

# Troppo cibo nella spazzatura le mosse anti-spreco delle città

*Ogni giorno si buttano 4 mila tonnellate di alimenti. Ma c'è chi cambia rotta*

**ANTONIO CIANCIULLO**

ROMA — Nella cultura contadina lasciare un frutto sulla pianta al momento del raccolto era considerato un segno di empatia verso la natura, un sottolineare le radici comuni. La modernità ha trasformato questo atto simbolico in uno spreco colossale. In Italia tra il momento in cui pomodori e zucchine abbandonano i campi e quello in cui finiscono nel nostro piatto si butta una quantità di cibo sufficiente a sfamare tutti gli spagnoli. Non solo: si parla di 4 mila tonnellate di alimenti acquistati dagli italiani e buttati in discarica ogni giorno, 6 milioni in un anno.

E in questo impegno dissipatorio siamo in buona compagnia. In Gran Bretagna si gettano ogni anno nella spazzatura 6,7 milioni di tonnellate di cibo ancora perfettamente utilizzabile e 10 miliardi di sterline. In Svezia ogni famiglia butta in media il 25 per cento degli alimenti acquistati. Negli Stati Uniti si arriva al 40 per cento. Numeri impressionanti e destinati a salire visto che dal 1974, nel mondo, lo spreco alimentare è aumentato del 50 per cento e continua a crescere. Per invertire questo trend è partita la campagna «Un anno contro lo spreco 2010», ideata da Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria dell'università di Bologna, e promossa da Last Minute Market con il patrocinio del Parlamento europeo. Gli organizzatori, con il sostegno di Eni e Telecom, premieranno le buone pratiche e organizzeranno a Bruxelles e a Bologna pranzi contro lo spreco basati su un menu prodotto con alimenti di recupero: cibi perfetti sotto il profilo sanitario e organolettico ma in origine destinati alla discarica.

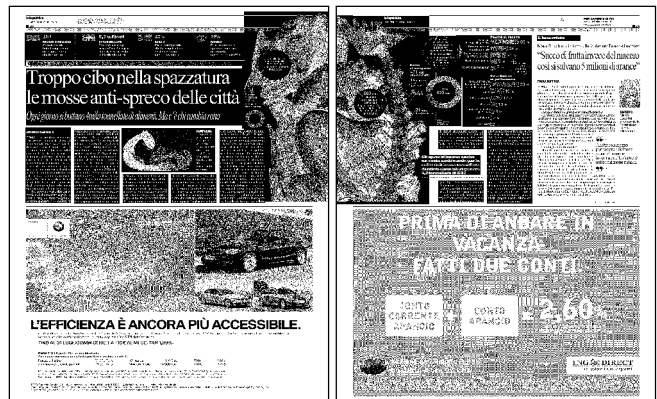
E qualcosa si sta già muovendo in direzione di una correzione di

rotta. Da uno degli ospedali di Bologna si recuperano ogni giorno 30 pasti pronti presso la mensa, per un valore complessivo di oltre 35 mila euro all'anno. A Ferrara si recuperano, presso le farmacie comunali, farmaci da banco per 11.300 euro all'anno. A Verona otto mense scolastiche recuperano 8 tonnellate all'anno di prodotto cotto che corrispondono a circa 15 mila pasti. «Vogliamo moltiplicare questi casi positivi in tutta Italia», propone Segrè. «Gli sprechi vengono spesso visti a senso unico, guardando solo attraverso la lente etica. Ma non è dando ai poveri gli avanzi dei ricchi che si può pensare di risolvere squilibri sociali che vanno affrontati con altri strumenti. Lo spreco alimentare è innanzitutto il fallimento del mercato, la negazione della logica dell'efficienza senza la quale l'impatto dell'esistenza umana è destinato a diventare insostenibile. In Italia buttiamo una quantità di cibo sufficiente a sfamare tre quarti della popolazione. È una perversione del sistema produttivo creata da meccanismi che incentivano gli sprechi perché non riconoscono il valore del danno ambientale prodotto e il suo costo per la collettività: ogni tonnellata di rifiuti alimentari genera 4,2 tonnellate di CO2». L'originalità di questa campagna, che verrà presentata mercoledì prossimo nelle sedi romane del Parlamento europeo, è riassunta dallo slogan «Spr+Eco, Formule per non alimentare lo spreco». Uno spreco che riguarda tutte le fasi della filiera alimentare. Nei nostri campi rimane a marcire la stessa quantità di frutta e verdura che consumiamo. La distribuzione al dettaglio butta il cibo sufficiente a fornire tre pasti ai giorni agli abitanti di Genova. L'industria agroalimentare produce sprechi che alimenterebbe il Veneto per un an-

no.

Oltre a intervenire nel momento della raccolta e della lavorazione, bisogna riorganizzare anche la distribuzione. «Ad esempio», suggerisce Segrè, «quando noi prendiamo uno yogurt da uno scaffale del supermercato e vediamo che scade dopo un paio di giorni lo rimettiamo a posto e ne cerchiamo un altro che dura di più. Così finisce che quel vasetto di yogurt, ancora buono, si trasforma in rifiuto con un danno economico per tutti, perché il costo dello spreco viene caricato sugli altri yogurt. Perché allora non venderlo con uno sconto?»


**«Gli sprechi hanno anche un costo ambientale per la collettività: una tonnellata di rifiuti alimentari genera 4,2 tonnellate di CO2»**



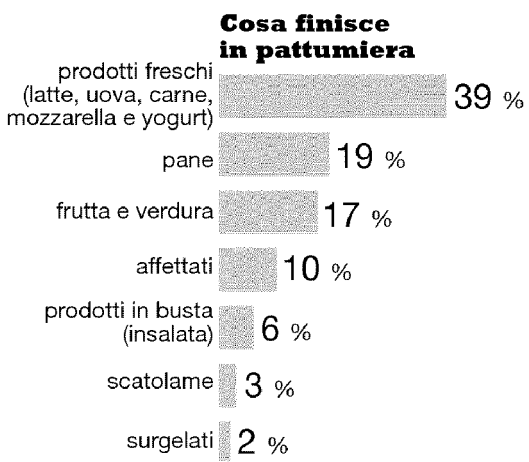
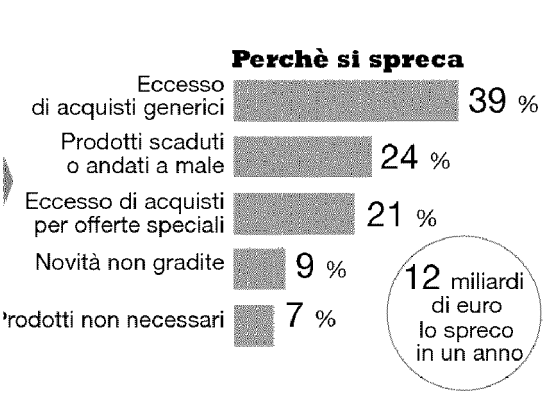
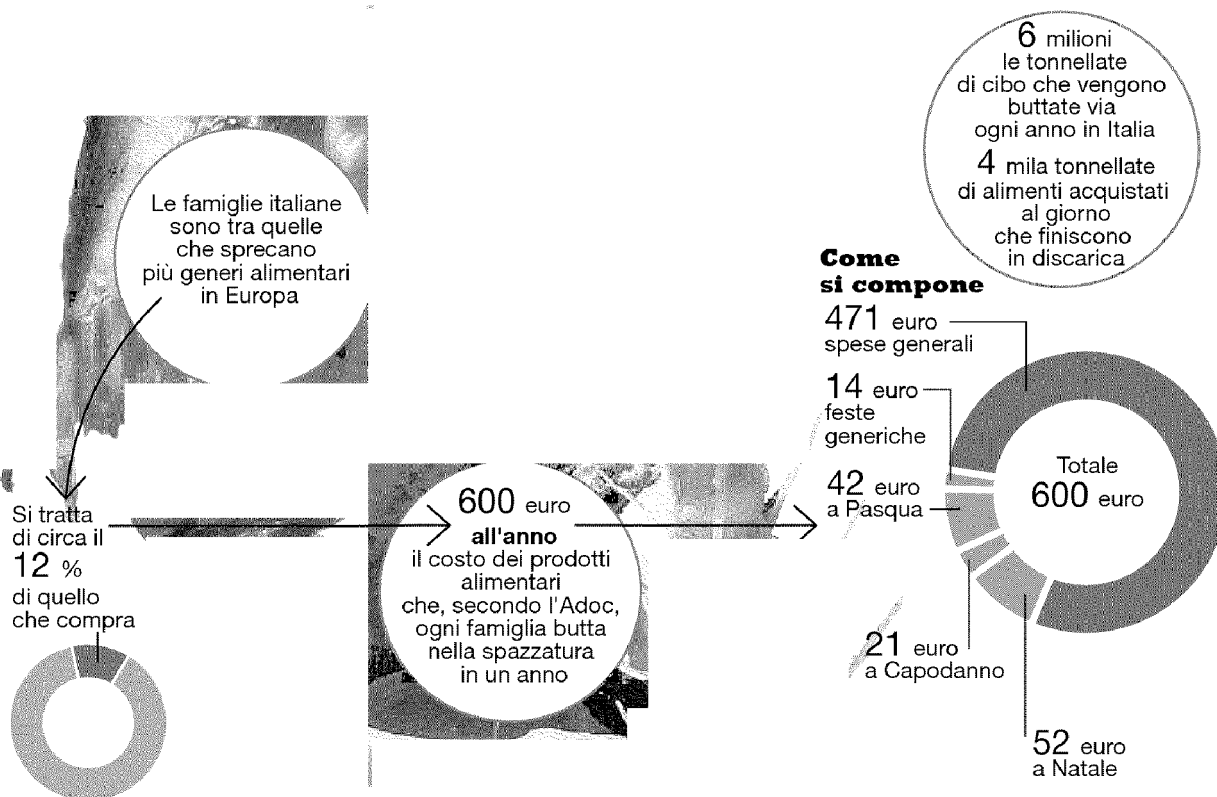
 **150**  
**MILIONI DI MILIARDI**  
Sono le calorie buttate ogni anno nella spazzatura dagli americani

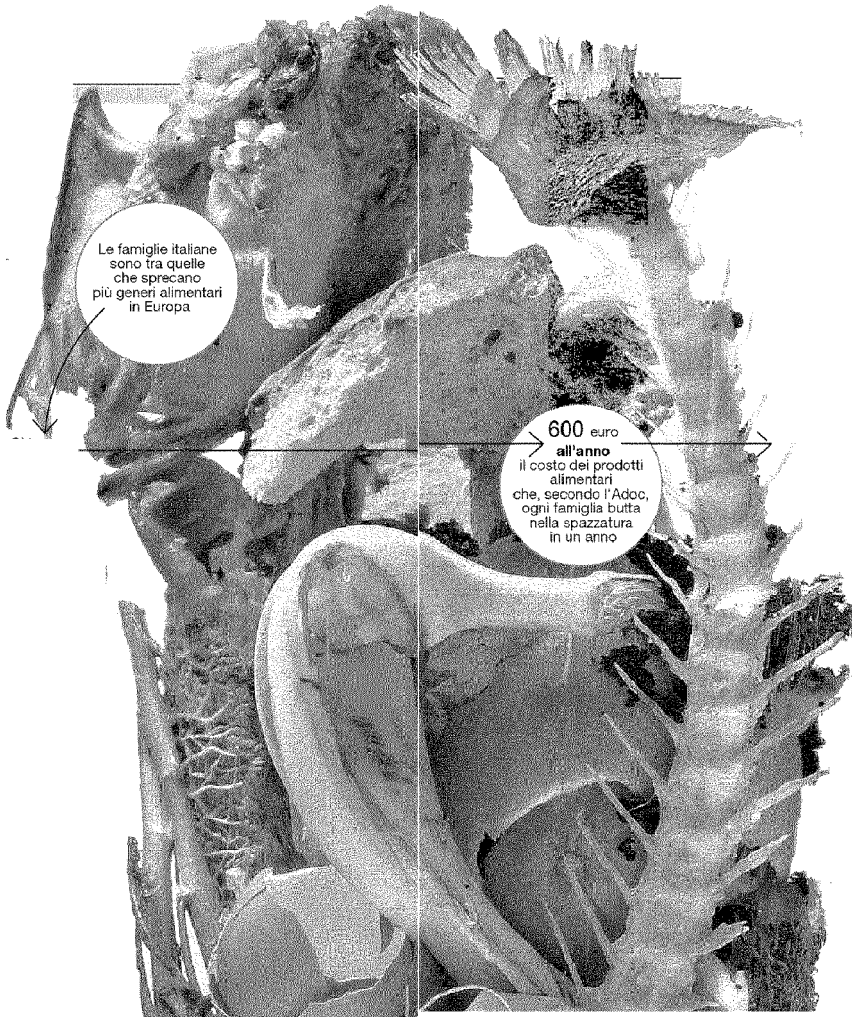
 **6,7 milioni**  
**DI TONNELLATE**  
È il cibo buttato ogni anno in Gran Bretagna: equivalente a un costo di 10 miliardi di sterline

 **25%**  
**SVEZIA**  
È la quantità media di cibo acquistato e cestinato da una famiglia svedese

 **50%**  
**MONDO**  
È l'aumento dello spreco alimentare nel mondo occidentale dal 1974

## I numeri



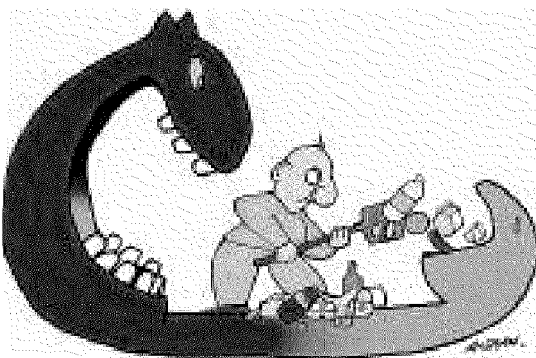


**La polemica**

# Buttiamo troppo cibo un decalogo antispreco

ROMA — In Italia si butta una quantità di cibo sufficiente a sfamare tutti gli spagnoli. Non solo: 4 mila tonnellate di alimenti vengono acquistati dagli italiani e buttati ogni giorno, 6 milioni in un anno. Non siamo i soli a sprecare. In Gran Bretagna si gettano nella spazzatura 6,7 milioni di tonnellate di cibo all'anno. In Svezia le famiglie buttano il 25 per cento degli alimenti acquistati. Ma arriva un decalogo antispreco.

CIANCIULLO E COPPOLA  
ALLE PAGINE 20 E 21



**CAMPAGNA**  
Il logo della campagna "Un anno contro lo spreco 2010" ideata da Last Minute Market con il patrocinio del Parlamento europeo