

Società La presentazione domani alla giornata mondiale dell'Ambiente. Ogni anno nella spazzatura 12,3 miliardi di euro

Un piano per educare l'Italia a non buttare più via gli alimenti

Dalla frutta al pesce, come sprecare di meno. Il nodo delle donazioni

Primo: non sprecare. Il comandamento più importante per la Giornata mondiale dell'Ambiente, che si celebra domani in tutto il mondo, vale a cominciare dai nostri piatti: «Gli sprechi alimentari non sono solo un problema etico o economico, ma anche un danno molto pesante per l'ambiente: significano buttar via terreno, acqua ed energia. Eppure, secondo un sondaggio appena realizzato da Waste Watcher, solo 4 italiani su dieci ne sono consapevoli». A parlare è Andrea Segre, fondatore dell'Osservatorio nazionale sugli sprechi Waste Watcher, e coordinatore della task Force per la riduzione dello spreco alimentare del ministero dell'Ambiente (di cui fa parte anche la scrittrice Susanna Tamaro). Domani con il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti presenterà a Roma il decalogo del «Pinpas», il primo piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

Prevede, tra le altre cose, l'introduzione dell'educazione alimentare e ambientale tra le materie obbligatorie nelle scuole, una campagna di comunicazione nazionale su questi temi e regole più semplici per le donazioni di cibo invenduto, con sconti sulle tasse per i rifiuti a chi dona. «È fondamentale che il governo lo faccia proprio», dice il fondatore di Waste Watcher.

Il cibo invenduto

Secondo il Banco alimentare ogni anno in Italia vengono buttati via 12,3 miliardi di euro di cibo consumabile. Le cose, per fortuna, stanno lentamente cambiando. Circa un miliardo di euro in alimenti viene recuperato grazie a iniziative come il Banco Alimentare o Last Minute Market, che lo prelevano da supermercati e mense e lo ridistribuiscono a istituzioni di beneficenza. Solo a Milano Banco alimentare Siticibo ha recuperato

nel 2013 ben 225 mila porzioni di cibo cotto, oltre 68 tonnellate di prodotti da forno e 102 tonnellate di frutta da 33 mense, 99 refettori scolastici e 3 alberghi. Esperienze simili si stanno moltiplicando in tutta Italia. Ma non bastano.

Gli standard di vendita

Uno dei problemi è che molti prodotti, soprattutto frutta e verdura, vengono scartati all'origine perché non corrispondono agli standard qualitativi — che spesso significa «estetici». Anche se sarebbero buoni

Il sondaggio

Solo un italiano su 4 consapevole che lo spreco alimentare danneggia il Pianeta

da mangiare. Per evitare di sprecarli in Portogallo è nata una cooperativa «Fruta feia» («Frutta brutta») che li rileva e li vende ai propri soci. È una goccia nell'oceano: ogni anno in Europa si buttano 89 milioni di tonnellate di vegetali che non

hanno la forma e la grandezza richieste dal mercato.

Le scelte dei consumatori

Moltissimo intanto si potrebbe fare, però, cambiando le abitudini alimentari. Ogni anno gettiamo via 6,9 miliardi di euro (pari a 42 chili a persona) di avanzati non riutilizzati e alimenti scaduti. In parte basterebbe un po' di buon senso: tenere d'occhio le date di scadenza e non cucinare troppo. Oppure recuperare quello che non si mangia: per la Giornata mondiale dell'ambiente di domani il Wwf ha lanciato con Auchan un sito (www.insiemecontrogli-sprechi.it) dove scambiarsi ricette che riutilizzano gli avanzati di casa. In altri casi l'aiuto potrà arrivare dalla tecnologia: il consorzio spagnolo Itene, che si occupa di packaging, sta sperimentando confezioni che cambiano colore man mano che si avvicina la data di scadenza, in modo da «avvertire» chi le ha in frigorifero.

Tanto, però, è questione di consapevolezza. Su questo lavoro

Cattive abitudini

In dodici mesi gettiamo via 42 chili a persona di avanzati non riutilizzati e alimenti scaduti

ra per esempio il progetto della Regione Toscana con Unioncamere «Pesce Dimenticato». L'obiettivo è promuovere il consumo di quello che a torto si chiama «pesce povero». «Ogni anno tonnellate di sugarelli, pesci sciabola, razze e simili, vengono ributtate a mare perché non hanno mercato. Con un triplo spreco: non si mangia, il pesce muore, si consuma gasolio per pescarlo. Invece è buonissimo e ricco di omega 3», dice l'assessore toscano all'Agricoltura Gianni Salvadori. Per incentivarne l'uso, la Regione ha promosso corsi nei supermercati, tra i ristoranti, nelle scuole alberghiere dove si formano i cuochi di domani. Perché il futuro del Pianeta dipende anche da come mangiamo.

Elena Tebano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le cifre



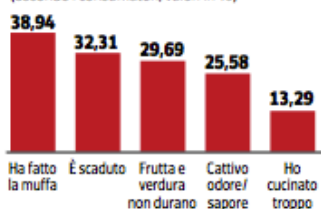
12,3 miliardi di euro
il valore del cibo gettato via ogni anno in Italia



6,9 miliardi di euro
il valore del cibo buttato dai consumatori:
5,5 milioni di tonnellate

I primi 5 motivi dello spreco

(secondo i consumatori, valori in %)



Le quantità

42 kg a persona
il cibo sprecato da ogni italiano:
117 euro l'anno pro capite



58%
avanzi non riutilizzati



42%
alimenti scaduti o andati a male

Ogni anno **1 miliardo di euro** in alimenti viene recuperato e donato a banche del cibo ed enti caritativi: l'obiettivo è di riutilizzare altri 6 miliardi di euro di alimenti l'anno

Nella filiera agroalimentare

4 milioni di tonnellate di CO₂

Le emissioni derivanti dagli sprechi di cibo



98.000 tep
I prodotti lasciati nei campi

tep: tonnellate equivalenti di petrolio



88.000 tep
Il cibo non utilizzato nell'industria alimentare



Foto: Fondazione per la Sussidiarietà, Politecnico di Milano, Waste Watcher, elaborazione BCON da Fao

CORRIERE DELLA SERA