

Cibo, spreco vergognoso Buttiamo 8,4 miliardi

In crescita il consumo responsabile: +4%

ALESSIA GUERRIERI
ROMA

Chissà se, ogni volta che qualche avanzo o alimento andato a male finisce nella pattumiera, immaginiamo che quei pochi grammi di cibo in un anno diventano una montagna di 30 milioni di tonnellate che vale 8,4 miliardi di euro. Lo 0,5% del Pil italiano, insomma, metà di una manovra economica. A tanto ammonta lo spreco alimentare domestico nel nostro Paese, cioè quasi sette euro a famiglia a settimana controvalore di quel poco più di mezzo chilogrammo di "umido" in eccesso che si potrebbe evitare con una corretta educazione alla gestione del cibo. Eppure gli italiani, che dimostrano di essere più consapevoli (+4%) di sprecare troppo, preda delle "offertaissime" e della sindrome da frigo vuoto, acquistano sempre più di quello che verosimilmente riusciranno a consumare. Ma dimostrano anche di non saperlo conservare bene.

Così in occasione della terza giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che si celebra oggi, lanciando a Roma la sesta edizione della campagna *Zero spreco. Un anno contro lo spreco* promossa in collaborazione con il ministero dell'Ambiente, l'osservatorio *Waste Watcher* di *Last Minute Market-*

Swg suggerisce un alleato per combatterlo: il *packaging*. Gli imballaggi degli alimenti, infatti, secondo l'85% degli italiani se intelligenti e di qualità sono un aiuto per conservare il cibo; uno su due dei cittadini inoltre è disposto a spendere un po' di più, acquistando magari confezioni più piccole o dai materiali riutilizzabili, per contribuire a ridurre lo spreco. La dimi-

nuzione in peso del 4,7% dello spreco rispetto al 2014 è «una tendenza positiva – sono le conclusioni dell'Osservatorio – ma occorre trasformare maggiormente la percezione in azione». Certo gli obiettivi che l'Italia e l'Europa si sono prefissati – dimezzamento dello scarti alimentari entro il 2025 – sembrano un percorso ancora in salita, visto che anche nell'Unione finiscono nella spazzatura 90 milioni di tonnellate di cibo cioè, ogni giorno, 720 kcal a persona (pari a sprecare 18 metri cubi di acqua e risorse naturali contenute in 334 mq di terra arabile). Ancora più inquietante il dato mondiale: un terzo della produzione non raggiunge il nostro stomaco, cioè un miliardo e 600 milioni di tonnellate di alimenti.

«C'è un doppio costo nello spreco, che spesso non viene calcolato», quello di risorse ambientali per produrlo e poi smaltirlo – ricorda il sottosegretario all'Ambiente Barbara Degani – che va

trasmesso fin dalle scuole. Come pure occorrono «indicatori omogenei italiani ed europei» per la definizione del problema e «strumenti per misurare l'efficacia delle azioni di prevenzione». La stima degli 8,4 miliardi di scarti alimentari domestici, infatti, rischia di «arrivare fino a 13 miliardi all'anno», secondo il fondatore di *Last Minute Market* Andrea Segrè, se l'indagine su vasta scala dei *Diari di famiglia* (le rilevazioni degli sprechi annotati al grammo da alcune famiglie campione) confermerà che «lo spreco reale è circa il doppio di quello percepito e dichiarato nei sondaggi», come dimostrato dai primi risultati sul 2015 del progetto pilota. Ecco perché, continua, «educazione alimentare e ambientale vanno di pari passo», come pure la necessità di «una legislazione che aiuti chi recupera le eccedenze di cibo». Buone pratiche non mancano, come nella Capitale *Il Pane a chi serve*, il programma di raccolta del pane invenduto dai forni avviato dalle Acli Roma, che «in un solo anno – riassume i risultati la presidente Lidia Borzì – ha raggiunto 40 tonnellate pari a 126mila euro in 34 panifici», mettendolo a disposizione di 34 realtà solidali «che lo hanno accompagnato a 383mila pasti per i poveri».





**Oggi giornata nazionale
di prevenzione
Sondaggio Swg: l'85%
dei consumatori
promuove l'uso
degli imballaggi
"intelligenti"**
