

Scelte etiche La crisi ha ridotto i rifiuti, ma gli alimenti buttati rappresentano ancora l'1,19% del Pil

Quei mille sindaci (bipartisan) alleati per non sprecare il cibo

Da Milano a Padova, la ricerca di una strategia comune

MILANO — Sindaci mobilitati contro lo spreco. Anche da qui passano le politiche anticrisi (e disagio sociale). Oggi un evento è stato organizzato in un teatro di Padova. Obiettivo: raccogliere le firme dei primi cittadini italiani sotto la «Carta spreco zero» promossa da Last Minute Market, società nata da una costola dell'università di Bologna. L'obiettivo è arrivare presto a mille comuni «oculati». Meta a portata di mano. Le adesioni, partite a fine settembre dell'anno scorso, sono già 600.

Ma la crisi non doveva essere il miglior deterrente allo spreco? Le multiutility segnalano una riduzione dei rifiuti. Esempio: a Milano nel 2012 la spazzatura è diminuita del 3,7% rispetto all'anno precedente (dati Amsa). «Certo, le famiglie sono probabilmente più attente. Ma ci sono storture del sistema che nemmeno la congiuntura economica è in grado di raddrizzare», rispondono i volontari del Banco Alimentare, mobilitati dall'89 nel recupero del cibo di buona qualità.

«Mense, ristoranti, aziende: per come è organizzato il sistema distributivo, lo spreco non scende sotto una certa soglia. Quello che non ci manca sono i pasti da recuperare», fa presente Cecilia Canepa, fondatrice di Siticibo, programma del Banco alimentare che raccoglie alimenti cotti e freschi in eccedenza nella ristorazione organizzata.

«Nei supermercati, poi, il numero di referenze è rimasto quello precrisi. Ma la gente consuma meno — aggiunge il presidente di Last Minute Market, Andrea Segré —. Aumenta il rischio che i prodotti si avvicinino pericolosamente alla scadenza, e quindi allo smaltimento senza essere consumati».

C'è poi una sensibilità nuo-

Soglia minima

«Mense, ristoranti, aziende: il sistema distributivo non consente la riduzione dello spreco», dice Cecilia Canepa (Siticibo)

va. Oggi lo spreco fa scandalo. Sempre. E non importa se il fenomeno si è ridimensionato rispetto a qualche anno fa: di fronte all'aumentare del bisogno anche un solo pasto buttato pare troppo.

Di qui il boom di firme sotto la «Carta spreco zero». Ci sono i nomi dei primi cittadini di realtà minuscole. Ma anche di grandi città. Il tre mag-

gio scorso è stata la volta di Giuliano Pisapia per conto di Milano. Prima di lui avevano fatto la stessa cosa Piero Fassino (Torino), Luigi De Magistris (Napoli). E anche Flavio Zanonato, sindaco di Padova e ministro dello Sviluppo Economico che oggi sarà presente alla manifestazione per la raccolta delle nuove firme dei sindaci.

Come mai gli amministratori di centrodestra firmano di meno? «Non mi sono mai posto il problema, la nostra è un'iniziativa bipartisan, la sostenibilità deve essere un obiettivo senza targhe politiche», risponde Segré, direttore del dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'università di Bologna che non ha mai nascosto la vi-

cinanza al centrosinistra bolognese tanto che a un certo punto si fece il suo nome anche come candidato sindaco. Di certo Segré ha fatto della morigeratezza dei consumi una bandiera (ha appena scritto un libro *Vivere a spreco zero*, Marsilio).

Ora Last Minute Market ha dato vita insieme con Swg a un osservatorio. Il nome è tutto un programma: *Waste watchers*, sentinelle dello spreco. Quanto cibo di buona qualità finisce nella spazzatura? Su questo quesito in passato si sono moltiplicate le polemiche. Last Minute Market stimava nel 27% la quota della spesa che va nell'immondizia. «Eccessiva», ha sottolineato più volte il sito di settore *ilfattoalimentare.it*. Anche perché un'indagine del Politecnico di Milano voluta dalla fondazione per la Sussidiarietà si fermava all'8%.

«Ci siamo confrontati con il Politecnico di Milano, di certo abbiamo usato metodi diversi — osserva ora Segré —. E' anche per questo che abbiamo creato un osservatorio sullo spreco. Per avere una valutazione univoca e chiara del fenomeno».

Secondo le prime stime targate *Waste Watchers*, in Italia lo spreco alimentare rappresenta l'1,19 per cento del Pil (circa 18,5 miliardi riferiti al 2011) così ripartito: «soltanto» lo 0,23 per cento si colloca nella filiera di produzione (agricoltura), trasformazione (industria alimentare), distribuzione (grande e piccola) e ristorazione (collettiva), il resto è a livello domestico: 0,96% del Pil.

«La quantità di cibi che buttiamo potrebbe essere tranquillamente ridotta del 60% con un'educazione più attenta ai consumi alimentari — conclude Segré —. Come Last Minute Market aiutiamo i territori a mettere a punto sistemi di redistribuzione di quanto non viene consumato. Ma il nostro obiettivo è smettere di lavorare. Perché quando non ci sarà più spreco, allora potremo dedicare le nostre energie ad altro».

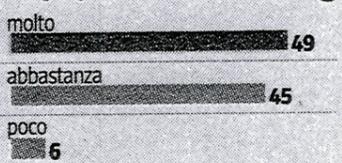
Rita Querzé
rquerze@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quanto buttiamo via



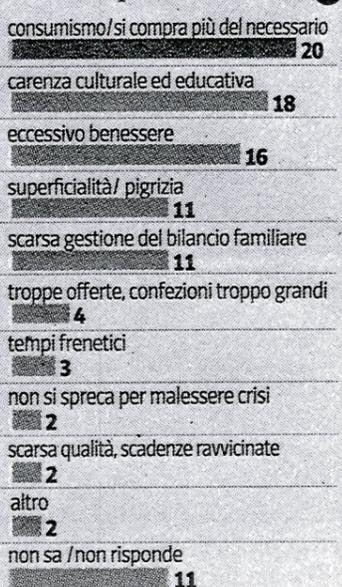
Ritiene che il cibo buttato via ogni giorno in Italia sia...



Quali sono i principali effetti dello spreco alimentare?



Perché si spreca tanto cibo?



Fonte: Swg, Last Minute Market. I dati sono l'elaborazione di un sondaggio su 2.000 cittadini italiani, rappresentativi della popolazione maggiorenne stratificata per genere, area geografica ed età

CORRIERE DELLA SERA

La lettera



Mangiamo più di quanto sia necessario

Caro Direttore, la lettura dell'interessante articolo di Susanna Tamaro sullo spreco del cibo (Corriere del 13 maggio 2013) mi porta a fare alcune considerazioni. Come lamenta la stessa Tamaro, il cibo ha perduto la dignità di un tempo (era considerato dono divino, addirittura si pregava prima del pasto) e conseguentemente lo si tratta ormai come un volgare prodotto di consumo «usa e getta». Nel bilancio degli sprechi alimentari, oltre al cibo che si butta lungo la catena di distribuzione alimentare, dovremmo considerare anche lo spreco, in termini di energia e di acqua, che avviene nel corso del processo di produzione agricola. L'agricoltura moderna è un sistema molto produttivo, ma estremamente dispendioso. Si pensi che, per incamerare nel cibo sotto forma di nutrienti una sola caloria

fornita dal sole, sono necessarie una decina di calorie ricavate dal petrolio. Questo perché la produzione dei concimi azotati di sintesi e dei pesticidi richiede costi energetici elevatissimi. Dunque c'è un dispendio di energia proveniente da una fonte non rinnovabile che poi si traduce in inquinamento perché quei nitrati e quei pesticidi ce li ritroviamo sotto varie forme nell'aria, nell'acqua e nel cibo stesso. Lo stesso discorso per l'acqua. Con il sistema agricolo attuale, la produzione di 1 chilo di formaggio richiede il consumo di

I costi

L'agricoltura moderna è un sistema molto produttivo, ma anche dispendioso: i concimi hanno costi elevatissimi

5.000 litri di acqua (tra quella usata per l'irrigazione e quella che si inquina per effetto delle pratiche agricole) e 1 chilo di pomodoro 180 litri (vedi Eating planet 2012, a cura del Barilla Center for Food and Nutrition). C'è ancora da considerare che lo spreco del cibo è anche legato alla sua rapida deperibilità e questo carattere negativo viene favorito anche dalle eccessive concimazioni con nitrati che si praticano per aumentare la produttività. Si potrebbero ridurre questi sprechi con un'agricoltura che avesse a cuore la fertilità

Produrre consuma

Produrre un chilo di formaggio richiede il consumo di cinquemila litri di acqua, un chilo di pomodori 180

naturale dei terreni e la sua struttura unica, e utilizzasse varietà che producono in maniera soddisfacente senza eccessive pretese di nitrati e acqua. L'agricoltura bio potrebbe essere una proposta su cui discutere e la ricerca dovrebbe fare il resto. Infine teniamo conto che mangiamo di più di quanto ne abbiamo bisogno. E ciò comporta un ulteriore spreco di cibo, ma non solo. In agguato ci sono l'obesità e le malattie degenerative che ne conseguono i cui costi poi ricadono sulle famiglie e sulla comunità. Sembra proprio che stiamo praticando l'arte dei pazzi, produrre tanto cibo a costi enormi per poi buttarlo via. Cui prodest?

Prof. Matteo Giannattasio
docente di Alimenti e salute
del consumatore
all'Università di Padova
m.giannattasio@libero.it

spreco promossa da Last Minute Market. Oggi nuove sottoscrizioni si aggiungeranno a Padova. Ecco quali sono gli impegni

Recupero prodotti

Sostenere tutte le iniziative che sul territorio che si impegnano al recupero dei prodotti invenduti

Mense «amiche»

Modificare le regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare, a parità di altre condizioni, le imprese che garantiscono la redistribuzione gratuita a favore dei cittadini meno abbienti dei cibi avanzati

Acqua ed energia

Promuovere la riduzione progressiva degli sprechi mediante il controllo e la prevenzione di tutte le attività pubbliche e private che implicano la gestione di cibo, acqua, energia, rifiuti, acquisti, mobilità, comunicazione