**WORLD FOOD FORUM: AUMENTARE LA PRODUZIONE MONDIALE DI CIBO**

**CON RICERCA E INNOVAZIONE**

*Si è chiusa oggi a Parma la seconda edizione del forum promosso dalla Regione Emilia Romagna e che riprende l’eredità di Expo Milano 2015*

La popolazione mondiale cresce a tassi vertiginosi, saremo 9 miliardi nel 2030, mentre il tasso di fertilità del pianeta si abbassa progressivamente e il suolo coltivabile a disposizione rimane invariato con l’aggravante di alcune attività umane che contribuiscono al suo degrado. E’ lo scenario tracciato dalla seconda edizione del World Food Research and Innovation Forum, il forum internazionale sulla ricerca, la sostenibilità e la sicurezza nel settore agroalimentare promosso dalla Regione Emilia Romagna con il contributo di ASTER, consorzio per l’innovazione e la ricerca industriale, che si è svolto a Parma.

Studiosi ed esperti internazionali provenienti da diversi Paesi (Italia, Germania, Francia, Canada, Stati Uniti, India, Cina, Vietnam, ecc.), multinazionali e organizzazioni internazionali (Commissione Europea, World Bank, FAO, EFSA, FDA Usa, FDA China, UNIDO, IFAD, BEI, EIT, ecc.). si sono confrontati per favorire la condivisione di ricerche e saperi sulla sicurezza alimentare e la nutrizione, per promuovere l’attuazione di politiche integrate per lo sviluppo e la cooperazione glocale.

Il forum, prosecuzione ideale e concreta di Expo 2015 e dei principi sanciti dalla Carta di Milano, si svolgerà con cadenza biennale sempre nell’ambito del Cibus di Parma. Il prossimo appuntamento è previsto nella primavera del 2018 mentre nel frattempo l’attività organizzativa e di studio sarà svolta da 4 piattaforme di lavoro.

Per il Presidente della Regione Stefano Bonaccini “l*a sfida è quella di ripensare l’organizzazione della produzione agricola puntando su innovazione e tecnologia. Settori in cui l’Emilia-Romagna è chiamata a giocare un ruolo di primo piano, per la qualità del suo sistema agroalimentare, l’eccellenza e la distintività dei prodotti, la capacità di competere sui mercati internazionali, la rete dei centri di ricerca e università e l’attenzione che da sempre dedica agli aspetti del lavoro*”.

Dal Forum è emersa la necessità di ridurre la produzione di sottoprodotti e scarti agroalimentari rendendo i processi più efficienti e riutilizzando al massimo questi sottoprodotti. Insomma il futuro è la bioeconomia, come hanno sottolineato anche l’assessore all’Università, ricerca e lavoro, Patrizio Bianchi e l’assessore alle Attività produttive, Palma Costi**.**

“*L’Europa* – ha detto Bianchi - *può giocare un ruolo di leader mondiale nella ricerca e nell’innovazione sugli alimenti, come in pochi altri settori*”. “*Il recupero dei sottoprodotti della filiera agroalimentare* – ha spiegato Palma Costi - *è uno dei temi principali portati avanti dalla Regione Emilia Romagna in termini di sostenibilità con investimenti non solo a livello locale, ma anche a livello europeo*”.

Secondo l’assessore regionale all’Agricoltura, **Simona Caselli** “*servono regole internazionali per contrastare le speculazioni che a livello globale colpiscono i prodotti agricoli, in particolare le commodity come grano, soia e mais, creando un’instabilità dei prezzi che non solo danneggia i produttori, ma di fatto disincentiva gli investimenti nel settore*”.

Il consumo di suolo e la necessità di trattenerlo, grazie a buone pratiche agricole, nel terreno senza farlo liberare nell’atmosfera generando ulteriore inquinamento è un ulteriore tema sottolineato dagli studiosi nei due giorni del World Food Forum. Oggi c’è una disponibilità di suolo procapite di circa 0,1 ettari che sono insufficienti per tutti. La soluzione sostenibile è migliorare la tecnologia per coltivare dove non è facile e migliorare la produttività. In Europa molti dei prodotti alimentari e mangimi sono importati, per cui “virtualmente” usiamo molto suolo di altre parti del mondo. Certamente la Cina è tra i Paesi che più stanno cercando di lavorare sul consumo di suolo, acqua, sostanze chimiche per ridurre l’inquinamento puntando su tecnologie e ricerca.

Tra le soluzioni prospettate nuove varietà di grano che consentono di aumentare la produttività in modo sostenibile. Analogamente aziende globali come Google hanno portato al Forum il loro contributo alla discussione raccontando le politiche per la nutrizione adottate verso i propri dipendenti sensibilizzandoli alla sostenibilità delle scelte alimentari.

**Informazioni**

Sec Relazioni Pubbliche e Istituzionali

Ufficio Stampa Aster

Angelo Vitale – vitale@secrp.it - 02624999.1 – 3386907474

Luigi Santo – santo@secrp.it - 02624999.1 – 3494426014