisti del cibo di tutto il mondo, abbiamo creato una «Guida al Mangiare Consapevole» in 10 punti che chiunque può scaricare gratuitamente in 22 lingue. Si tratta di 10 modi in cui diversi attori possono collaborare. Vi invito a dare un'occhiata!

Credo che si possa ridurre in modo sostanziale lo spreco di cibo insegnando nuovi metodi di lavorazione e conservazione di frutta e verdura, ad esempio. Coinvolgere un maggior numero di persone a svolgere un ruolo nel sistema alimentare, al di là del semplice consumo, può essere semplice come gestire saggiamente i rifiuti o fare il compostaggio domestico. I grandi cambiamenti partono dai consumatori e i mercati potrebbero svolgere un ruolo più attivo nell'educarli.

Sembra inoltre che siamo in gran parte inconsapevoli del vero costo del cibo. Alcune pratiche oggi predominanti privilegiano la produttività rispetto all'etica, aumentando le possibilità di creare danni ai consumatori e agli ecosistemi che provocheranno costi crescenti per la società in termini di assistenza sanitaria e ripristino ecologico. Dobbiamo parlarne di più e collaborare per trovare soluzioni sistemiche.

Su un altro fronte, i margini di innovazione per prodotti migliori per le persone e il pianeta spesso non riescono a soddisfare le catene di approvvigionamento e la domanda... rallentando il processo di trasformazione dei sistemi alimentari. Le soluzioni tecnologiche ci sono, dobbiamo accelerare l'innovazione e l'accesso alle informazioni.

“A mio parere, l'educazione alimentare di base dovrebbe essere accessibile a tutti fin dalla più tenera età, proprio come la lettura e la scrittura.”



Nelle buone pratiche:

Scopri come 3 mercati all'ingrosso cinesi, Central Kitchen e il comune locale collaborano per offrire cibo migliore agli studenti cinesi!

17

Questo mese vorremmo condividere con i nostri lettori un interessante progetto che tre mercati all'ingrosso cinesi di Huzhou (provincia di Zhejiang), Anji (provincia di Zhejiang) e Binhai (provincia di Jiangsu) hanno sviluppato per fornire una migliore alimentazione agli studenti cinesi sviluppando cucine collettive. Il progetto «Nong Guan Central Kitchen and Distribution Center» è iniziato lo scorso settembre con la consegna giornaliera di cibo per 20.000 studenti. Attualmente, il cibo fresco viene preparato nella cucina della scuola. L'obiettivo del progetto è di consegnare 200.000 pasti sani e freschi e 10.000 pasti caldi al giorno entro il 2023.

Può presentare ai nostri lettori il progetto «NG Central Kitchen and Distribution Center» in Cina?

Il progetto Nong Guan Central Kitchen and Distribution Center è un progetto chiave provinciale del Jiangsu nel 2022, che si estende su una superficie di 2,67 ettari con un'area edificabile di 35.000 metri quadrati e un investimento totale di circa 35 milioni di dollari.

Abbiamo costruito una cucina centrale per fornire alle mense scolastiche una dieta sana: in questa cucina cuciniamo con verdure crude e piatti caldi che sono poi pronti da mangiare, pronti da scaldare, pronti da cuocere e pronti da servire. La cucina centrale del Centro ha tre piani, il primo piano è la linea di produzione per la cottura dei piatti caldi. Il secondo piano è il centro di lavorazione e confezionamento degli alimenti preconfezionati; il terzo piano è il centro di ricerca e sviluppo. Il progetto utilizza il sistema ERP (Enterprise Resource

“Abbiamo costruito una cucina centrale per fornire alle mense scolastiche una dieta sana: in questa cucina cuciniamo con verdure crude e piatti caldi che sono poi pronti da mangiare!”

Planning) e il sistema informativo di tracciabilità della sicurezza alimentare «Sunshine Lunch» per creare un centro di distribuzione della cucina centrale centralizzato, standardizzato e regolamentato. Il progetto «NG Central Kitchen» mira a promuovere l'integrazione delle industrie locali e a costruire un punto di riferimento industriale intelligente e basato sulle informazioni, dalla fattoria alla tavola.

Quando è stato avviato questo progetto e qual è il suo obiettivo? Quanti pasti al giorno vengono distribuiti dall'inizio?

Abbiamo iniziato la costruzione della Cucina Centrale il 16 gennaio 2022 e contiamo di completarla e renderla pienamente operativa entro la fine di quest'anno. Dopo il completamento del progetto, potrà supportare la capacità di lavorazione giornaliera di 200.000 verdure pulite e 10.000 pasti caldi, e il laboratorio di produzione di 10.000 metri quadrati di pasti preconfezionati! Fornirà pasti a quasi 200.000 persone, compresi gli studenti delle scuole locali e il personale delle mense industriali, e nel frattempo si concentrerà anche sulla lavorazione dei cibi pronti.

Centralizzando la lavorazione degli ingredienti e la produzione di cibi pronti nella cucina centrale, ridurremo il costo di trasporto degli ingredienti del 5% e lo spreco di ingredienti di oltre il 15%! Il progetto si avvale di un software professionale per la gestione del sistema che consente di far corrispondere con precisione la quantità di cibo acquistata e lavorata ogni giorno con la quantità di cibo consumato, riducendo gli sprechi alimentari in media di circa il 10% all'anno.

“La cucina centrale fornirà pasti sani a quasi 200.000 persone, tra cui gli studenti delle scuole locali e le mense del personale lavorativo.”

In che modo questo progetto contribuisce a garantire una dieta migliore agli studenti?

Per garantire agli studenti pasti migliori, il progetto NG Central Kitchen utilizza principalmente pasti crudi a base di verdure, integrati da pasti caldi e nutrienti, ed è in grado di preparare ogni giorno circa 200.000 pasti puliti a base di verdure pronti per il consumo. Il progetto prende in considerazione anche l'intero sistema informativo di gestione della produzione e del funzionamento, sfruttando appieno tecnologie come l'«Internet delle Cose» e la «Tecnologia Cloud» per digitalizzare la produzione e il funzionamento. Ad esempio, il progetto adotta una gestione intelligente e visiva del monitoraggio delle operazioni, un sistema cloud completamente digitale a circuito chiuso per il tracciamento e la rintracciabilità, e supporta le istituzioni e le strutture di controllo della sicurezza alimentare con una forte ispezione per garantire la sicurezza degli alimenti.

Quali organizzazioni sono coinvolte nello sviluppo di questo progetto? Come sono collegate queste cucine a un mercato all'ingrosso? Qual è il ruolo del mercato all'ingrosso?

Con il forte sostegno della provincia di Jiangsu e del governo della contea di Sheyang, lo Shanghai Hengzhixian Catering Distribution Group Co., Ltd. (una filiale dello Shanghai Guanheng Industrial Group Co., Ltd.) e lo Sheyang County Agricultural Water Group (società di proprietà statale) hanno investito congiuntamente nella costruzione del progetto e hanno costituito una joint venture (Nongguan Central Kitchen

Catering Management (Jiangsu) Co., LTD.) per gestire il progetto. Tre mercati all'ingrosso di città vicine, Huzhou, provincia di Zhejiang, Anji, provincia di Zhejiang, e Binhai, provincia di Jiangsu, sono coinvolti nella gestione del progetto. I tre mercati all'ingrosso coprono un'area totale di 1 milione di metri quadrati, con un volume di scambi giornalieri di oltre 4,7 milioni di dollari, servendo quasi 8 milioni di persone.

Con il forte sostegno della provincia di Jiangsu e del governo della contea di Sheyang, Shanghai Hengzhixian Catering Distribution Group Co., Ltd. (una filiale di Shanghai Guanheng Industrial Group Co., Ltd.) e Sheyang County Agricultural Water Group (società di proprietà statale) hanno investito congiuntamente nella costruzione del progetto e hanno costituito una joint venture (Nongguan Central Kitchen Catering Management (Jiangsu) Co., LTD.) per la gestione del progetto. Tre mercati all'ingrosso di città vicine, Huzhou, provincia di Zhejiang, Anji, provincia di Zhejiang, e Binhai, provincia di Jiangsu, sono coinvolti nella gestione del progetto. I tre mercati all'ingrosso coprono un'area totale di 1 milione di metri quadrati, con un volume di scambi giornalieri di oltre 4,7 milioni di dollari, servendo quasi 8 milioni di persone.

L'industria delle verdure tritate preconfezionate sarà un settore importante per promuovere lo sviluppo di alta qualità dell'agricoltura moderna, i cluster dell'industria alimentare e lo sviluppo dei mercati all'ingrosso. È anche un potente strumento per migliorare il «paniere di verdure». Il progetto favorirà l'efficienza e il reddito dell'intera catena di approvvigionamento di alimenti freschi, dall'azienda agricola ai mercati all'ingrosso, promuovendo al contempo una dieta migliore.

Quali sono i prossimi passi del progetto?

- Dopo il completamento del progetto, in qualità di impresa agricola leader nella provincia di Jiangsu, parteciperà alla costruzione del sistema di standard provinciali e industriali e promuoverà la riforma dei pasti scolastici.
- Costruire un sistema di filiera che copra tutte le cucine centrali e che realizzi l'approvvigionamento e la distribuzione unificati.
- Costruire un sistema logistico per la catena del freddo.



Nel Mondo del WUWM

- Dal **2 all'8 novembre 2022**, la Segretaria Generale della WUWM, Eugenia Carrara, ha visitato la Thailandia, invitata dal nostro membro Talaad Thai market, per sviluppare relazioni più forti con i membri dell'Asia-Pacifico.
- Dal **2 al 4 novembre 2022**, la Segretaria generale della WUWM ha partecipato alla fiera Asia Fruit Logistica 2022.
- L'**8 novembre**, il WUWM ha partecipato al sottogruppo sulla «Donazione di cibo» della Piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari,
- Dal **6 al 18 novembre**, il WUWM ha partecipato alla COP 27 in Egitto.
- Il **12 novembre**, il WUWM ha partecipato alla tavola rotonda «Feeding the City for Healthy People, Landscapes and Climate», organizzata dalla FAO e da ICLEI alla COP27.
- Il **14 novembre**, il WUWM ha partecipato alla riunione del Gruppo di Esperti del Meccanismo Europeo di Preparazione e Risposta alle Crisi Alimentari sui driver della sicurezza alimentare.

• Dal **24 al 25 novembre**, il WUWM ha partecipato alla ventesima edizione del Forum Internazionale sull'Agricoltura e l'Alimentazione della Coldiretti, che si è svolto a Roma.

• Il **29 novembre**, il WUWM ha partecipato al sottogruppo agrumi dell'Osservatorio di mercato.

• Il **29 novembre** il WUWM ha partecipato all'incontro sul Codice di Condotta dell'Unione Europea

