

LE FAMIGLIE
PIÙ VIRTUOSE

LA RICERCA

Spreco di cibo giù
con il lockdown

Fulvi a pagina 11

Cibo, l'obiettivo è spreco zero

Effetto pandemia, nel 2020 le famiglie hanno buttato via 3,6 chilogrammi in meno in beni alimentari. Salvate 220mila tonnellate. «Ora recuperare scarti da parte dell'industria diventi un obbligo per legge»

LA RICERCA

Nel lockdown comportamenti virtuosi: 27 chili di prodotti (soprattutto frutta e pane) sono finiti nella spazzatura delle nostre case. I più spreconi vivono al Sud e nei piccoli centri, con redditi medio-bassi

FULVIO FULVI

Chiusi in casa per la pandemia, gli italiani hanno sprecato di meno. Sarà a causa della povertà generata dalla crisi, che ha messo in ginocchio famiglie e imprese obbligando larghe fasce di consumatori a risparmiare di più, sarà per l'incertezza del momento e la paura del futuro o perché il lockdown ci ha costretto a un rapporto più consapevole con la spesa alimentare, ma è stato calcolato che nel 2020 ogni cittadino del Belpaese ha buttato in media nella spazzatura "solo" 27 chili di cibo (poco più di 500 grammi a settimana), ovvero 3,6 chili in meno rispetto all'anno precedente. Ciò significa, come sottolinea il rapporto della Campagna Spreco Zero-Last Minute Market (su dati Ipsos), che oltre 222mila tonnellate di derrate non hanno preso la via del cassonetto con un risparmio pro-capite di circa 6 euro. Una buona base per rilanciare una politica di sviluppo sostenibile e per raggiungere l'obiettivo dello "spreco zero".

Comunque, ammonta a 6 miliardi e 403 milioni il valore dei

rifiuti domestici del cibo in Italia, una perdita che sfiora i 10miliardi con gli scarti dei settori dell'industria e della distribuzione (dati Waste Watcher International/Distal Unibo). È la frutta fresca il prodotto più sprecato (quasi 2 chili pro-capite ogni anno), seguita dal pane (1 chilo l'anno), che sono i generi più deperibili. E, sempre dalla ricerca, risulta che ci sono più spreconi al Sud (+15%, gettano 600 grammi di cibo a settimana) e nei piccoli centri mentre più virtuose sono le città e i single rispetto alle famiglie con figli (il 15% in più). A sorpresa, meno si guadagna e più si spreca: il 38% circa di italiani che si autodefiniscono "di ceto basso/medio-basso" getta in media il 10-15% di chi ha un reddito più alto.

«Dalle loro case e dalle loro cucine, reduci dai mesi di lockdown e distanziamento, gli italiani lanciano un'Opa sul loro futuro – commenta l'agroeconomista dell'università di Bologna Andrea Segrè, fondatore della campagna Spreco Zero e della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare –. La tendenza a una netta diminuzione dello spreco alimentare domestico, che a livello nazionale e globale gioca la parte del leone con un'incidenza del 60-70% sullo spreco di filiera, si conferma saldamente in questo primo scorcio del 2021, attraverso i dati Waste Watcher monitorati nella settimana del 18-21 gennaio. Colpisce l'attenzione degli italiani al tema: l'85%, quindi una percentuale quasi plebiscitaria – prosegue Segrè – chiede di rendere obbligatorie per legge le donazioni di cibo ritirato dalla vendita da parte di supermercati e aziende ad associazioni

che si occupano di persone bisognose, in seguito all'aumento della povertà generato dalla pandemia Covid-19». Ma qual è, nello specifico, il comportamento degli italiani nei confronti dei prodotti alimentari e del cibo? Sette su 10 fanno la spesa una o più volte la settimana e sono consapevoli dell'importanza di spendere (ma sarebbe meglio dire investire) qualche euro in più per acquistare prodotti di qualità. Il 60% va alla ricerca del miglior rapporto qualità-prezzo.

Pochissimi, invece, cioè meno del 5%, si rivolge in modo sistematico alla merce messa in sconto. E perché si spreca in casa? Ci si dimentica di guardare la scadenza dei cibi che si deteriorano (46%), ma a volte capita che la frutta e la verdura acquistate fossero già vicine alla deperibilità (42%) e che i cibi venduti fossero già "vecchi" (31%). Però si ammette anche di comprare troppo (il 29% dei



consumatori intervistati) e di aver calcolato male il cibo che serviva alle reali necessità personali o della famiglia (28%). E per prevenire lo spreco? I comportamenti sembrano essere sempre più virtuosi. Forse proprio a causa della crisi determinata dalla pandemia sociale. L'87%, infatti, congela il cibo acquistato in eccesso e l'85% conserva gli avanzi per utilizzarli in un secondo momento. L'89% mangia prima il cibo che deperisce più facilmente per non do-

verlo buttare via. Ma esiste l'esigenza di una maggiore educazione alimentare a cominciare dalla scuola (lo chiede il 91% degli italiani), e di una sensibilizzazione sulle conseguenze ambientali ed economiche dello spreco (89%). Del tutto impopolari risultano le ipotesi di aumentare il costo del cibo (il 77% boccia questa possibilità), di far pagare le tasse in base allo spreco ma anche di realizzare confezioni più grandi, una strategia controproducente per il 66% degli intervistati.

Gli italiani e gli alimenti nell'anno del Covid

376 milioni
Il risparmio in euro, a livello nazionale, determinato dal cibo recuperato: 6 euro per ogni cittadino

222.125
Le tonnellate di cibo "recuperato" in Italia (non finito nella spazzatura) nel 2020 rispetto all'anno prima

© RIPRODUZIONE RISERVATA

6,5 miliardi
Il valore, in euro, dello spreco alimentare domestico in Italia nel 2020: 1.661.107 tonnellate di cibo

27
I chilogrammi di cibo che ogni italiano ha gettato nei cassonetti nel 2020: 3,6 chili in meno rispetto al 2019

87%
Gli italiani che congelano il cibo acquistato in eccesso. L'85% conserva gli avanzi

LO STUDIO

Clima e ambiente, speranza giovane

Cresce nel mondo la quota di persone disposte a impegnarsi per proteggere il pianeta

Lo spreco del cibo e l'emergenza ambientale: il rapporto è stretto e coinvolge il mondo intero. A lungo termine il cambiamento climatico diventerà una crisi grave quanto quella determinata dalla pandemia di Covid-19. È un'opinione diffusa: non lasciano dubbi, infatti, i numeri che ci fornisce Wast Watcher, l'osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità. La pensa così larga parte dei cittadini di Cina, India e Messico (81/84%), mentre l'Italia si posiziona appena dietro: fra il 71 e l'80% degli intervistati concorda con questa previsione, manifestando una reale preoccupazione per il riscaldamento del pianeta. E con l'Italia sono in questa fascia anche Francia, Spagna, Giappone e Brasile. Decisamente meno preoccupati risultano Stati Uniti, Canada e Australia (59/64%), mentre in Germania, Russia e Gran Bretagna concorda il 65/70% dei cittadini. Ma quanto siamo realmente disposti a impegnarci sul tema clima-riscaldamento globale? «In futuro ci saranno più persone disposte a lottare per i cambiamenti cli-

Venerdì la VIII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, con il ministro Costa e il vicedirettore della Fao, Martina. In primo piano nel dibattito, gli obiettivi di sostenibilità indicati nell'Agenda Onu 2030

matici per proteggere l'ambiente»: è l'opinione di 7 cittadini su 10 in Cina e India, e del 60/70% degli intervistati in Messico e Brasile. Il mondo, in media come la pensa? Un cittadino su 2 concorda con questa previsione ma l'Italia è lievemente sotto la media con il 40-50% insieme a Russia, Stati Uniti, Canada, Gran Bretagna e Australia. Più pessimisti i cittadini tedeschi e giapponesi: meno di 4 cittadini su 10 prevedono un impegno futuro del mondo sul tema clima. Anche di questo si discuterà nell'VIII Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare in

programma venerdì prossimo alle ore 11,30. "Stop food waste. One health, one planet" è il tema degli eventi istituzionali del Forum, che si svolgerà su piattaforma digitale, per iniziativa della Campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il patrocinio del ministero dell'Ambiente e con il patrocinio del ministero degli Affari Esteri, del World Food Programme Italia, di Anci e della rete di Comuni Sprecozero.net. Molti gli interventi, introdotti e coordinati da Andrea Segrè. A tracciare un quadro dell'Orizzonte Italia saranno, fra gli altri, il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il sottosegretario al ministero della Salute Sandra Zampa e il sottosegretario al ministero delle Politiche Sociali Francesca Puglisi. Interverranno, fra gli altri, anche il vicedirettore generale Fao Maurizio Martina e Vincenzo Lomonaco, ambasciatore presso la Rappresentanza Permanente d'Italia alle Nazioni Unite a Roma. In primo piano nel dibattito, gli obiettivi di sostenibilità indicati nell'Agenda Onu 2030. **(E. Ful.)**

© RIPRODUZIONE RISERVATA