

ANALISI

Lo spreco alimentare?
Si combatte
anche
con le "app" giuste

Ilaria Solaini

► 4

CONSUMO CRITICO

Lo spreco alimentare si combatte con le app giuste

di Ilaria Solaini

Organizzare al meglio frigorifero e dispensa, disporre in evidenza il cibo deperibile, surgelare o reimpiegare il cibo non consumato. Italiani ed europei sono i più timidi con la doggy bag, in media richiesta da 4 su 10, mentre negli Usa sono 3 su 4 (74%) a chiedere di portare via il cibo avanzato dai ristoranti. Tutti i consumatori, Italia in testa con l'86%, sono concordi nel chiedere, però, etichette chiare e informazione in tema di educazione alimentare e ambientale dalla scuola. Lo spreco alimentare è, dunque, un tema di cui si parla moltissimo, e sul quale è possibile agire individualmente e socialmente. In tal senso l'Agenda 2030 dell'Onu ha obiettivi precisi: «Entro il 2030, dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto». Ogni anno circa un terzo del ci-

bo prodotto, corrispondente a 1,3 miliardi di tonnellate, per un valore pari a circa mille miliardi di dollari, finisce nella spazzatura. In Italia, lo spreco alimentare aveva subito un rallentamento con il lockdown. Stando a un'indagine di Coldiretti, il 54% degli italiani aveva diminuito o annullato gli sprechi. Nonostante la maggiore attenzione, però, il problema è tuttora rilevante: ogni famiglia getta via cibo per un valore di 4,91 euro la settimana per un totale di 6,5 miliardi di euro. Tante possono essere le buone pratiche in ottica antispreco: se l'organizzazione a casa è in larga misura il comportamento più virtuoso da perseguire, non va sottovalutato l'utilizzo di App per recuperare cibo, che altrimenti andrebbe buttato.

Dagli Stati Uniti alla Russia, passando per Canada, Italia, Spagna e Germania, i numeri dicono che il ricorso alle app salvacibo - alert sui prodotti in scadenza, dispositivi di scambio o acquisto degli alimenti invenduti - rimane an-

cora un'abitudine ristretta. In particolare in Italia le App anti-spreco vengono utilizzate dal 7 per cento della popolazione, così come nel Regno e in Canada, in Spagna e Usa si arriva al 9%, mentre in Russia non si supera il 5%. I cinesi sono i più tecnologici in tema di prevenzione dello spreco di cibo con fino al 17% che utilizza app dedicate.

Ecco alcune delle App e delle piattaforme online che sembrano avere impatto sulla vita delle persone poiché facili da utilizzare e capaci di offrire un vantaggio economico, sociale e ambientale. My Foody raccoglie le



Superficie 36 %

segnalazioni dei supermercati che propongono a prezzi scontati prodotti vicino alla data di scadenza o con difetti nella confezione. Sono tutti generi alimentari che rischierebbero di finire in discarica a fine giornata e invece grazie all'app possono arrivare in tavola. I supermercati affiliati sono Lidl e Unicoop Tirreno. Come spiega Julien Fanara, country manager per l'Italia, con un abbonamento mensile i supermercati vengono forniti di uno strumento che permette la scansione dei prodotti, incrocia i dati di scadenza dei prodotti e offre la possibilità ai supermercati di pubblicizzare a prezzi ridotti prodotti vicini a essere buttati. Fanara lo definisce «un volantaggio digitale mirato all'antispreco»: dopo aver consultato la App sono le persone stesse nel momento in cui vanno a fare la spesa a mettere nel carrello i prodotti scontati trovati grazie a MyFoody.

Phenix nata nel 2014 a Parigi, con un dna molto solidale, poiché gran parte del cibo non sprecato viene offerto ad associazioni no profit permette un recupero di 120mila pasti al giorno in Francia. Arrivata in Italia soltanto a settembre: al momento la App è utilizzabile soltanto dalle persone che vivono a Milano, perché qui c'è stata la maggior parte di adesione di negozi disposti a offrire prodotti deperibili a prezzi scontati, attivando un circolo virtuoso. «Stiamo lavorando per trovare partner anche a Torino e Bologna» spiega il country manager per l'Italia, Julien Fanara.

Di fatto, la App Phenix ha un sistema molto intuitivo: all'apertura si viene geolocalizzati e sulla mappa si vedono i negozi, tra cui fruttivendoli e panettieri, ma anche gelaterie, pasticcerie, fiorai che propongono a fine giornata i loro prodotti freschi e "recuperabili" a prezzo scontato. Si tratta, quindi di prenotare e recarsi fisicamente al negozio per ritirare la box preparata: al momento della prenotazione non si sa con esattezza cosa si troverà al suo interno. Che siano prodotti alimentari biologici oppure fiori di stagione: per le persone c'è sempre un piccolo effetto sorpresa, nella maggior parte dei casi positivo. Va ricordato che Phenix si assicura una percentuale del 20% più Iva sullo scontrino emesso dai negozianti aderenti.

TooGoodToGo, nata nel 2015, è presente in 17 Paesi tra Europa, Stati Uniti e Canada, conta oltre 44 milioni di utenti. In Italia è disponibile dal 2019, è possibile utilizzarla in oltre 75 città, sono coinvolti oltre 20mila esercizi. Sei milioni di pasti sono stati salvati a oggi, riducendo di pari passo l'emissione di tonnellate di anidride carbonica. Il meccanismo per l'acquisto prevede che bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel possano vendere online - a prezzi ribassati - il cibo invenduto "troppo buono per essere buttato". Anche in questo caso, come per Phenix, vengono preparate delle selezioni a sorpresa di prodotti e piatti freschi che non possono essere rimessi in vendita il giorno successivo. Il pubblico di riferimento è quello dei Millennial, più attenti all'ambiente e con una buona familiarità degli strumenti tecnologici. Stando alle critiche mosse dalle persone che utilizzano il servizio (ad esempio a Milano c'è un gruppo Facebook molto attivo), i punti sui quali si può migliorare sono sicuramente una maggiore trasparenza nell'offerta di box, con l'aggiunta di prodotti su misura per i vegetariani.

In questo breve e parziale elenco di strumenti tecnologici sviluppati in una logica antispreco e con un'attenzione particolare alla tutela dell'ambiente si colloca anche Babacomarket: non si tratta di una App per smartphone, ma di una piattaforma online raggiungibile dal sito internet www.babacomarket.com. Questo perché «non è un servizio che si fa in mobilità, - come spiega uno dei fondatori, Francesco Giberti - ma in abbonamento. Di fatto, riusciamo a intercettare dai produttori agricoli quei prodotti che non avrebbero uno sbocco commerciale, i cosiddetti brutti ma buoni» e sono proprio questi ultimi a trovare posto sulla tavola dei quasi 2.500 abbonati che hanno scelto Babacomarket. Le consegne a casa sono disponibili al momento in tre regioni, tra cui la Lombardia, il Piemonte e l'Emilia Romagna, e laddove è possibile, soprattutto a Milano al momento, vengono utilizzati dei furgoncini refrigerati elettrici per la distribuzione delle box, confezionate rigorosamente senza plastica.