

## COMUNICATO STAMPA

### Spreco alimentare, Assalzoo: mangimistica prima in sostenibilità

**Roma, 5 febbraio** - Con il suo esempio virtuoso, di settore che utilizza, in nome della sostenibilità, coprodotti delle lavorazioni dell'industria agroalimentare ed ex prodotti alimentari, la mangimistica condivide la battaglia contro lo spreco alimentare. Oggi si celebra infatti la settima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero. Per la prima volta diminuisce la quantità di cibo sprecato dagli italiani, con un calo del 25%.

“La mangimistica è un settore che strutturalmente si può definire circolare e sostenibile perché – fin dalla sua nascita – la maggior parte dei prodotti che utilizza sono di derivazione del processo alimentare”, sottolinea il Presidente dell'Associazione Marcello Veronesi. “C'è quindi una innata componente alla valorizzazione del ciclo agroalimentare che ci contraddistingue e che diventa sempre più attuale e indispensabile”.

“Il mangimista – continua Veronesi – ogni giorno è chiamato a valorizzare i co-prodotti della filiera agroalimentare e industriale e impiega nel ciclo produttivo gli ex-alimenti, ovvero quei prodotti per l'alimentazione dell'uomo che per ragioni di carattere commerciale non sono più destinati al consumo umano. Questi prodotti, come la crusca e la farina di soia, per citare quelli più noti, ma anche tanti altri che derivano dall'industria dolciaria, della panificazione, dell'estrazione dello zucchero o degli amidi, dalla distillazione, ecc., purchè sicuri per il loro impiego nell'alimentazione degli animali, possono essere utilizzati come ingredienti, con elevato valore nutrizionale, nei mangimi. Aspetto che consente a questi prodotti di restare all'interno del circuito alimentare. Negli ultimi vent'anni è stato fatto già tanto su questo fronte, ma le sfide che ci attendono sono numerose. Per approccio imprenditoriale e capacità industriale siamo pronti ad affrontarle e a migliorarci sempre”, conclude il Presidente di Assalzoo.

Il contributo della mangimistica alla sostenibilità dell'intera filiera alimentare arriva anche dalla ricerca e dal lavoro dei nutrizionisti. Grazie a diete formulate in maniera sempre più efficiente, tarate sui fabbisogni degli animali, allo sviluppo di additivi specifici per il miglioramento delle razioni e quindi il miglioramento degli indici di conversione, la mangimistica è al servizio della zootecnia al fine di produrre di più utilizzando di meno. Il precision feeding è un altro strumento con il quale il settore accresce il proprio livello di sostenibilità e quello della zootecnia sull'ambiente. Grazie all'alimentazione di precisione, infatti, diminuisce l'escrezione di nutrienti e l'emissione dei gas nocivi, si contengono i costi alimentari e aumenta l'utilizzo dei principi nutritivi.

Ufficio Stampa Assalzoo

[www.mangimiealimenti.it](http://www.mangimiealimenti.it)

[www.assalzoo.it](http://www.assalzoo.it)

[ufficio.stampa@assalzoo.it](mailto:ufficio.stampa@assalzoo.it)

06/8541641 – 06/45445698

*Assalzoo, l'Associazione Nazionale tra i Produttori di Alimenti Zootecnici, rappresenta l'industria mangimistica italiana con un fatturato di oltre 7 miliardi di euro, circa 8.500 addetti, escluso l'indotto, e una produzione che supera i 14 milioni di tonnellate.*