

Prima giornata nazionale contro lo spreco alimentare



I numeri. Secondo il Rapporto 2013 sullo spreco domestico, dell'Osservatorio Waste Watcher, ogni famiglia italiana butta in media circa 200 grammi di cibo la settimana: il risparmio complessivo possibile ammonterebbe dunque a circa 8,7 miliardi di euro. Secondo i monitoraggi di Last Minute Market, inoltre, in un anno si potrebbero recuperare in Italia 1,2 milioni di tonnellate di derrate che rimangono sui campi, oltre 2 milioni di tonnellate di cibo dall'industria agro-alimentare e più di 300mila tonnellate dalla distribuzione. Per far fronte a questa grave situazione l'Italia avrà presto un Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare (Pinpas), che farà parte integrante del Piano nazionale di prevenzione dei rifiuti e si inserisce nel filone delle iniziative che il ministero dell'Ambiente legherà all'Expo2015 di Milano. Uno dei primi provvedimenti è stato l'istituzione della prima giornata nazionale contro gli sprechi alimentari fissata il 5 febbraio.



Secondo il ministro dell'Ambiente Andrea Orlando "Prevenire lo spreco non è soltanto un'occasione da cogliere per redistribuire risorse a chi ne ha più bisogno, ma rappresenta anche un modo per combattere lo sperpero inutile di risorse naturali, fra cui terra, acqua ed energia, utilizzate nei diversi anelli della filiera: dal campo fino alla tavola".

Ma anche negli altri paesi non va molto meglio. Per l'Europa, si stimano 89

milioni di tonnellate di alimenti scartati ogni anno. Il cibo viene sprecato a qualsiasi stadio della catena alimentare – dalla fattoria alla forchetta, da produttori, lavoratori, venditori al dettaglio, ristoratori e consumatori. In proporzione, la riduzione dello spreco alimentare è in cima all'agenda delle Istituzioni dell'UE. Il Parlamento Europeo ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e la Commissione Europea lavora per questa riduzione entro il 2020, essendo il cibo una delle maggiori priorità nella sua 'Roadmap to a resource efficient Europe'. Questa ambizione richiede sforzi congiunti da parte dell'intera filiera alimentare.

In tutta Europa, ci sono oltre cento iniziative per ridurre l'accumulo di scarto alimentare. Le strategie comprendono l'aumento di consapevolezza attraverso campagne, informazioni, istruzione, misurazione dello spreco e miglioramento della logistica.

Qualche suggerimento per limitare gli sprechi alimentari quotidiani (*da think.eat.save*)

- Fare la spesa in modo mirato, attenendosi alla lista di ciò che serve senza farsi tentare da acquisti compulsivi.
- Comprare la frutta anche con qualche difetto. Quella che ha forma, colore o dimensioni non standard spesso al supermercato non arriva nemmeno e viene scartata all'origine, ma la si può invece trovare nei farmer's market.
- Fare attenzione alle date di scadenza e ricordarsi che "da consumarsi preferibilmente entro" non indica una data oltre la quale il cibo diventa tossico. Spesso l'indicazione si riferisce solo alla qualità ottimale. Meglio pensarci, prima di buttar via confezioni magari ancora intere a cuor leggero.
- Finire di consumare quello che c'è in frigo prima di comprare altro cibo: è il consiglio più semplice ma quanti di noi lo fanno?
- Rimanenze e cibo vicini alla scadenza possono essere surgelati se non riuscite a consumarli subito.
- Comprare le quantità giuste, anche al ristorante: se i piatti vi sembrano troppo abbondanti per poterli finire, chiedete se è possibile avere una mezza porzione.
- Utilizzare gli avanzi per il compostaggio. Se avete un giardino o un terrazzo, può essere l'occasione per limitare l'impatto ambientale dei rifiuti e dare nuova vita alle piante.
- Applicare la regola del "first in first out": consumare per primi gli alimenti acquistati per primi, per evitare che si alterino.
- Trovare modi creativi di riciclare gli avanzi: si risparmia e si evitano gli sprechi.
- Informarsi sulle associazioni che raccolgono alimenti non deperibili, oppure deperibili ma in buono stato, per ridistribuirli a chi ne ha bisogno.

Giacomo Laviosa