

# Il cibo buttato ci costa quasi un punto di Pil

Ma la crisi ha spinto gli italiani ad essere più oculati nell'utilizzo degli alimenti

ROMA

**DOMANI** si celebra la 6ª Giornata Nazionale per la Prevenzione dello Spreco alimentare, indetta dal Ministero dell'Ambiente con la campagna Spreco Zero e l'Università di Bologna - Distal attraverso il progetto 60SeiZERO. Si rinnova l'occasione per rimettere al centro un tema importante come quello della riduzione e del riutilizzo del cibo che buttiamo ogni giorno che, solo in Italia, 'vale' qualcosa come quasi un punto di Pil (lo 0,88%, che scende allo 0,69% se si considera solo lo spreco domestico). Tante le iniziative, già a partire da oggi, quando all'Iran Room della Fao, a Roma, si parlerà di 'Zero fame e zero spreco, coltivare le buone pratiche'. Oltre alla mostra di Altan, 'Lo spreco formato vignetta', da segnalare anche l'installazione Cento Grammi, sempre alla sede Fao di Roma, con una simulazione interattiva del «quoziente di spreco» dei visitatori.

Domani dalle 10, invece, nella sede Enpam di Roma, un *matinée* interamente dedicato all'educazione alimentare e al valore del cibo. Saranno protagonisti gli studenti, e poi sarà anche l'occasione per festeggiare i vent'anni di Last Minute Market, spin off dell'ateneo di Bologna fondato da Andrea Segrè e divenuto eccellenza europea nella prevenzione e nel recupero degli sprechi. Info: [www.sprecozero.it](http://www.sprecozero.it)



di ANDREA SEGRÈ\*

**QUANDO**, vent'anni fa, avviammo il progetto Last Minute Market per il recupero a fini solidali di beni invenduti a partire dalla grande distribuzione non credevamo che quest'azione, così intuitiva nella sua concezione – ridurre le eccedenze di cibo alimentando i bisognosi – potesse diventare un laboratorio anticipatore di alcune grandi questioni che caratterizzano il mondo contemporaneo.

**NEL 1998** la crisi economica era lontana, la povertà relativamente ridotta, la pressione ambientale ancora poco sentita, lo spreco alimentare un fenomeno quasi sconosciuto. Allora volevamo dimostrare come lo spreco alimentare potesse diventare occasione di riscatto promuovendo il dono come valore di relazione fra chi ha un surplus alimentare e chi soffre un deficit nutrizionale. Abbiamo provato che coniugare

la solidarietà sociale, aiutando gli indigenti, con la sostenibilità ambientale (producendo meno rifiuti) ed economica (riducendo i costi di smaltimento) non solo è possibile, ma consente anche di promuovere un sistema più efficiente nell'uso delle risorse naturali ed economiche. Rispettando nel contempo le 'risorse umane', che rappresentano l'elemento più importante per contrastare la cultura

## SEGNALI POSITIVI

**Nel 2014, un cittadino su due gettava eccedenze ogni giorno. Ora solo l'1% dice di farlo**

dello scarto, condannata tante volte da papa Francesco. Abbiamo successivamente esteso il modello di recupero anche a beni non alimentari a partire dai farmaci, per poi promuovere la prevenzione come miglior antidoto contro lo spreco: meglio agire prima che il danno sia fatto.

Da questa visione, tradotta in tante azioni, sono successivamente partite tutte le iniziative di educa-



zione alimentare e ambientale, come fossero capitoli di una nuova educazione alla cittadinanza. Proprio con questo fine abbiamo avviato nel 2010 la campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica Spreco Zero, che grazie ai monitoraggi dell'Osservatorio Waste Watcher promuove la sostenibilità agroalimentare e ambientale a partire dalla prevenzione degli sprechi.

I dati Waste Watcher 2019 ci dicono lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88% del Pil: la stima è di oltre 15 miliardi euro. Di questa cifra, in totale assai considerevole, circa l'80%, ovvero quasi 12 miliardi, è rappresentato dalla spreco domestico. Poiché nelle nostre case non è possibile il recupero, la prevenzione attraverso l'educazione alimentare e alla cittadinanza risulta l'unica azione possibile.

**NONOSTANTE** il valore assoluto ancora molto alto, qualcosa tuttavia si è mosso. Waste Watcher ha permesso di confrontare i primi risultati della sensibilizzazione avviata in questi anni: eloquente il raffronto fra i dati 2014 e quelli

2018 rispetto alle abitudini dello spreco. Se nel 2014 addirittura un italiano su due dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno, nel 2018 solo l'1% degli intervistati dichiara di buttare il cibo così spesso. Insomma, registriamo alcuni segnali incoraggianti. La strada per azzerare gli sprechi è ancora lunga. Anche perché negli ultimi vent'anni gli squilibri economici,

**GIORNATA NAZIONALE**  
**Oggi e domani le iniziative per combattere gli sprechi a tavola e nei supermarket**

ambientali e sociali sono aumentati, e di molto. Ma certo il «mercato dell'ultimo minuto» continua ad essere un laboratorio che produce innovazione sociale, ambientale ed economica trasferendo sul campo i risultati della ricerca sull'educazione dei cittadini. Di questo c'è ancora tanto bisogno nel nostro Paese.

\* **Fondatore del Last Minute Market**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Sottozero

Surgelati 'nemici' dello spreco: gli alimenti sottozero rappresentano solo il 2,5% del cibo buttato ogni giorno dagli italiani, contro punte del 63% di quelli a breve scadenza. Lo dice l'Istituto italiano alimenti surgelati, in occasione della Giornata anti-spreco del 5 febbraio

## Doggy bag



Un italiano su tre (33%) quando esce dal ristorante si porta talvolta a casa gli avanzi con la cosiddetta 'doggy bag', il 18% lo fa raramente. Così l'indagine Coldiretti/Ixè sugli sprechi

## Sfida social

Life-Food.Waste.StandUp, progetto di sensibilizzazione sulle eccedenze alimentari lancia la sfida social con l'hashtag #iorecupero: fai la foto ai piatti preparati con con ciò che trovi in frigo



**VOLTO TV**  
Lo 'chef circolare' Igles Corelli

**CHEF CIRCOLARE** IL FERRARESE CORELLI: «PIATTI DA GOURMET CON GLI SCARTI. E VEDRETE IL RISPARMIO»

## «Buccia di fico e foglie di sedano, riciclo tutto»

Stefano Lolli

«**NON** sarai mica tra quelli che buttano via la parte esterna del finocchio e la buccia dei fichi d'India!». Il ferrarese Igles Corelli, chef stellato dell'indimenticato Trigabolo di Argenta, oggi alle Mercerie di Roma, inorridisce di fronte agli sprechi. «Tutta la brigata, nel mio ristorante, lavora perché non si butti nulla – esordisce –. E un'esigenza economica, ma anche una filosofia».

**La cosiddetta 'cucina circolare', quella di cui è diventato il fautore.**

«Se al ristorante l'idea ha valore, nella cucina domestica è vitale e vincente. Significa utilizzare al meglio ogni prodotto, capire che quelli che si considerano scarti, spesso sono la parte migliore».

**Qualche esempio, a portata di massaia.** «Il sedano ce l'hanno tutti, in dispensa: le foglie, essiccate in forno e frullate con il sale, diventano un condimento straordinario. La par-

te esterna è la migliore per il brodo, il cuore si usa per l'insalata».

**Mi rimproverava per il finocchio.**

«La parte esterna viene sbucciata e gettata, perché considerata fibrosa e dura. Che errore! Va lasciata nel sale, si intenerisce, poi bollita nel brodo, asciugata e impanata nell'uovo con par-

## CONSIGLIO AI GIOVANI

**«Sognate di diventare come Cracco? Prima badate a utilizzare al meglio quello che rimane nel frigo di casa»**

migiano e erbe. Più buono, e più economico, di una normale cotoletta».

**E la buccia del fico d'India?**

«Invece di buttarla nel bidone, prova a friggerla, dopo averla impanata con le briciole del panettone rimasto dal Natale. Scommetto che anche quella è una cosa che getti...».

**Ammetto la colpa.**

«La cucina circolare si applica a tanti alimenti, tutti direi. Dai più nobili come gamberi e altri crostacei, al cibo di ogni giorno. Basta un po' di studio, anche delle tecniche, si hanno risparmi eccezionali. Se impari a usare al meglio i prodotti, puoi comprare quelli più costosi, alla fine spenderai comunque meno».

**Gli anziani dicevano che del maiale non si butta via niente.**

«Adesso, per amore o per forza, non si deve buttare niente, o il meno possibile, di qualsiasi cosa. Perciò ai giovani che vogliono diventare come Cracco e Cannavacciuolo dico: prima di sognare le 'stelle', badate a non sprecare quello che avete nel frigo di casa».

**Esistono già i cuochi 'circolari', in Italia?**

«I migliori, senza filosofie, sono i liguri. Non perché sian tirchi, come si dice, ma perché per tradizione quella grande cucina regionale sa utilizzare ogni parte di prodotti semplici e meravigliosi».