

Il caso

Dal frigo al cassonetto il cibo che buttiamo via vale 13 miliardi all'anno

Il 43% degli sprechi avviene in casa. Il record al Sud "Subito una campagna per educare le famiglie"

CATERINA PASOLINI

ROMA. La pattumiera è la nostra cattiva coscienza e una possibilità di riscatto. Racconta di noi, popolo di spreconi che compra troppo, consuma male e non sa riutilizzare il cibo cucinato. In quel bidone in cui ogni famiglia brucia 348 euro all'anno, gettando anche un chilo di pane o verdure a settimana, è nascosto un tesoro che vale 13 miliardi di euro. Cui ne vanno aggiunti altri 5: è il valore degli alimenti persi lungo la filiera, nel viaggio dai campi alla nostra tavola.

Diciotto miliardi di euro: tanto valgono i 15 milioni di tonnellate di cibo perduto ogni anno. E sotto accusa sono soprattutto i privati

cittadini: il 43% del cibo viene buttato via nelle nostre cucine. Secondo un'indagine del Politecnico di Milano, in Italia lo spreco di alimenti avviene infatti per il 21% nella ristorazione; seguono la distribuzione commerciale (15%), l'agricoltura (8%), la trasformazione (2%).

Quasi la metà dunque si «perde» e va a male nelle nostre case. E i distratti sono soprattutto i giovani, dicono i dati di Waste watcher, l'osservatorio sugli sprechi dell'università di Bologna che da 15 anni monitora il problema tra iniziative e progetti che hanno portato anche alla legge per facilitare le donazioni di aziende e industrie, appena approvata alla Camera.

Il lavoro di Waste watcher racconta un Paese diviso. Il record negativo va infatti alle Isole, dove ogni famiglia getta nella spazzatura alimenti per 7,4 euro a settimana. Seguono il Centro con 7,2 euro e il Sud con 6,8 euro. Nel Nord Ovest, ogni nucleo butta via in media cibo per 6,3 euro, e il Nord Est è il più virtuoso con "solo" 6,1 euro. Un trend confermato dal sondaggio di Ipsos per Save the children: tra chi confessa di buttare più spesso i cibi andati a male ci sono infatti i cittadini di Sicilia Calabria, Umbria, Lombardia, Sardegna e Veneto le regioni più virtuose.

Perché si getta il cibo? I motivi cambiano a seconda della latitudine, stando a un'indagine

Lmm-Swg. Abruzzesi, pugliesi, calabresi e campani ammettono di aver cucinato troppo e calcolato male gli acquisti. Le confezioni troppo grandi che invitano a esagerare sono la giustificazione invocata da veneti e umbri. Sardi ed emiliani imputano gli sprechi ad abitudini alimentari e acquisti sbagliati mentre in Liguria a far riempire troppo il carrello è «la paura» di non avere scorte sufficienti. A Roma, lo spreco è addebitato a difficoltà organizzative: si fa la spesa una volta alla settimana e il cibo non regge.

«I dati in questo campo vanno presi con giudizio: sono spesso frutto di questionari che risentono di un margine di soggettività», spiega Andrea Segrè, profes-

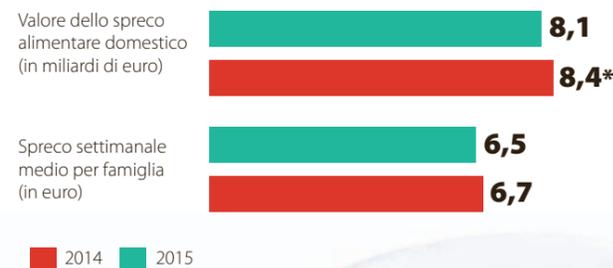
La battaglia per la nuova legge si affianca alle tante esperienze virtuose già in campo in tutto il Paese

sore all'università di Bologna, fondatore di Last minute market e Waste watcher, consulente anti-sprechi del ministero dell'Ambiente. «Abbiamo scoperto — aggiunge — che molte cifre vanno riviste. Facendo tenere diari puntuali alle famiglie, è venuto fuori che si getta via il 50% in più di quello che si pensa. Ecco perché gli 8,4 miliardi di euro stimati nella pattumiera domestica diventano almeno 13».

E in effetti nel mondo dei dati c'è grande confusione: solo per fare un esempio, se il Comune di Milano parla di 450 euro all'anno persi a famiglia, una ricerca di Adiconsum Lombardia e Cittadinanzattiva invece ne calcola 162. «Per vincere la battaglia — esorta Segrè — la cosa certa è che la legge nel passaggio al Senato va arricchita da campagne di educazione alimentare nelle scuole, visto che sono le famiglie a sprecare di più».

«Siamo un Paese a due velocità, dentro e fuori casa: lasciamo marcire gli alimenti in frigo perché non guardiamo la scadenza, ma allo stesso tempo siamo capaci di organizzare una lotta agli sprechi che coniuga volontariato e solidarietà», commenta il ministro dell'Ambiente Gianluca Galletti, che l'anno scorso su *Repubblica* annunciò la legge. A dimostrarlo, le tante esperienze pubbliche e private lungo la Penisola: dalle mense scolastiche milanesi che consentono ai bambini di portare a casa la merendina, al pasticciere napoletano che regala sfogliatelle ai poveri. Da industrie e ipermercati che regalano l'inventuto all'esperienza del Banco Alimentare, che raccoglie donazioni in tutt'Italia e sfama 1,5 milioni di persone per il tramite di 8mila enti.

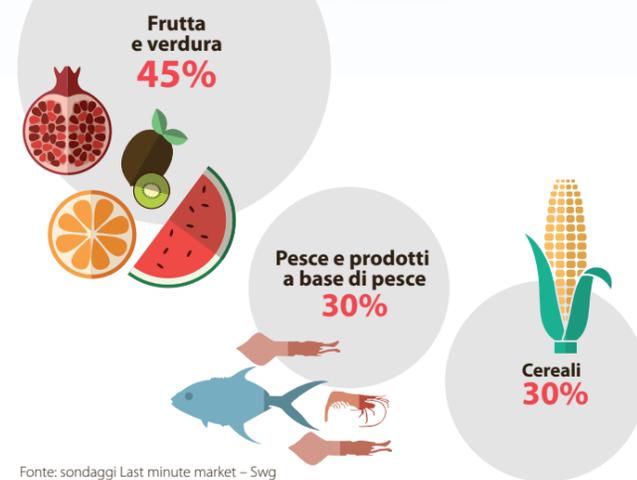
Lo spreco di cibo in Italia



■ 2014 ■ 2015



Quanto si spreca



Fonte: sondaggi Last minute market - Swg

> IL COMMENTO

MARINO NIOLA

La cittadinanza inizia a tavola

OGNI società ha la spazzatura che si merita. E la nostra è stracolma di cibo. Segno che siamo ricchi, ma evidentemente non del tutto meritevoli di esserlo. Visto che sprechiamo una quantità di ben di Dio che da sola basterebbe a risolvere i problemi della fame e della malnutrizione del pianeta. E questo è sintomo di una mancanza di cultura etica, civile e anche alimentare. Etica, perché è immorale gettare in discarica tanti alimenti in un mondo dove più di ottocento milioni di individui non mangiano a sufficienza. Civile, perché una civiltà può dirsi compiutamente tale solo quando riesce a mantenere il giusto equilibrio tra il consumo delle risorse disponibili e i bisogni delle generazioni che verranno. Alimentare, perché quando si compra bulimicamente per poi buttar via sistematicamente quel che non siamo riusciti a consumare, vuol dire che a dispetto degli *showcooking* di cui siamo spettatori passivi e compulsivi, non conosciamo veramente il valore del cibo. Visto che siamo disposti a rinunciare persino alla qualità in nome della quantità. Insomma potremmo addirittura mangiare meglio sprecando meno.

Come reagire? La formula è semplice. Occorrono scienza e coscienza. Norme innovative, ma anche comportamenti virtuosi. Ben vengano dunque le leggi, ma servono anche gli sforzi degli uomini di buona volontà. Per imparare a non essere più solo e semplicemente consumatori, succubi o complici dei capricci delle multinazionali del food, quelle che sfamano e affamano il mondo. Oggi la cittadinanza attiva comincia a tavola. E mette le mani nel piatto.

JAZZ ITALIANO LIVE 2016
STEFANO BOLLANI
"LIVE FROM MARS"

JAZZ
DI UN ALTRO PIANETA.

Opera composta da 18 CD. Ogni uscita a 9,90 € in più.

Foto copyright Luciano Viti

JAZZ CORNER
su **la Repubblica.it**
anteprima
STEFANO BOLLANI

Il grande jazz italiano, in tutta la sua vitalità. Dalla sala concerti direttamente in edicola.

Il secondo appuntamento di Jazz Italiano Live è con l'istrionico e virtuoso Stefano Bollani con il suo primo disco di piano solo live mai pubblicato. A chiusura dell'album la sua strepitosa reinterpretazione del brano "Life On Mars?" di David Bowie.

Contiene una splendida versione di "Life On Mars?" di David Bowie

IN EDICOLA IL 2° CD STEFANO BOLLANI **la Repubblica**