Sprechiamo meno cibo

Nel 2019 gli alimenti buttati sono diminuiti del 25% Sciupati quasi 5 euro a famiglia alla settimana

La buona notizia è che per la prima volta dopo dieci anni nelle case degli italiani si spreca meno cibo. Rispetto all'anno scorso si è verificato un calo del 25% degli alimenti buttati nella spazzatura, secondo il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg che viene presentato oggi a Roma al ministero della Salute alla vigilia della 7ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare promossa dalla campagna Spreco Zero.

La notizia meno buona è che ogni famiglia italiana getta ancora prodotti alimentari per un valore di 4,91 euro alla settimana, che sommati insieme portano a una cifra di circa 6,5 miliardi. Letteralmente buttati nel cestino dei rifiuti. Considerando il valore dello spreco lungo tutta la filiera alimentare, che parte dai campi per passare attraverso l'industria di trasformazione e la distribuzione per terminare sulle nostre tavole, si arriva a un valore di poco meno di 10 miliardi di euro.

Il Rapporto Waste Watcher 2020 è legato allo spreco percepito. Il dato dello spreco reale era stato calcolato nel 2018–2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei «Diari di famiglia», un progetto del Dipartimento scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna con il ministero dell'Ambiente e Spreco Zero. Ciò che emerge è la consapevolezza — presente in quasi sette italiani su dieci — dello stretto legame esistente tra spreco alimentare, ambiente e salute. «Al momento di acquistare il cibo l'attenzione al suo impatto sulla salute è determinante per il 36% delle persone», dice Sandra Zampa, sottosegretario al ministero della Salute. Inoltre dal Rapporto emerge che il 64% guarda «sistematicamente» le etichette dei prodotti, mentre il 17% «si informa prima di fare la spesa» e il 68% afferma che negli ultimi dieci anni la propria attenzione al tema dello spreco alimentare è aumentata. E la maggiore attenzione è dovuta, secondo il 48%, al «contrasto esistente tra chi soffre la fame e lo spreco di cibo» e per il 57% alla nuova sensibilità promossa proprio dalle campagne antispreco. Come conseguenza, poco meno di una persona su due ha dichiarato che sempre più raramente le capita di buttare avanzi o cibo che non considera più adeguato.

Secondo Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e docente di Politica agraria internazionale e comparata all'ateneo bolognese, «ognuno di noi può fare qualcosa per combattere lo spreco alimentare». A partire dalle modalità di acquisto, dall'attenzione alla lettura delle etichette con i valori nutrizionali e le date di scadenza, dal modo di conservazione. Gettare via del cibo ancora buono non è perciò solo un problema etico, ma uno spreco di risorse che va a interessare anche l'ambiente.

Infatti, avverte uno studio di Barilla Center for Food and Nutrition, l'acqua che è stata impiegata per coltivare la quantità di frutta e verdura che viene gettata ogni anno è pari a 73 milioni di metri cubi, pari a quella che serve per riempire 80 piscine olimpioniche al giorno o al fabbisogno di 18 giorni di acqua potabile di tutta la Lombardia. Da un comportamento errato si innesca un meccanismo che genera uno spreco che non possiamo più permetterci.

Paolo Virtuani
@PVirtus

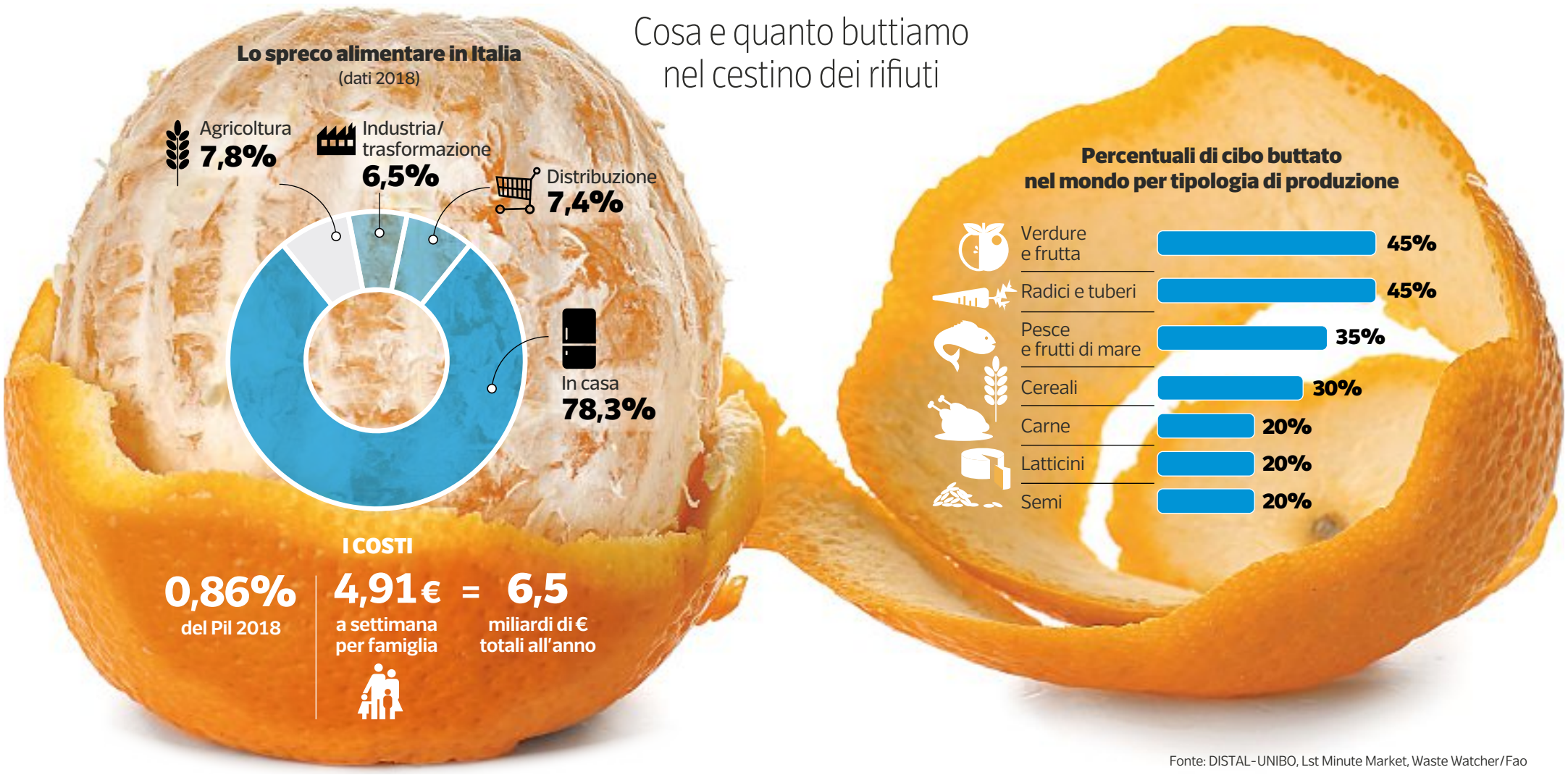
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La parola

WASTE WATCHER

Waste Watcher è il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari, nato per iniziativa di Last Minute Market (nata nel 1998 come società spin-off accreditata dell'Università di Bologna e diventata l'anno scorso un'Impresa sociale). È uno strumento scientifico grazie al quale è possibile misurare gli sprechi nella filiera alimentare e nelle case degli italiani

Corriere.it
Leggi tutte le notizie e segui gli approfondimenti sul nostro sito *www.corriere.it*



Fonte: DISTAL-UNIBO, Lst Minute Market, Waste Watcher/Fao

L'intervista

«Ignoriamo il valore di ciò che mangiamo»

Chi é
Andrea Segrè, 58 anni, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata a Bologna

Professor Andrea Segrè, quali sono le principali cause dello spreco alimentare?

«Sono due: il nostro comportamento e le abitudini alimentari sbagliate. Ambedue nascono dal fatto di non conoscere il valore del cibo, che non è solo il valore economico in sé, ma anche il suo significato culturale e del lavoro che c'è stato per produrlo. In pratica: non so più cos'è il cibo».

Quali sono gli alimenti più sprecati?

«Frutta e verdura, che sono i più deperibili, poi latte e i suoi derivati. Si spreca anche molto pane».

In quali ambiti avviene lo spreco maggiore: in casa, al ristorante, nelle mense o nella distribuzione organizzata?

«Quando si parla di spreco alimentare noi intendiamo essenzialmente quello domestico che, per quanto riguarda l'Italia, da solo vale oltre il 78 per cento dello spreco complessivo della filiera

Il record domestico
Oltre il 78 per cento degli alimenti che vengono scartati in Italia arriva dalle nostre case

alimentare. Per l'industria, i ristoranti e la distribuzione lo spreco è una perdita finanziaria, quindi operano per ridurlo al minimo. Inoltre in questi casi ciò che viene scartato o è vicino alla data di scadenza può essere recuperato da organizzazioni come Last Minute Market».

In un anno lo spreco alimentare è diminuito del 25%, cosa si può fare per migliorare ancora questo risultato?

«Nel 2010 abbiamo lanciato la campagna Spreco zero, nel 2015 Expo è stato centrato sui temi dell'alimentazione. Sono stati due grandi momenti di interesse su queste tematiche. La nostra proposta è reintrodurre l'educazione alimentare nella scuola primaria come parte fondamentale dei programmi. Nelle scuole va insegnato il valore degli alimenti anche perché i dati indicano che un quarto dei giovani italiani tra i 3 e i 17 anni è sovrappeso e tendente all'obesità. Insegnare ad alimentarsi nel modo corretto è un'opera di prevenzione anche sotto il profilo sanitario».

Può servire una maggiore chiarezza delle etichette?

«La sicurezza alimentare con le date di scadenza è fondamentale per garantire i consumatori, ma occorre tenere presente che c'è un margine, anche minimo, di tolleranza».

P. Virt.

© RIPRODUZIONE RISERVATA