

SPRECO ALIMENTARE

Ogni anno gettato
cibo per 15 miliardi

Ferrario a pagina 10

Gettati 15 miliardi di cibo

*A tanto ammonta il valore degli alimenti che buttiamo nel bidone della spazzatura
La sensibilizzazione riparte dalle scuole, con l'obiettivo di dimezzare gli avanzi*

L'ALLARME

L'associazione Last Minute Market rilancia il premio "Vivere a spreco zero" per promuovere e diffondere le buone pratiche. Segrè: «L'educazione alimentare diventi programma scolastico»

PAOLO FERRARIO

La lotta allo spreco alimentare deve ripartire dalla scuola. Lo chiedono 6 italiani su 10, stando all'ultimo sondaggio dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg, che ha "misurato" la sensibilità della popolazione circa un fenomeno che sta assumendo dimensioni più che preoccupanti.

Nonostante che, nel 2018, soltanto l'1% della popolazione abbia dichiarato di cestinare cibo quotidianamente (quattro anni prima lo ammetteva un italiano su due), lo spreco alimentare, nel nostro Paese, pesa per 700,7 grammi di cibo pro capite a settimana. Il valore commerciale di questi alimenti che finiscono direttamente nel bidone della spazzatura è pari a oltre 12 miliardi di

euro. Ai quali vanno aggiunti altri 3 miliardi del cosiddetto "spreco di filiera", che riguarda la produzione e la distribuzione. In totale, fanno più di 15 miliardi, pari allo 0,88% del Pil, letteralmente gettati via ogni anno.

A questa montagna di cibo (e di soldi), vanno aggiunti gli alimenti sprecati nel circuito della grande distribuzione, stimati in ulteriori 220mila tonnellate all'anno, pari a 2,89 chili pro capite, ovvero 18,7 chili di cibo sprecati ogni anno per metro quadro di superficie di vendita, soprattutto frutta e verdura, pane e prodotti da forno, latticini, secondo i dati del progetto Reduce 2018. E nelle scuole non va meglio, visto che, ogni giorno, nel piatto di ciascun studente restano 90 grammi di cibo non consumato e 27 grammi di alimenti ancora intatti. Da qui, l'appello degli italiani affinché, proprio dalle scuole, riparta una vera educazione alimentare, per ridurre lo spreco, fino a dimezzarlo entro il 2030, secondo l'obiettivo di Sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite.

«Sono dati che testimoniano l'importanza di buone pratiche da individuare, adottare e veicolare sul piano degli enti pubblici, delle imprese, delle scuole, così come sul piano personale, nel quotidiano delle nostre case – sottolinea il presidente di Last Minute Market, Andrea Segrè –. Per questo, a pochi giorni dall'avvio del nuovo anno scolastico, raccogliamo l'appello dei cittadini e lo rilanciamo perché l'educazione alimentare diventi programma scolastico, e perché l'educazione civica del nostro tempo non sia avulsa dalla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità e dell'educazione ambientale».

Un ulteriore stimolo alle scuole arriva dalla settima edizione del Premio "Vivere a spreco zero". Promosso dalla campagna "Spreco zero" con il Mini-



sterio dell'Ambiente, attraverso il progetto 60 Sei Zero, il premio, presentato ieri al Ministero dell'Ambiente, è aperto ad imprese, amministrazioni pubbliche, scuole, associazioni e cittadini, che, fino al 10 ottobre, potranno candidare buone pratiche anti-spreco, andando sul sito sprecozero.it. Testimonial dell'edizione di quest'anno è l'artista Neri Marcorè, che interverrà alla consegna dei Premi il 26 novembre 2019. Per le scuole, inoltre, è disponibile sul sito il kit delle buone pratiche e il diario per tenere sotto controllo il consumo e la conservazione del cibo in casa.

«La sensibilizzazione sui temi dello spreco di cibo e dell'educazione alimentare – ricorda il curatore del progetto 60 Sei Zero, Luca Falasconi – passa anche e soprattutto attraverso gli esempi concreti di buone pratiche. Per questo, da sette anni il Premio "Vivere a spreco zero" riconosce le iniziative virtuose in materia di contrasto agli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed e-

nergia, acquisti verdi nella pubblica amministrazione, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo».

Perché, a ben guardare, lo spreco non si limita al cibo. Secondo i dati dell'Osservatorio Waste Watcher, sprechiamo acqua (lo dichiara il 52% degli italiani, in netto aumento rispetto a 6 mesi fa, quando lo spreco idrico riguardava il 37% degli intervistati), e a seguire stimiamo di sprecare mobilità (25%, anche qui in netto aumento dall'8%), energia elettrica (24%), soldi (16%), tempo (14%) e gas (7%). Le cause dello spreco di cibo restano legate a scarsa sensibilità nella prevenzione: il cibo è scaduto nel 63% dei casi o ammuffito nel 51%, si è acquistato troppo nel 58% dei casi o cucinato troppo nel 43%. Si gestisce male il cibo che ammuffisce (51%) o va a male (49%). Secondo il 64% degli italiani, per limitare gli sprechi sarebbe sufficiente stilare una lista della spesa prima di entrare in un supermercato, ma anche congelare i cibi che non si mangeranno a breve (63%), non cucinare più del necessario (51%), riutilizzare gli avanzi e gli scarti dei pasti (49%), verificare se i cibi sono davvero andati a male prima di buttarli (49%), ordinare meglio il cibo nel frigo con attenzione alle scadenze (43%).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i numeri degli alimenti che finiscono nel cassonetto

700,7

Spreco di cibo settimanale, pro capite, in Italia, espresso in grammi, per un valore di quasi 12 miliardi

0,88%

Percentuale del Pil nazionale che finisce nella spazzatura, sotto forma di prodotti alimentari buttati

1%

Percentuale della popolazione italiana che dichiara di gettare via cibo praticamente tutti i giorni

90

Avanzo, in grammi, degli alimenti nel piatto di ciascun studente. Che lascia altri 12 grammi di cibo intatto

52%

Italiani che dichiarano di sprecare acqua, ma anche energia elettrica (24%), soldi (16%) e tempo (14%)

