

Buttiamo nel pattume 36 chili di cibo a testa l'anno, lo 0,6% del Pil

SPRECO / 1

Dall'ambiente alla salute, dall'economia alla società lo spreco alimentare è un problema che ha effetti negativi. Con spreco s'intende l'insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare, pur essendo ancora commestibili e quindi utilizzabili per il consumo umano. I motivi possono essere diversi: fattori estetici, logistici o la data di scadenza.

Nel mondo 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono perdute o sprecate: è pari a un terzo del totale della quantità di cibo prodotta. Il dato è ancora più impressionante se si pensa che, secondo la Fao (Organizzazione delle Nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura) sono circa un miliardo le persone che

PER LA COLDIRETTI IN ITALIA SI GETTANO 2,2 MILIONI DI TONNELLATE DI PRODOTTI ALIMENTARI

soffrono di fame cronica. Se si prosegue con questi ritmi, entro il 2030 gli sprechi di cibo saranno pari a 2,1 miliardi di tonnellate all'anno, per un valore economico di 1.500 miliardi di dollari.

Per sensibilizzare l'opinione pubblica su questo tema e diffondere una cultura alimentare sostenibile, è stata istituita la Giornata mondiale contro lo spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio. Le conseguenze negative di queste cattive pratiche ricadono non soltanto sull'economia, ma anche sull'ambiente: per produrre tutto il cibo sprecato a livello mondiale, servono

250 miliardi di litri d'acqua, il 30 per cento delle terre viene sfruttato inutilmente, si immettono nell'atmosfera più di 3 miliardi di tonnellate di anidride carbonica e circa l'8 per cento delle emissioni di gas serra. Senza dimenticare gli aspetti legati alla salute: l'eccesso di nutrizione è un problema molto reale, tanto che si calcola che ogni anno nel mondo siano 29 milioni i decessi per patologie legate all'eccesso di cibo, a fronte dei 36 milioni di morti per denutrizione.

Ma in Italia a quanto ammonta il cibo sprecato? Secondo l'ultimo rapporto diffu-

NEL MONDO 29 MILIONI DI PERSONE MUOIONO PER IPERNUTRIZIONE, 36 PER DENUTRIZIONE

so da Coldiretti, da Nord a Sud finiscono nella spazzatura senza passare per la tavola 2,2 milioni di tonnellate di alimenti, pari a 36 chili pro capite all'anno. Dal punto di vista economico, si tratta di un costo di 8,5 miliardi di euro, pari allo 0,6 per cento del Pil (prodotto interno lordo). Andando nei particolari, gli sprechi domestici rappresentano il 54 per cento del totale, il 21 per cento proviene dalla ristorazione, il 15 per cento dalla distribuzione commerciale, il 2 dal processo di trasformazione della materia prima e l'8 per cento dall'agricoltura.

Se si scende ai dettagli del solo Piemonte, a partire da una ricerca di Federdistribuzione, sono invece 450mila le tonnellate di cibo sprecate all'anno, di cui il 47 per cento proveniente dalle famiglie.

Francesca Pinaffo



Qui sopra: la presentazione a Pollenzo del progetto contro lo spreco; sotto: i ragazzi di Alba e Bra che hanno cucinato con gli avanzi; nella pagina accanto: presentazione dell'alleanza contro lo spreco di cibo.