

Ecco perché produciamo una montagna di CIBO SPRECATO

ACQUISTI IN QUANTITÀ SBAGLIATE. PRODOTTI BUTTATI PERCHÉ SCADUTI, MA IN REALTÀ RIUTILIZZABILI. INCAPACITÀ DI "RICICLARE" GLI AVANZI. COSÌ OGNI ANNO 18 MILA TONNELLATE DI ALIMENTI FINISCONO NELLA SPAZZATURA

di Marta Serafini

Ore diciotto, supermercato di viale Piniano a Milano. La fila alle casse si allunga, c'è chi sbufa. Una signora sulla cinquantina spinge a fatica un carrello stracolmo che ondeggia pericolosamente. Dentro: sacchetti di frutta e verdura, cartoni di latte, confezioni di carne trita, sei mozzarelle, dodici vasetti di yogurt in offerta 3x2, cinque barattoli di conserva, quattro chili di pasta, merendine, pacchi di biscotti formato gigante e una cassetta d'uva. «Signora, che sta per scoppiare una guerra?», scherza un ragazzo dietro di lei, mentre la cassiera, impassibile, fa trillare i codici a barre. La signora probabilmente avrà figli. Forse lavorerà molto e avrà poco tempo per fare la spesa. Ipotesi. La certezza è però un'altra: di tutto quel rifornimento una buona parte finirà nella pattumiera, perché scaduto, ammuffito o semplicemente ammaccato.

COSÌ SE NE VA IL TRE PER CENTO DEL PIL
Spreco. Una parola che suscita immediatamente sensi di colpa. E il rimorso si rafforza quando si leggono i dati pubblicati nel Libro nero a cura di Luca Falasconi e Andrea Segrè, appena presentato a Bruxelles. Con quello che buttiamo via ogni anno (quasi 18 mila tonnellate di alimenti, equivalenti al 3% del nostro Pil) potremmo sfamare 44 milioni di italiani. Cifre da capogiro. Soprattutto in tempi di crisi, con un esercito di nuovi poveri che fanno fatica a mettere insieme un pasto decente. «È un paradosso: lo spreco, che dovrebbe rappresentare il fallimento del mercato, sta diventando in realtà il suo valore aggiunto», spiega Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Prodotti usa e getta, supermercati realizzati in modo da farci rimanere tra gli scaffali il più a lungo possibile e pubblicitari all'opera: tutto ci fa venire voglia di comprare, anche

CHI SCIUPA DI PIÙ

60%
CONSUMATORI

IN CASA

27 chili di cibo che finiscono ogni anno nella spazzatura di ogni famiglia
515 euro la cifra sprecata ogni anno da ogni famiglia
17.775.586 le tonnellate di cibo totali che finiscono in pattumiera, equivalenti al fabbisogno alimentare di 44 milioni di italiani e 3% del nostro Pil
+50% l'aumento dello spreco di cibo nel mondo dal 1974 a oggi
In Gran Bretagna si gettano ogni anno 6,7 milioni di tonnellate di cibo ancora perfettamente consumabile.
In Svezia si butta il 25% del cibo acquistato, negli Usa il 40%.

NEL CONSUMO

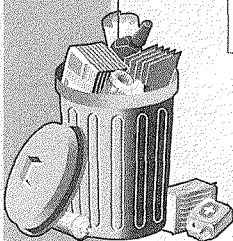
Nelle mense scolastiche lo spreco raggiunge il 13-16%, nelle famiglie il 17 sull'ortofrutta e il 39 su latte, uova, carne, formaggi.

COSA FINISCE IN PATTUMIERA

Prodotti freschi (latte, uova, carne, mozzarella, yogurt)	39%
Pane	19%
Frutta e verdura	17%
Affettati	10%
Prodotti in busta (insalata)	6%
Scatolame	3%
Surgelati	2%

IMPATTO AMBIENTALE

Ogni tonnellata di rifiuti alimentari genera 4,2 tonnellate di CO₂. In un anno se ne generano quindi oltre 80 milioni. Tanto per capire: senza gli sprechi alimentari, la CO₂ emessa in Italia calerebbe, di colpo, del 15%. Se smettessimo di sprecare cibo, l'impatto in termini di emissioni di CO₂ equivarrebbe a togliere una macchina su 4 dalle strade.



20%
PRODUZIONE

NEI CAMPI

17,7 milioni di tonnellate della produzione agricola è rimasta sui campi.
Si tratta del 3,3%. I picchi riguardano gli ortaggi (12,5), legumi e patate (5,2).
Solo il 4,43% è stato recuperato, destinandolo a scuole, istituti di pena o a "promozioni" per incentivare il consumo di frutta e verdura. Un altro 4% è stato usato per sfamare gli animali. Ma il grosso è diventato distillato per produrre alcol etilico (36%) o, peggio, rifiuto (54%).



20%
DISTRIBUZIONE

NELLA DISTRIBUZIONE

75.000 le tonnellate di cibo non scaduto che le organizzazioni di produttori ritirano ogni anno, di cui solo il 4 per cento viene riutilizzato. Nei supermercati vengono buttati via 250 chili di cibo al giorno "solo per motivi estetici".
Una mole di alimenti che potrebbe sfamare ogni anno 636.000 persone per un valore di oltre 928 milioni.



quello che non ci serve. Una logica miope, soprattutto se la si analizza dal punto di vista del consumatore che si trova le tasche più vuote - ci lamentiamo del caro prezzi e acquistiamo l'insalata in busta - e un mondo più inquinato - insieme al cibo buttiamo via imballaggi e packaging. «Solo apparentemente il consumo si esaurisce al momento dell'acquisto. Dietro vi è un concetto di responsabilità individuale e collettiva, di equilibri ecosistemici e geosociali, che spaziano dalla decisione di scegliere e comprare quel determinato prodotto fino alla modalità di smaltimento dei rifiuti adottata», ribadisce Giovanna Cecchetto, presidente Andid, l'Associazione nazionale dietisti. Ad accorgersene anche un gruppo di amici che hanno deciso di pesare per un anno i sacchetti dei loro rifiuti. «I risultati di questo esperimento sono pubblicati sul mio blog», racconta Claudia Vago, 32 anni, curatrice di Chilo avrebbe mai pesato (www.chilopesa.it). «Ci siamo resi conto che è la componente alimentare a incidere di più a causa dei nostri errori di valutazione quando facciamo la spesa».

Per Antonio Galdo, giornalista e autore di *Non sprecare* (Einaudi), cambiare questa tendenza si può. «Basta usare il buonsenso e acquistare consapevolezza: un vasetto di yogurt scaduto da qualche giorno non è dannoso per la salute. Ha solo perso fermenti lattici, quindi può essere utilizzato per cucinare». Primo comandamento, dunque, leggere con attenzione le etichette: «Consumare preferibilmente entro il» significa che l'alimento non ha una scadenza rigida da rispettare, perché dopo quella data non perde le sue caratteristiche nutritive od organolettiche, e non provoca danni alla salute (per esempio: olio, pelati, biscotti, cracker e surgelati). Diverso il caso di «consumare entro il», che indica una deadline dopo la quale il cibo diventa nocivo o perde le sue caratteristiche. Per Franca Braga, responsabile ricerche alimentari di Altroconsumo, bisogna però fare attenzione agli integralismi: «Le scadenze ci sono per un motivo». Meglio, allora, evitare le confezioni formato maxi se si è single o in coppia «anche se a volte pare impossibile». Dalla grande distribuzione si passa poi alla filiera agricola. «Accorciare le distanze tra il campo e la tavola è l'unico modo per evitare sprechi energetici e alimentari», sottolinea Stefano Masini, responsabile ambiente e consumi di Coldiretti. Comprare mele e pere a chilometro zero aiuta, certo. Il problema sta però ancora una volta nella nostra testa. «Non capiamo che un frutto imperfetto o maturo può diventare un sugo (vedi box ricette, ndr)», aggiunge Masini. «E siamo condizionati dagli spot che ci hanno consegnato una visione estetica del cibo: se non è perfetto, è cattivo». La trappola del consumismo sfrenato. Sono

Per frutta e verdura comportiamoci così

Ecco i suggerimenti per evitare di buttare frutta e verdura in un decalogo stilato dalla Coldiretti

NEL PUNTO VENDITA

1. Effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo.
2. Scegliere i frutti con il giusto grado di maturazione, con aspetto turgido e non troppo necrotizzati nei punti di taglio.
3. Verificare l'etichettatura e preferire le produzioni e le varietà locali, da acquistare direttamente dai produttori o nei mercati degli agricoltori, che non essendo soggette a lunghi tempi di trasporto durano di più.

4. Preferire varietà di stagione che hanno tempi di maturazione naturali.

5. Prediligere, compatibilmente con le esigenze, frutti interi che si conservano più a lungo.

PER IL TRASPORTO

6. Fare la spesa poco prima di recarsi a casa e non lasciare troppo a lungo frutta e verdura dove il sole e le alte temperature favoriscono la maturazione.
7. In auto riporre i prodotti nel sedile posteriore piuttosto che nel bagagliaio per evitare ammaccamenti.
8. Mantenere separate le confezioni delle diverse varietà

di frutta e verdura e riporle in contenitori di carta piuttosto che in buste di plastica.

TRA LE MURA DOMESTICHE

9. Mantenere separate frutta e verdura che si intende consumare a breve da quella che si intende conservare più a lungo: la prima può essere messa in un portafrutta al buio eventualmente coperta da un tovagliolo, lontano da fonti di calore, la seconda va posta in frigorifero, lontano dalle pareti refrigeranti.
10. È opportuno che la frutta venga posta stesa sul contenitore per evitare ammaccature e sviluppo di marcescenze.

Siamo diventati tutti spreconi. Terribilmente spreconi. Per i motivi più svariati: abitudine, indifferenza, distrazione. O anche miopia e vizio

ANTONIO GALDO

I giovani a caderci di più, come denunciato sulle pagine del *Corriere della Sera* da Susanna Tamaro, preoccupata per l'esempio che diamo ai nostri figli, ormai assuefatti allo spreco alimentare. Per molti di loro infatti non dare valore a ciò che mettiamo in tavola può tradursi in un modello che non dà valore a nulla, nemmeno alla vita. Che l'educazione alimentare sia dunque il punto da cui partire? «Nel nostro Paese se ne fa moltissima», spiega Vincenzo Russo, direttore dell'Osservatorio sui consumi alimentari dello Iulm. «Ma, salvo eccezioni, non la si integra abbastanza con stimoli comportamentali e con verifiche successive all'intervento».

"FREEGAN" INGLESII, VOLONTARI ITALIANI

Per alcuni giovani ribellarsi allo spreco alimentare è diventato invece la nuova strada per opporsi al sistema. Sono i freegan, che, pur di non cadere nell'inganno della mela perfetta ma avvelenata offerta dalla strega a Biancaneve, si nutrono solamente di scarti. Come guru hanno eletto Tristram Stuart, 32 anni, ricercatore a Cambridge. Stuart è un fine conoscitore del pattume di ogni specie e batte a tappeto i cassonetti delle città per dimostrare come sia facile mettere insieme il pranzo e la cena con gli scarti altrui. E se il movimento freegan spopola soprattutto in Gran Bretagna e negli Usa, Paesi in testa alla classifica degli spreconi, più «moderate» sono le soluzioni italiane. Prima su tutti è la Fondazione Banco Alimentare, attiva dal 1989, che l'anno scorso ha sottratto allo spreco 70 mila

tonnellate di cibo arrivate attraverso gli enti caritatevoli a un milione e mezzo di poveri. «In questi ultimi anni il fronte dei bisogni si è allargato moltissimo», denuncia Marco Lucchini. «Se le associazioni di volontariato smettessero di distribuire gli alimenti scartati, in pochi giorni per le strade delle nostre città ci sarebbero migliaia di senzateo alla ricerca di qualcosa con cui sfamarsi». Un'immagine apocalittica. Ma non passa giorno che non aumentino le richieste di aiuto da parte di pensionati e padri separati. «Crescono perché i figli non riescono più ad aiutare i genitori anziani e le separazioni riguardano sempre di più i ceti medi, mentre in passato erano proprie solo dei benestanti», conclude Lucchini. Altro esempio di recupero degli alimenti è Last Minute Market, società spin-off dell'Università di Bologna fondata da Andrea Segrè, che ritira prodotti invenduti ma ancora utilizzabili dalla grande distribuzione, dai mercati ortofruttricoli e dai centri di ristorazione collettiva. E proprio da qui arriva la strategia della lotta agli sprechi del futuro. Perché, come spiega Segrè, «dobbiamo passare dalla logica del dono a quella della vendita del prodotto in scadenza a un prezzo più basso, cosa che la legge ancora non consente. E solo così potremo combattere questa piaga». ←

La prima reazione è di ribellione: per lo spreco, per l'insulto alla miseria, per l'offesa a tutte quelle persone che, in un mondo così spietato, non riescono ad andare avanti

SUSANNA TAMARO



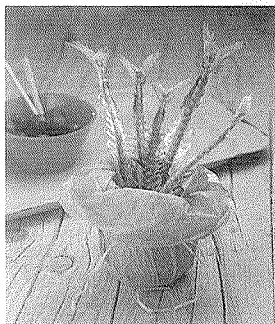
RICETTE DEL BUON RICICLO

Tratte da *La cucina a impatto (quasi) Zero* di Lisa Casali e Tommaso Fara (Gribaudo editore), manuale di buone pratiche per una maggiore sostenibilità ambientale ai fornelli attraverso la scelta di ingredienti, tecniche di cottura e ricette

TEMPURA DI LISCHE

Ingredienti

16 lische di sardine, sarde o sauri
2 cucchiai di farina
2 cucchiai di olio extravergine sale e pepe



Preparazione

Per questa ricetta si utilizzano le lische ben pulite di pesci piccoli come le sardine o i sauri. Asciugate bene le lische, quindi passatele nella farina. In una padella fate scaldare l'olio. Quando sarà caldo friggete le lische e fatele dorare 3 minuti per lato. Servitele subito come antipasto.

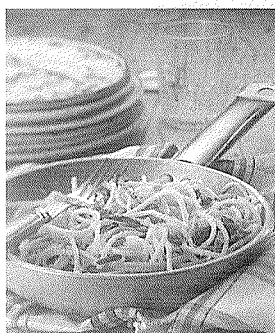
Risparmio

Si utilizza una parte del pesce che normalmente andrebbe buttata e si frigge producendo pochi oli esausti.

CARBONARA DI PORRO

Ingredienti

2 porri (la parte verde)
2 uova
2 cucchiai di sale grosso
2 cucchiai di formaggio grattugiato
noce moscata
sale e pepe
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva



Preparazione

Affettate le parti verdi del porro sottili, mettetele a marinare con il sale per almeno 15 minuti. Scrollate i porri dal sale, sciacquateli in acqua e fateli saltare in padella con 1 cucchiaio d'olio extravergine. Cuocete la pasta al dente (meglio spaghetti). Sbattete le uova con l'olio, il formaggio, sale, pepe e noce moscata. Scolate la pasta e conditela nella pentola a fuoco spento con l'uovo e i porri saltati.

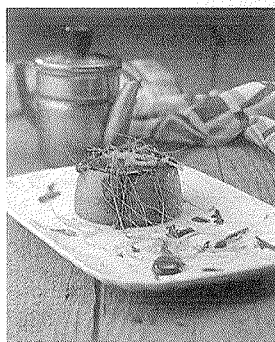
Risparmio

Al posto della classica pancetta si usa una parte di scarto del porro e si riduce l'impronta ecologica evitando un grasso animale.

PUDDING ALLA EX SPREMATA

Ingredienti

L'avanzo di una spremuta di 4 arance
1 bicchiere di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 banana matura
2 cucchiai di olio extravergine
2 cucchiai di zucchero di canna grezzo



Preparazione

Frullate la polpa avanzata dalla spremuta (di almeno 4 arance) eliminando i semi. Schiacciate la banana con una forchetta, unitevi lo zucchero e gli altri ingredienti. Unite anche una grattugiata di scorza d'arancia. Amalgamate fino a ottenere un impasto consistente. Ungete degli stampini e riempiteli con l'impasto. Cuoceteli in pentola a pressione nel cestello per la cottura al vapore per 15 minuti. Nel frattempo con il rigalimoni ottenete delle striscioline di scorza dalla buccia di un'arancia. Lasciateli intiepidire quindi sformateli e decorateli a piacere con le scorze d'arancia fresche o caramellate.

Risparmio

Si evita di gettare via la polpa, ricca di vitamine, e si usa la banana al posto dell'uovo evitando l'alto impatto ambientale degli allevamenti.

FACCIAMO LA SPESA ANCHE PER GLI ALTRI

Sabato 27 novembre in oltre 8.100 supermercati si terrà la 14^a edizione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare organizzata dalla Fondazione Banco Alimentare. Più di 110.000 volontari inviteranno le persone a donare alimenti a lunga conservazione che saranno distribuiti a oltre 8.000 strutture caritative (mense per i poveri, comunità per minori, banche di solidarietà, centri d'accoglienza ecc.). Per informazioni www.bancoalimentare.it

