Economy

Data 05-2022
Pagina 53/55
Foglio 1 / 3

NON SI BUTTI VIA NIENTE

Tra scarti domestici e di filiera in produzione, distribuzione e commercio, ogni anno sprechiamo cibo per un controvalore complessivo di 10,5 miliardi di euro. Senza contare la CO_2

FONTE: WASTE WATCHER INTERNATIONAL

di Marco Onnembo

Poco meno di 7,5 miliardi miliardi di euro. Tanto vale complessivamente lo spreco di cibo nelle case degli italiani. Molto più di quanto stanziato dal Governo per sostenere il contrasto al caro energia. In peso, si tratta di uno sperpero di 1.866.000 tonnellate di cibo. E non bisogna essere esperti del settore per capire che è una quantità enorme. Rispetto al primo anno di pandemia, nel 2021 si è registrato un incremento del 15% di alimenti sprecati. Da 529 a 595 grammi alla settimana pro capite. È come se la fine del lockdown e il ritorno ad una piena socialità ci avessero resi meno consapevoli dell'importanza del tema, facendoci abbassare la guardia sul fronte della gestione e fruizione degli alimenti. Per riportare il tema al centro dell'attenzione, Economy ha organizzato un convegno il 3 maggio al Cibus di Parma. Partiamo dai dati: le elaborazioni effettuate dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna, su dati Istat e dell'Osservatorio Waste Watcher per conto della campagna "Spreco Zero", non lasciano spazio ad interpretazioni "buoniste". E se includiamo lo spreco alimentare di filiera (produzione-distribuzione-commercio), il dato diventa ancora più imbarazzante e la quantità di cibo inutilmente bruciata arriva a quasi 5,2 milioni di tonnellate per un controvalore di quasi 10 miliardi e mezzo di euro. Pressappoco, quanto messo a bilancio dal governo con l'ultima manovra finanziaria sul fronte degli investimenti in infrastrutture stradali, manutenzioni, ponti e viadotti.

PER RIPORTARE IL TEMA AL CENTRO DELL'ATTENZIONE ECONOMY HA ORGANIZZATO UN CONVEGNO AL CIBUS

Sprecare cibo, però, non è solo un problema di carattere alimentare o etico. Anzi, l'impatto

54
FEDERDISTRIBUZIONE
«ORA LE IMPRESE FACCIANO LA LORO PARTE»

56
MUTTI
ECCO PERCHÉ IL POMODORO È (DAVVERO) CIRCOLARE

58
DANONE
ANCHE UN AVVERBIO PUÒ FARE LA DIFFERENZA

60
ACEA
LA TRANSIZIONE COMINCIA DAI CONSUMI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Testate Nazionali

maggiore si fa registrare sul fronte ambientale. A livello globale, l'ammontare di cibo buttato via si traduce in 33 milioni di tonnellate di CO_2 l'anno in più prodotte. È come se lo spreco alimentare fosse «il terzo Paese al mondo, come produttore di anidride carbonica, dopo Stati Uniti e Cina», ha affermato **Antonio Parenti**, direttore della rappresentanza in Italia della Commissione europea, nel corso della Nona giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare. «Questo dato fornisce una idea di quale risultato bisogna ottenere. L'impegno che la comunità internazionale ha preso con l'agenda 2030 delle Nazioni Unite, in particolare con il punto 12, è quello di dimezzare lo spreco alimentare» pro capite a livello dei consumatori e ridurre le perdite lungo tutta la filiera.

Andrea Segrè, professore di Politica Agraria all'Università di Bologna e fonda-tore delle giornate di Prevenzione, sostiene che bisogna «mettere al centro dei programmi di educazione civica, nelle scuole, i temi dell'educazione alimentare e ambientale».

Tra i più attivi sul fronte della migliore gestione delle risorse, anche per ragioni di conservazione degli standard qualitativi del Made in Italy, gli imprenditori agricoli: «Ogni anno nel mondo – sottolinea **Ettore Prandini**, presidente di Coldiretti, citando un rapporto realizzato dalla sua associazione con il Censis – viene sprecato quasi un miliardo di tonnellate di alimenti, pari al 17% di tutti quelli prodotti. Eppure, c'è da dire che da quando è scoppiata la pandemia i comportamenti degli italiani sono cambiati, proprio a partire dalla tavola, con il recupero del rito del cucinare. Si registra il ritorno della gavetta portata al lavoro per più di 1 italiano su 2 (57%), magari recuperando gli avanzi della sera prima». Insomma, educazione alimentare e lotta agli sprechi. La battaglia, dunque, si vince prima di tutto sul piano culturale. E l'importanza del fenomeno, da qualunque parte lo si guardi, è testimoniata anche dai dati strettamente economici: nel 2021 il cibo – in termini di Pil – è stato la prima ricchezza dell'Italia con un valore di 575 miliardi di euro e un aumento del 7% rispetto all'anno prima, nonostante le difficoltà legate alla pandemia. «Una decisa svolta verso la sostenibilità, dal clima all'ambiente, dalla salute alla tecnologia, non è più rinviabile», secondo **Lorenzo Bazzana**, responsabile economico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Coldiretti - Testate Nazionali

di Coldiretti, che sottolinea come «il Made in Italy a tavola vale oggi quasi un quarto del Pil nazionale e dal campo alla tavola vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio».

Proprio l'Italia che è diventata la più green d'Europa, con una leadership nel biologico (80 mila operatori), il maggior numero di specialità Dop/Igp/Stg riconosciute (316), 526 vini Dop/Igp e 5.266 prodotti alimentari tradizionali, dovrà farsi capofila di un vero e proprio progetto di resilienza alimentare. «Abbiamo elaborato e proposto – continua Prandini - progetti concreti nel Pnrr per favorire l'autosufficienza alimentare e una decisa svolta verso la rivoluzione verde, la transizione ecologica e il digitale».

Secondo uno studio dell'Istat, per i consumatori italiani la prima e più grave conseguenza dello spreco alimentare è lo spreco di denaro (lo pensano oltre 8 italiani su 10, l'83%). Ma non mancano anche la preoccupazione per l'ambiente e per il surriscaldamento terrestre che l'eccessivo uso di fertilizzanti chimici, la deforestazione e la carenza di acqua tendono ad amplificare. Secondo il vice direttore generale della Fao, **Maurizio Martina**, ogni anno nel mondo «si sprecano mediamente quasi 74 chili di cibo a testa, più del peso medio di una persona». Se si volesse dare una misura, «il totale degli sprechi alimentari è uguale a quello di 23 milioni di camion da 40 tonnellate a pieno carico che, allineati insieme, possono fare il giro della terra per ben sette volte. Senza contare che «quasi 1,4 miliardi di ettari di superficie agricola mondiale vengono usati per produrre cibo che poi non viene utilizzato. Tutto questo – afferma Martina – mentre 800 milioni di persone vivono nell'emergenza alimentare». Autentico lato oscuro della vicenda. Eppure, l'Italia è il più virtuoso tra i Paesi del G8 sul fronte della lotta allo spreco alimentare, posizionandosi prima di russi, spagnoli, inglesi, tedeschi, canadesi, cinesi e statunitensi. Ma non basta. Anche la tecnologia può venire in soccorso. Secondo **Luca Falasconi**, coordinatore del Rapporto Waste Watcher e docente all'Università di Bologna, i dati del 2022 evidenziano l'esistenza di una sorta di "stanchezza tecnologica" nella lotta agli sprechi, dove «l'utilizzo delle App e di dispositivi di supporto agli elettrodomestici e dispense di casa, non è ancora visto a larga maggioranza come strumento di riferimento nella lotta allo spreco. Meno del 10% degli italiani dice di considerarli strumenti utili nella gestione anti spreco del cibo». Dunque, si può fare di più. Ma cosa? Quali strategie anti spreco attuare? Sembrano vincere ancora le soluzioni analogiche. Più che le app "salva cibo", che indicano la scadenza degli alimenti, gli italiani tendono a ritenere più decisivo il ruolo giocato dell'imballaggio o l'uso della lista della spesa quando si va al supermercato. «Una vera e propria rivincita dell'intelligenza "alimentare" del consumatore su quella "artificiale" – sottolinea il professor Segrè - che, seppur utile, non stimola l'impegno attivo del consumatore».

I DATI DEL 2022 EVIDENZIANO UNA SORTA DI "STANCHEZZA TECNOLOGICA" NELLA LOTTA AGLI SPRECHI ALIMENTARI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.