

CIBO. VARIAZIONI SUL TEMA | 1

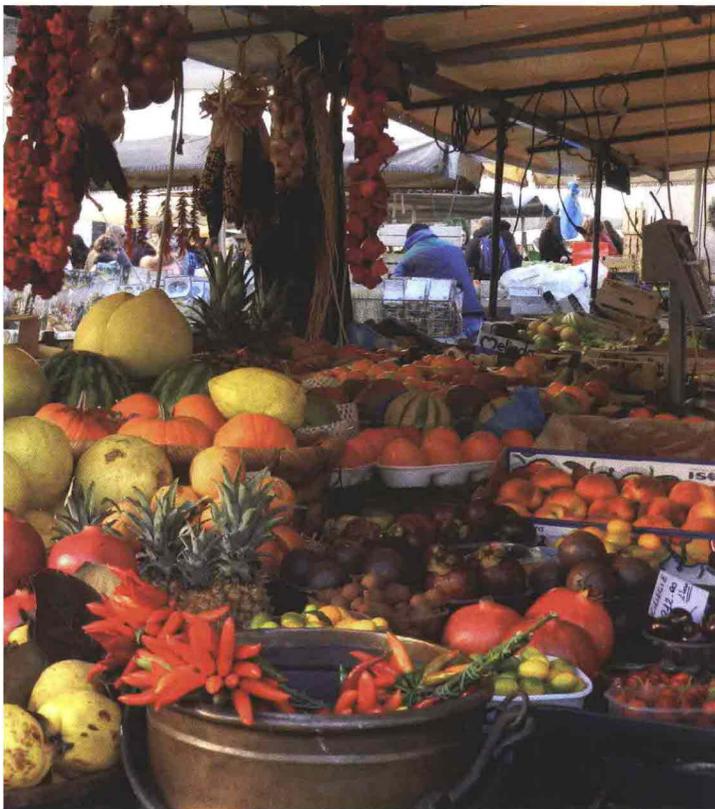
DIMMI QUANTO SPRECHI E TI DIRÒ CHI SEI

sprecozero



SPRECOZERO, LA RIVOLUZIONE POSSIBILE PER CAMBIARE UN SISTEMA CHE NON PUÒ PIÙ FUNZIONARE. IL PROGETTO E LE PROPOSTE DI **ANDREA SEGRÈ**

di Marina Caleffi



Andrea Segrè, foto Roberto Serra/Iguana Press

Il valore dello spreco è pari a 15mld di euro all'anno e 1,3mld di tonnellate di cibo vengono perse e sprecate ogni anno nel mondo. Una contraddizione delle economie occidentali, che soffrono una delle più grandi crisi economiche nella storia. Tale ritratto emerge anche dai dati

Waste Watchers, l'osservatorio nazionale sullo spreco promosso nell'ambito dell'Alma Mater Studiorum, UniBo, con Last Minute Market per indagare le cause degli sprechi, promuovere *policy* di comportamento e favorire la riduzione concreta dello spreco: il 60% degli italiani getta il cibo almeno una volta alla settimana e il 48% lo butta nella spazzatura. Di spreco e di fame parliamo con il **Prof. Andrea Segrè** (Twitter @andrea_segre #sprecozero), fondatore e presidente di **Last Minute Market**, direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna che tra l'altro è stato recentemente scelto per guidare la nuova squadra antispreco rifiuti voluta dal dicastero dell'Ambiente.

Spreco e fame un Giano bifronte. Un fenomeno paradossale quanto contraddittorio. La necessità di sistemi alimentari migliori per sconfiggere fame e malnutrizione.

ARRIVA LA DISNEYWORLD DEL CIBO SANO

Il Prof. Andrea Segrè è anche il coideatore, assieme al re di Eataly, Oscar Farinetti, del megaprogetto 'Fico', la Disneyworld del cibo sano e biologico che dal 2015 dovrebbe sorgere nell'area dell'attuale Caab, allargandosi ad 80mila metri quadrati di superficie per ospitare 10 milioni di turisti l'anno: "Ormai la strada è in discesa. 'Fico' partirà. E poi il parco agroalimentare segue la valorizzazione del cibo in linea con i precetti etici del lavoro di coordinatore a capo del pool antispreco".

ne è stato anche il messaggio centrale delle celebrazioni della Giornata mondiale dell'alimentazione presso la sede della FAO.

Da un canto la FAO ci dice che dovremmo incrementare la produzione alimentare del 60% da qui al 2050, quando saremo 9 miliardi e tutti dovremo mangiare e bere. L'acqua, nelle more sta nel cibo, e dunque molto dipende da cosa e come si produce o si mangia. Ma nella produzione alimentare attuale un terzo si perde o si spreca lungo la filiera agroalimentare.

Dunque che senso ha aumentare la produzione agroalimentare di qualsivoglia percentuale, se poi una parte così rilevante viene sprecata?

Da anni insistiamo che è importante cominciare dallo spreco, limitandolo. Tanto più che oggi ci sono 840 milioni di persone denutrite o che muoiono di fame. Ma il dato allarmante è che altrettante sono le persone ipernutrite, sovralimentate, con conseguenze serie per salute, spesa sanitaria, lavoro e ambiente.

Il denominatore comune è che si mangia male: troppo o troppo poco...

Chiude il circolo del paradosso il fatto che se recuperassimo tutto il cibo che si spreca nel mondo, ed è una provocazione, potremmo dare da mangiare a due miliardi di persone.

È evidente che c'è un bug in questo sistema agroalimentare mondiale. Affamati, ipernutriti, sprechi che sfamerebbero la somma di entrambi e prospettiva di crescita demografica importante nei prossimi trent'anni...

Bisogna intervenire. Il *primum movens* è "non sprecare".

Questo il cuore della nostra campagna 'Un anno contro lo spreco' che stiamo cercando di fare a livello italiano, europeo, e adesso anche internazionale.

Lo spreco (fonte Fao) è di circa 1,3 miliardi di tonnellate...

Facciamo prima a dire che è un terzo della produzione mondiale. Perché le macrocifre non si possono nemmeno immaginare.

Il Rapporto 'Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources' dice che vengono utilizzati 250 Km³ di acqua e 1,4 miliardi di ettari di terreno, e per il quale vengono immessi all'anno nell'atmosfera 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra.

A questo calcolo di impatti vogliamo aggiungere che per produrre, trasformare, distribuire - e poi non consumare - usiamo risorse naturali limitate, suolo, acqua energia combinate insieme. Quando buttiamo via un chilo di carne, per esempio, buttiamo nella spazzatura metri di suolo, litri di acqua ed kilowatt di energia. E per smaltire ci paghiamo sopra altre tasse o tariffe. Stiamo sprecando risorse naturali e questo spreco lo paghiamo con *regina pecunia* da ogni punto di vista. Il dato FAO dice che sono circa 700 miliardi di dollari. Nell'ambito del primo rapporto Waste Watcher 2013, nella catena agroalimentare italiana la parte più rilevante è lo spreco domestico. Quello della filiera produttiva di lavorazione trasformazione vale circa 3,5 miliardi di euro l'anno. Parliamo di eccedenze agricole, di lavorazione, ristorazione, di invenduto. Quelli domestici sono tra gli 8 e i 9 miliardi, che buttiamo nella spazzatura di casa nostra. Mentre dagli altri anelli della catena il recupero è possibile, dalla pattumiera non si recupera nulla. Anzi, il rifiuto, ormai irrecuperabile, deve essere smaltito con ulteriori costi. Un solo comandamento appare salvifico: prevenire! Dunque il *pool* si muoverà a tutto raggio, sarà mio compito coordinare tutte le azioni che favoriscano efficacia ed efficienza, ma l'impatto più forte, il *deus ex machina*, sta nelle nostre teste, attiene allo stile di vita, all'investimento culturale che dovremo fare con rapidità.

Cosa possono fare le aziende per prevenire perdite e inefficienze?

La grande distribuzione, al contrario di ciò che si pensa, spreca pochissimo in proporzione alla quantità dei prodotti che muove. L'invenduto della grande distribuzione è meno dell'1% del fatturato, e quel poco viene comunque recuperato. Il nostro obiettivo è quello di non avere niente del tutto da recuperare, per liberare risorse e aiutare chi ha bisogno in altro modo. Se insistiamo sul recupero giustificandoci con il fatto che ci sono tanti affamati e indigenti, in qualche modo alimentiamo il sistema dello spreco. A

dirsi...spreca pure tanto qualcuno raccoglierà il tuo rifiuto. Ecco, questo è il sistema che non può più funzionare.

Partire dal negativo, dallo spreco, e renderlo positivo, per dare valore al cibo, alla salute, e alla sua centralità. Molti dunque gli attori in scena. Tutti hanno un ruolo critico da giocare nel prevenire lo spreco di cibo: contadini, lavoratori del settore alimentare, trasportatori, venditori al dettaglio e consumatori... la volontà politica.

Sul territorio nazionale i nostri referenti più attivi sono i Sindaci, cui abbiamo fatto avere una **Carta**, una sorta di sintesi di azioni sulle quali impegnarsi immediatamente. In questo solco si è costituita l'**Associazione Sprecozero.net** per lo scambio di buone pratiche.



Il cibo che oggi va perso o sprecato potrebbe sfamare due miliardi di persone senza gravare ulteriormente sull'ambiente. E questo offre la dimensione della sfida e dell'occasione che il mondo si ritrova oggi davanti. Guardare a una società più giusta e responsabile, equa e solidale, rinnovabile e sostenibile rispetto ai bisogni e ai diritti dell'umanità, a prescindere dalla crisi. L'educazione, dunque, come parte integrante della soluzione globale. E consentire ai bambini e alle generazioni più green di comprendere il valore del cibo in quanto risorsa, per influenzare il comportamento dei consumatori di domani. Dimmi quanto sprechi dunque, e ti dirò chi sei. Una rivoluzione ci aspetta. A spreco zero. ♦

Twitter@marinacaleffi

COME (È FACILE) NON SPRECARRE

Dieci consigli per ridurre gli sprechi di cibo ripresi da 'Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti' di Andrea Segrè (Marsilio 2013)

1. LA SPESA SMART. La lotta allo spreco di cibo inizia con la scelta e la programmazione degli acquisti. Una delle cause più frequenti di spreco di cibo sono gli acquisti sbagliati, frettolosi e eccessivi, guidati dalle offerte 3x2 dei supermercati, o dagli sconti su prodotti deperibili come frutta e verdura. **Prima di fare la spesa, controlla bene cosa ti serve e cosa hai già. Fare una lista delle cose da acquistare, in base alle reali esigenze, può aiutare ad evitare acquisti inutili che potrebbero trasformarsi presto in rifiuti.**

2. LA CUCINA SMART. Cucinare in eccesso, porta spesso a dover gestire avanzi che non siamo in grado o che non abbiamo voglia di consumare nei giorni successivi e che finiscono nel bidone della spazzatura. **Quando cucini, fai sempre attenzione alle quantità.**

3. IL FRIGORIFERO SMART. Quando riponi la spesa in frigo, fai ruotare i prodotti, mettendo davanti quelli più deperibili e a breve scadenza. **Molto spesso i prodotti lasciati "indietro" tendono a marcire o a scadere in frigo andando ad aggiungersi ai rifiuti.**

4. LE CONFEZIONI SMART. Capita spesso di dover buttare prodotti come farina, pasta, legumi, cereali, in alcuni casi con la confezione ancora chiusa nel momento in cui ci accorgiamo che il prodotto è stato "contaminato" da quegli animaletti che comunemente chiamiamo "farfalline o tignole della farina". Prevenire è possibile, mantenendo pulita la dispensa e conservando questi prodotti in contenitori rigidi (es. vetro o in plastica). Le "farfalline" infatti, sono in grado di forare le normali confezioni in plastica utilizzate per l'imballaggio dei prodotti alimentari.

5. IL FREEZER SMART. Molti prodotti alimentari possono essere congelati senza particolari problemi per prolungarne la durata nel tempo e mantenerne la freschezza. Congela i prodotti freschi, il pane e gli avanzi già porzionati se non hai la possibilità di mangiarli prima che vadano "a male". Potrai consumarli con tutta calma nei giorni successivi.

6. CONDIVISIONE SMART. È TROPPO PER TE? Danne un po' al tuo/a vicino/a. Se ti accorgi di avere prodotti in eccesso che sai già non riuscirai a consumare in tempo utile, fanne dono al tuo vicino/a di casa. Sarà un modo per evitare lo spreco e creare occasioni di scambio e socialità.

7. ETICHETTE SMART. "DA CONSUMARE ENTRO IL". Fai attenzione al significato delle etichette riguardanti le scadenze: "da consumarsi entro il" significa che l'alimento è idoneo al consumo solo fino al giorno indicato (come per carne e pesce), mentre "da consumarsi preferibilmente entro il" indica la data fino alla quale il prodotto conserva le sue qualità specifiche. In questo caso, gli alimenti risultano idonei al consumo anche successivamente al giorno indicato.

8. MANUTENZIONE SMART. Controlla la tenuta e la temperatura del frigorifero. Gli alimenti devono essere conservati a una temperatura tra 1 e 5 gradi (in frigo) per mantenerli freschi il più a lungo possibile.

9. STAGIONE SMART. Se ne hai la possibilità privilegia l'acquisto di frutta e verdura di stagione direttamente dal produttore. Non essendo soggetta a lunghi tempi di trasporto, e a diversi passaggi lungo la filiera della logistica, offre maggiori garanzie di freschezza e di durata, ed è più difficile che finisca tra i rifiuti.

10. RICETTE SMART. Utilizza avanzi e scarti alimentari. Buccie di patata, insalata appassita, riso avanzato, pane secco, gambi di spinaci, latte cagliato, teste di pesce, non sono che ingredienti con i quali è possibile preparare un numero incredibile di ricette.