



I dati dell'osservatorio del Last Minute Market, in collaborazione con i dipartimenti di scienze agroalimentari e statistica

Che spreco quel cibo nella spazzatura

Il 60% degli emiliani lo butta d'abitudine, per un totale di 26 euro al mese

CATERINA GRISSENTI

IL 60% degli emiliano-romagnoli getta il via il cibo almeno una volta alla settimana. Spesso, a differenza del resto di Italia, lo fa perché in casa si fanno porzioni troppo abbondanti (6-7 punti in più rispetto al dato nazionale). In questo modo, ogni famiglia butta via in media 26 euro al mese. Ma rispetto al resto di Italia qui da noi c'è maggiore consapevolezza del problema dello spreco. Alla domanda «pensi mai di portare a casa il cibo avanzato al ristorante» il 28% degli emiliani risponde sì, contro una media nazionale del 19%. In generale, ci piace cucinare con prodotti freschi e preferiremmo fare la spesa al mercato, se potessimo farlo risparmiando tempo.

A scattare questa fotografia è l'Osservatorio nazionale sullo spreco alimentare, l'ultimo nato in casa Last Minute Market, lo spin off dell'Università di Bologna che da anni si occupa di recuperare i prodotti invenduti o che andrebbero buttati, per devolverli ad associazioni benefiche. Questo nuovo strumento, presentato ieri, è il frutto della collaborazione tra l'ateneo, con il dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari e il diparti-

mento di Scienze statistiche, Last Minute Market, la Commissione europea tramite l'Istituto per la Salute e la Protezione dei Consumatori e il Karlsruhe Institut für Technologie tedesco.

L'indagine è stata condotta attraverso un questionario online di 44 domande, che è stato distribuito a più di 3 mila persone a novembre 2012. Si tratta della prima

Il presidente Segrè: la dicitura "da consumarsi entro..." è fuorviante

mappatura scientifica dello spreco domestico a livello nazionale. E ha prodotto risultati sorprendenti. «Uno di questi — spiega Andrea Segrè, agroeconomista e fondatore dell'Osservatorio insieme al collega Furio Camillo, del dipartimento di Statistica — è quello di ridimensionare il peso dell'etichetta come causa di spreco. Noi abbiamo sempre pensato che la dicitura «da consumarsi entro» potessero risultare fuorviante.

Dal questionario emerge è un problema solo per il 3% degli intervistati. Per la maggior parte



Furio Camillo

delle persone le cause dello spreco sono altre». Ovvero, spiega il professor Camillo, «l'organizzazione della dispensa, la difficoltà di combinare i gusti di tutta la famiglia, i problemi e le storie di vita di ognuno». L'altro dato che salta agli occhi è che tutti spreca-

no. Una cattiva abitudine che costa mediamente da 0 a 5 euro a

Il docente Camillo: è difficile, ma va riorganizzata la dispensa di ogni famiglia

settimana al 64% degli italiani intervistati, da 6 a 20 euro al 22,5% e al 3% addirittura più di 20 euro. «Abbiamo sviluppato un modello che mette in correlazione la spesa settimanale pro capite e lo spreco. Ne emerge — aggiunge l'esperto di statistica — che lo spreco è una variabile sistemica, costante, per tutti. Aumenta all'aumentare della spesa, ma anche chi spende meno non riesce a sfuggirvi».

Tra le cause dello spreco in prima fila c'è la cattiva conservazione del cibo (40% delle risposte), segue (con percentuali intorno al 20%) chi denuncia problemi organizzativi della tavola familiare. Questioni meno pressanti per i single, che infatti, dice l'Osservatorio, mangiando spesso fuori e avendo meno difficoltà a scegliere, hanno percentuali di spreco inferiori. In generale chi mangia carne e snack pare portato a sprecare di più di chi consuma verdu-

ra. Per il momento il raggio d'azione dell'Osservatorio è nazionale, ma potrebbe presto estendersi a tutta l'Unione Europea. «Con la sua banca dati — conclude Segrè — fornirà un utile strumento per l'analisi e la prevenzione dello spreco».