Upcycling, Circular Food sempre in prima linea nell'antispreco

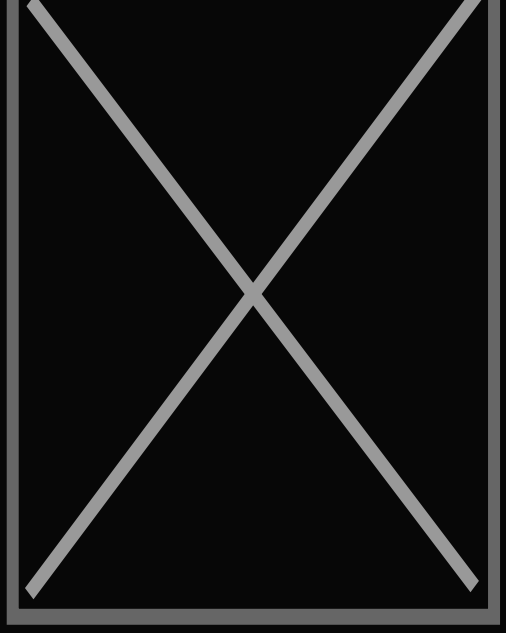
ley-foto19-low-low-80293733

Consumare cibo sano non significa rinunciare al gusto, e tantomeno gravare sull’ambiente. Sono sempre più numerose le aziende, ma anche i singoli cittadini, che iniziano a rendersi conto di quanto sia importante tornare ad adottare stili di vita e modelli produttivi più rispettosi dell’ecosistema oltre che della salute. Circular Food è tra queste.

La start-up veneta nota per **LEY**, la rivoluzionaria farina ottenuta dagli scarti di produzione dei birrifici recuperati attraverso l’innovativo processo di essiccazione HSCD (High Speed Cold Dryer), non ha dovuto intraprendere un processo di adattamento per allinearsi alle attuali **politiche green**, perché i concetti di upcycling e antispreco sono proprio i valori che ne hanno ispirato la creazione oltre a guidarne le pratiche quotidiane.

Per questo tutto in Circular Food – dal nome stesso agli ingredienti utilizzati, dai metodi selezionati alle tecnologie impiegate – si basa sul **concetto di circolarità**: un approccio antispreco, sostenibile, circolare e di cooperazione che ruota attorno al desiderio di reinserire nella catena alimentare dei sottoprodotti dell’industria alimentare che hanno ancora molto da offrire.

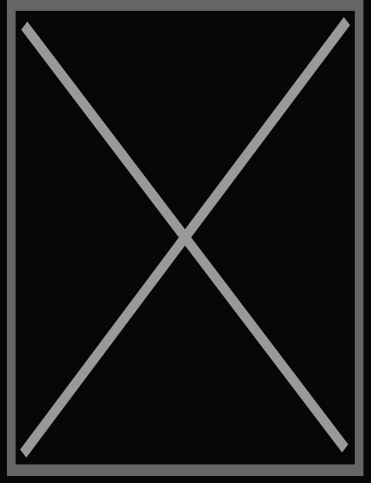
Come sottolinea l’Agenda 2030, spreco alimentare e inquinamento non sono più accettabili. In base ai dati di Ecovia Intelligence, società di consulenza specializzata in sostenibilità, il 2022 sarà l’anno dell’upcycled food. La Upcycled Food Association (UFA), organizzazione americana che riunisce circa 70 aziende produttrici di referenze realizzate con scarti della filiera alimentare **riciclati in modo creativo**, lo scorso anno ha annunciato l’adozione di uno standard internazionale per la certificazione dei prodotti e degli ingredienti upcycled che presenteranno il logo UFA. E quest’anno i prodotti certificati aumenteranno. In parallelo, crescono anche gli investimenti nel settore. Nell’urgente necessità di un cambio di rotta, Circular Food si colloca tra i pionieri.



Rispetto al riciclo (recycling), che si propone di trovare un nuovo utilizzo ai prodotti usati, l’upcycling punta alla valorizzazione degli scarti: il **prodotto scartato non trova solo nuova vita**, ma lo fa acquistando un maggior valore rispetto alla situazione di partenza. È questo ciò che accade con la farina LEY: ottenuta dalla rapida essiccazione delle trebbie di birra - prodotto scartato quotidianamente in enormi quantità dai birrifici - **questa preziosa farina diventa una vera e propria risorsa**. Ricca di fibre, proteine e minerali, essa viene reinserita nella catena alimentare assumendo a pieno titolo un ruolo di primo piano nella lotta antispreco trasformandosi in squisiti prodotti da forno.

Oggi più di 1/3 del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato, e con esso l’energia, l’acqua e la manodopera impiegati per la produzione. Si stima che negli USA circa 3 miliardi di kg di prodotti agricoli siano invenduti per ragioni estetiche, il che significa che il 28% dei terreni coltivabili viene **destinato alla produzione di prodotti che non saranno mai consumati.** Inoltre, solo negli USA lo spreco alimentare è responsabile del 4% delle emissioni di gas serra. Il riutilizzo di queste derrate potrebbe rendere più efficiente il modello di produzione evitando che il 20% delle risorse idriche utilizzate, il 25% dei terreni coltivati e l’8% di emissioni di gas serra prodotte rispetto al totale vengano utilizzati senza immettere valore nel sistema, ma causando solo altri sprechi.

Fondamentale è anche il modo in cui l’azienda sceglie di operare e agire, coerentemente con i propri principi: la tecnologia di cui si avvale per l’essiccazione consente di **lavorare gli scarti alimentari tramite un processo ad “alta resa” che richiede un basso fabbisogno di energia** e quindi risulta alimentabile anche totalmente da fonti rinnovabili, con una drastica riduzione delle emissioni di CO_2.



Inoltre, l’acqua evaporata dagli alimenti (che, nel caso delle trebbie, arriva anche all’85% del peso del prodotto umido) viene recuperata, raccolta e reimmessa nel sistema. Coerente con le politiche dell’azienda anche la recente collaborazione con Too Good to Go, l’iniziativa che consente a chiunque di contribuire attivamente alla **lotta antispreco** acquistando a prezzi ridotti il cibo (ancora integro e buono) rimasto invenduto, come testimonia la dicitura “Spesso Buono Oltre” presente sulle confezioni per ricordare ai consumatori di fidarsi dei propri sensi per verificare le effettive condizioni di un prodotto prima di decidere se buttarlo via una volta superato il termine minimo di conservazione.

Circular Food crede fermamente nell’upcycling, vedendolo come l’opportunità di “do more with less” e dare il proprio contributo alla salute del pianeta e delle persone, garantendo sicurezza alimentare e risparmiando le limitate risorse del pianeta.

La sfida più difficile in questo momento è educare il pubblico e rassicurarlo sul fatto che i prodotti derivanti da uno scarto alimentare sono buoni e fanno bene alla persona e all’ambiente, per arrivare a un modello di **consumo più sostenibile per la nostra civiltà**. La fine di un ciclo può essere l’inizio di quello successivo. LEY ne è la prova.