

CIBO E SOCIETÀ

Data Stampa 6901-Data Stampa 6901

I boomer sprecano meno dei giovani

Solo il 36% dei trentenni fa la spesa con la lista e il 45% controlla le scadenze dei prodotti acquistati

Secondo Waste
Watcher i più
virtuosi sono i
60-70enni
Tra il 7 e l'8
febbraio via
all'operazione
"frigo
trasparente" per
imparare a
ridurre gli avanzi

ALESSIA GUERRIERI
Roma

Non è poi così vero che i giovani sono meno consapevoli. Forse meno organizzati sì, soprattutto quando si parla di ridurre lo spreco alimentare. Il divario generazionale - stando almeno alle anticipazioni del Cross generation Food Report dell'Osservatorio Waste Watcher International che verrà presentato a Roma martedì 3 febbraio, in vista della tredicesima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare di giovedì 5 - si riflette anche sulla capacità di tenere alta l'attenzione a non buttare cibo nel quotidiano. Se così i Boomers (cioè i nati fra il 1946 e il 1964) rappresentano la generazione più strutturata e storicamente focalizzata sul tema (ben il 96% dichiara un'elevata attenzione alla questione dello spreco di cibo), la Generazione Z (i nati fra il 1997 e il 2012) è consapevole della questione e autocritica sulle proprie responsabilità, ma è meno organizzata e meno disposta a ritagliare il tempo necessario alla pianificazione, tende ad acquistare in eccesso "per sicurezza", dimentica il cibo in frigo, rifiuta più spesso il riutilizzo degli avanzi. Millennials (nati fra il 1981 e il 1986) e Generazione X (nati fra il 1965 e il 1980) occupano, invece, una posizione intermedia: mostrano maggiore consapevolezza dei gio-

vani e buone competenze organizzative, ma faticano a stabilizzare le pratiche nel tempo. Solo il 36% degli attuali trentenni insomma pianifica la spesa con una lista, contro il 45% dei Millennials e Generazione X. Al contrario, i Boomers eccellono nella gestione: il 60% acquista rigorosamente stagionale, il 63% consuma prioritariamente ciò che sta per scadere e il 55% controlla se è ancora buono, prima di decidere se utilizzarlo o gettarlo, contro solo il 45% della Generazione Z (52% per Millennials e 51% per Generazione X). Quest'anno la ricerca si focalizza su "2030 Calling", ovvero l'ultimo sprint utile per mettersi in pari con gli Obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. E leggendo i dati «è prioritario un patto tra generazioni - spiega il direttore scientifico di Waste Watcher Andrea Segrè - per sostenere le strategie concrete di gestione del cibo. Un cambio di paradigma pragmatico, che punta a salvare gli alimenti, prevenire gli sprechi e concretamente contribuire a un nuovo modello di sviluppo».

Ecco perché sono in programma per il primo fine settimana di febbraio, il 7 e l'8 febbraio, le prime 48 ore dedicate all'alfabetizzazione alimentare con l'operazione "frigo trasparente" per imparare a gestire il cibo acquistato senza buttare nulla. «Lo spreco alimentare si affronta con le micro-competenze quotidiane - sottolinea così Luca Falasconi, curatore del Cross Generation Food Report -. Dobbiamo trasformare la velocità digitale dei giovani in consapevolezza organizzativa. Il frigorifero è il luogo dove il cibo diventa invisibile prima di diventare rifiuto. Renderlo trasparente significa restituirgli valore». Operativamente, #frigotrasparente sarà non una "ispezione", ma aiuterà a smettere di nascondere il cibo per iniziare a cucinarlo, un gesto concreto per trasformare la dimenticanza - causa principale dello spreco soprattutto per i più giovani - in una diversa abitudine quotidiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

