

# Italiani e cibo: sensibilizziamo amici e familiari



Dalla ricerca di Gfk Eurisko in collaborazione con Auchan e Simply e dal rapporto WWF "Quanta natura sprechiamo"

Ogni anno in Italia, una famiglia italiana butta, in media, nella spazzatura 49 kg di cibo e dunque vengono sprecati complessivamente 1,19 milioni di tonnellate di alimenti. La quantità di cibo sprecato risulta un poco più alta nelle regioni meridionali e nelle fasce di reddito più elevato. Gli sprechi maggiori riguardano la verdura (10,7 kg), la frutta (9,9 kg), il pane (9,1 kg), e la pasta (6,0 kg) mentre risultano minori le quantità sprecate per gli alimenti più costosi cioè carne, formaggi, pesce, surgelati e salumi. La responsabilità è certo dei consumatori che spendono in media 316 € euro l'anno in cibo che, per sbadataggine o negligenza viene buttato senza essere consumato, ma è anche di un sistema produttivo che troppo spesso perde cibo lungo la filiera, fino al 50% delle perdite totali, prima ancora che arrivi in tavola. Lo spreco alimentare non è solo un problema di alimenti: per produrre questo cibo che sprechiamo occorrono: 1.226 milioni di metri cubi di acqua, che producono 24,5 milioni di tonnellate di CO<sub>2</sub>, 229 mila tonnellate di azoto da fertilizzanti, (il 36% del totale di azoto immesso nell'ambiente) utilizzati inutilmente con tutti gli impatti e i costi ambientali che ne derivano. E' il quadro che emerge dal rapporto WWF "Quanta natura sprechiamo" e dall'indagine realizzata da GfK Eurisko con la collaborazione di Auchan e Simply, presentati entrambi alla SDA Bocconi in occasione del convegno del WWF "Ridurre lo spreco alimentare: una ricetta per salvare il pianeta". Dalla ricerca emerge anche una maggiore presa di coscienza della gravità del problema. **Il 90% degli italiani ritiene si tratti di un problema serio e il 71% dichiara che sarebbe molto importante sensibilizzare i cittadini sui temi dello spreco e attribuisce un ruolo primario, più che alla comunicazione delle aziende, della grande distribuzione e dei media, agli stessi cittadini che potrebbero sensibilizzare i familiari e gli amici meno attenti. Consapevolezza questa, che apre uno spiraglio di luce per il futuro prossimo, attraverso il diffondersi di comportamenti più attenti e più responsabili, come quello emerso alla tavola rotonda che è seguita alla presentazione della ricerca. Di particolare interesse è stato, infatti, l'intervento di Silvio De Girolamo, direttore Internal Auditing e CSR di Autogrill. In collaborazione con WWF è stata presentata un'iniziativa che trasforma i rifiuti organici**

raccolti nelle aree di servizio Autogrill di Brianza Nord, Brianza Sud e Villoresi Est in compost. Ogni 100 kg di rifiuti, 25 kg di compost, che serviranno a concimare l'orto dell'Oasi WWF di Vanzago, dove si pratica agricoltura biologica e che servirà a ragazzi delle scuole del territorio ad imparare e coltivare.

*Daniela Zanuso*