

GLI ULTIMI DATI E IL NUOVO LIBRO DEL FONDATORE DI LAST MINUTE MARKET ANDREA SEGRÈ RIVELANO UNO STRANO FENOMENO. CON LA CRISI LO spreco È SCESO DI POCO. MA È CALATA MOLTO L'ATTENZIONE ALLA QUALITÀ IN TAVOLA

Perché buttiamo il cibo buono e mangiamo quello cattivo

di **Claudio Visani**

Quando andiamo al supermercato guardiamo più al prezzo che alla qualità degli alimenti. Nei frigoriferi e nelle dispense fanno sempre più spesso capolino i prodotti in offerta e dei discount. E nel bidone della spazzatura finisce sempre meno cibo. Il che sarebbe senz'altro un bene. Come può essere considerato un bene il fatto che la maggior parte degli italiani non butti più via a cuor leggero gli alimenti «scaduti». C'è infatti un 63 per cento di famiglie che, quando la confezione di affettato, lo yogurt, le uova o la pasta hanno passato la data di scadenza, li annusa, li assaggia, li osserva; e, se non hanno cattivo odore, se non fermentano, se non si squagliano o non fanno «farfalline», li mangia senza pensarci due volte.

Se si volesse guardare il bicchiere mezzo pieno, si potrebbe dire che le campagne contro lo spreco alimentare stanno raggiungendo il loro scopo. Nella realtà però quella percentuale di «consumatori oltre la scadenza» lievitata di ben 8 punti negli ultimi 6 mesi è frutto soprattutto della crisi. I cinque milioni di famiglie italiane «relativamente povere» e «povere in termini assoluti» dell'ultimo rapporto Istat spingono a vedere il bicchiere mezzo vuoto. Mentre *Spreco*, l'ultimo libro di Andrea Segrè (Edizioni Rosenberg & Sellier), e i dati di Waste Watcher, l'Osservatorio sugli sprechi alimentari promosso da Last Minute Market e da Swg, ci dicono che cinque anni di stagnazione e recessione non ci hanno portato solo alla povertà economica, ma anche a una nuova «povertà alimentare».

«Il dato drammatico è proprio questo: la crisi ha impoverito le famiglie, che cercano di spendere sempre meno nel cibo e acquistano i prodotti che costano poco senza stare a guardare alla loro origine e qualità, pregiudicando così una corretta e sana alimentazione» dice Segrè, direttore del Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna, fondatore di Last Minute

Market e «volto» europeo della lotta allo spreco alimentare, ora anche coordinatore Piano nazionale di prevenzione di questo spreco istituito dal ministro dell'Ambiente.

Gli ultimi rilevamenti dell'Osservatorio dicono che il 52 per cento degli italiani dichiara di sprecare il cibo meno di due anni fa, ma comunque il 60 per cento continua a gettarlo almeno una volta a settimana e il 48 lo butta nella spazzatura, anziché riutilizzarlo in compost o per nutrire animali. In sei mesi sono aumentati invece dell'8 per cento (dal 55 al 63) quelli che, prima di mettere nei rifiuti gli alimenti che hanno superato la data di scadenza, verificano la loro commestibilità e dai 213 grammi pro capite di cibo gettato ogni settimana si è scesi a una media di 198 grammi. «Ma è comunque una goccia nel mare dello spreco domestico, che nel 2013 ci è costato ben 8,7 miliardi di euro: circa lo 0,5 per cento del Pil» spiega Segrè. «La sostanza è che continuiamo a buttare tanto cibo buono e mangiamo sempre più cibo spazzatura. È un circolo velenoso, assurdo, che va interrotto prima possibile. E l'unico modo per farlo è ridare al cibo il valore che non ha più nella società di oggi e nella nostra vita quotidiana». Perciò Segrè, che è anche presidente del Centro agroalimentare bolognese (Caab), ha lanciato e sta realizzando nel capoluogo emiliano – in partnership con Oscar Farinetti, il Comune e un pool di cooperative, associazioni, e investitori privati – il primo grande parco tematico agroalimentare italiano.

La «fabbrica contadina» del cibo si chiamerà EatlyWorld-Bologna. L'obiettivo è inaugurarla a ottobre 2015, subito dopo l'Expo di Milano. «Oggi si rinuncia al buon cibo, ma non all'ultimo modello di cellulare» conclude Segrè «e spesso si spende di più per dimagrire che per mangiare, inseguendo diete costose. È un mondo rovesciato. L'ali-

mentazione non può passare in secondo piano. Soprattutto in un Pianeta che viaggia verso i nove miliardi di abitanti. Il cibo non deve finire nella spazzatura e non deve essere spazzatura. Non sprecare significa dare valore a ciò che non si spreca». ■

IL **MINISTRO** DELL'AMBIENTE ILLUSTRÀ LE MISURE IN PROGRAMMA

SCONTEREMO PER LEGGE GLI ALIMENTI IN SCADENZA



«**I**n una società colpita duramente dalla crisi economica, in cui la carenza di cibo arriva a riguardare strati sociali impensabili fino a qualche tempo fa, lo spreco alimentare è una pratica ingiustificabile e moralmente insopportabile. Con Pinpas, il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nato su iniziativa del ministero, proponiamo cose chiare da fare subito. E siamo pronti, come governo, a un impegno determinato per realizzarle». Così ci dice il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, che assieme a Segrè e a Last Minute Market ha appena presentato il decalogo delle iniziative da assumere. Tra le misure che dovrebbero presto trovare concreta attuazione, c'è un provvedimento legislativo per rendere obbligatorio lo sconto sulle vendite «last minute» dei prodotti alimentari prossimi alla scadenza.

«Oggi sconti sulla carne o sul pesce prima della rimozione dagli scaffali si vedono qua e là in qualche catena distributiva. Ma il meccanismo fatica a decollare perché il ritiro dell'inventario è tutto a carico del produttore, cosicché il venditore non ci rimette a rendere la merce e non guadagna a venderla scontata. La seconda è la creazione di una banca dati, da tradurre poi in sito e in una app, con le informazioni utili sulla vita e la durata (*shelf life*) degli alimenti. Al consumatore basterà connettersi per sapere, per esempio, se latte, yogurt e uova sono ancora commestibili (o edibili, come dicono gli alimentaristi), e per quanto tempo, anche dopo la scadenza. Oppure, se e quando gli spaghetti o il tonno in scatola possono essere consumati oltre la data consigliata dai produttori senza che per questo perdano le loro caratteristiche nutritive o non siano più sicuri. In Europa ci sono anche Paesi che hanno proposto di eliminare l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro" sui cibi a lunga conservazione». (cla.vi).

Bisogna ridare valore al cibo: non deve finire nella spazzatura né essere spazzatura



Sotto, offerte al supermercato. Il ministro dell'Ambiente **Gian Luca Galletti** (a destra) vuole renderle obbligatorie per gli alimenti vicini alla data di scadenza

