

Sprechi alimentari, uno scandalo senza fine

In media nel 2021 ogni italiano avrà buttato in pattumiera 67 kg di cibo

Un problema etico ed economico: intere popolazioni affamate

67 chili a testa: a tanto ammonterà a fine 2021 la media del cibo sprecato dagli italiani, ben di Dio finito nella spazzatura. La media generale in Europa, sempre a fine 2021, si assesterà sui 58 chili: 26 buttati dai ristoranti, 4 dai negozi, il resto va in malora direttamente in casa. Qui per il 53% circa si tratta di frutta, verdura e cereali. Almeno il 3% del cibo acquistato in Europa, quotidianamente va in pattumiera.

Questi dati sono stati pubblicati dal Food sustainability index realizzato dalla Fondazione Barilla. Lo spreco alimentare nel nostro Paese vale 10 miliardi di euro, quasi 5 euro a famiglia ogni settimana. Nel mondo la cifra sale fino a 345 miliardi di euro. E a fronte di chi riempie le discariche, c'è chi potendo le saccheggerebbe: intere popolazioni in Africa, in Asia e in America Latina costrette a vivere con meno di 2 dollari al giorno, solo nel 2020 è cresciuta di 132 milioni la schiera d'individui sul pianeta che soffre la fame. E la Fao (Onu) ricorda che il comparto alimentare è responsabile del 30% del consumo di energia globale, con l'inquinamento conseguente.

Un'indagine condotta nell'ambito del progetto "Reduce" dell'università di Bologna, ha monitorato le realtà dove si registrano i maggiori sprechi. È risultato che chi vive solo è più portato a calibrare male la spesa.

Si dilapidano alimenti di più al Centro e Sud Italia che al Nord. I beni più soggetti al fenomeno, oltre alle già citate frutta e verdura (25%), sono latte e latticini (17,6%).



Ristoranti, negozi e soprattutto le cucine di casa: così la nostra spesa spesso esagerata e malfatta va in discarica

Più o meno nella metà dei casi, buttati per etichetta scaduta.

E le mense?

Non solo supermercati e dispense delle nostre cucine, un enorme apporto negativo deriva dalle mense. Ad esempio, quelle delle scuole. Qui, pur a fronte di alcuni esempi virtuosi, quasi il 30% dei piatti preparati non vengono consumati. Detto che almeno l'8% potrebbe essere recuperato, come le porzioni intatte

di pane e frutta, lo spreco reale si attesta attorno al 22% del somministrato. In testa alla classifica di nuovo le verdure e i legumi seguiti da pesce, uova e latticini. Sott'accusa, etica ancor prima che economica, in particolare la sovrastima del cibo necessario agli studenti e i dinieghi di tanti di loro anche solo ad assaggiare - spesso per malintesa educazione - certi alimenti. ♦

LA LOTTA AGLI SCARTI CHE IMPEGNA LE IMPRESE

Tra i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile fissati dall'Agenda Onu 2030, c'è anche il dimezzamento dello spreco pro capite di rifiuti alimentari a livello globale. Secondo gli ultimi dati registrati dalla Fao (acronimo di Food and Agriculture Organization, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), il comparto alimentare è responsabile del 30% circa del consumo di energia sul nostro pianeta e del 22% delle emissioni di gas serra. Quelle tanto vituperate perché alla base degli effetti del riscaldamento globale, devastanti sul clima, apportatori di lunga siccità, precipitazioni violente, scioglimento dei ghiacciai e innalzamento del livello dei mari. Il Waste and resources action program ha calcolato che ogni tonnellata di cibo sprecato è responsabile di 4,5 tonnellate di Co2 che va a pensare sull'atmo-

sfera. Pertanto, la diffusione di modelli nutrizionali e di consumo sostenibili incide anche sull'ambiente.

Nella grande distribuzione alimentare, spesso vengono buttati beni che potrebbero ancora essere consumati ma rimangono come rimanenze nei magazzini e scadono, perché non è stata fatta un'esausta previsione dei flussi delle vendite. Lo spreco va a incidere anche su prodotti la cui etichetta è affatto scaduta, ma che presentano confezioni danneggiate magari a causa di piccoli incidenti accaduti in fase logistica. Altri sono rimanenze di promozioni, ma soprattutto imballaggi rovinati durante il trasporto, nello stoccaggio o nella refrigerazione. Basta un barattolo ammaccato a rendere un prodotto impresentabile sugli scaffali del negozio. Non agli occhi del commerciante, ma del

cliente. Tuttavia, solo di rado il cibo che avanza nei nostri supermercati è veramente non più adatto al consumo umano. L'ortofrutta è il reparto che segnala le maggiori perdite (34%). I surgelati e la panetteria hanno le quote più basse di spreco. Per fortuna, un numero sempre maggiore di aziende ha affiancato la lotta agli scarti alla politica di sostenibilità. Ad esempio Mutti recupera e ricicla l'81% dei rifiuti generati che vengono dati agli allevamenti o al biogas; Callipo destina i sottoprodotti ai produttori del pet food (razioni per animali); Conserve Italia recupera ogni anno 50.000 tonnellate tra residui di lavorazione della frutta, pomodori, legumi e mais dolce. Economia circolare e contrasto al deperimento facile fanno parte della transizione ecologica e tante imprese si stanno adeguando. ♦