

Cibo, ecco l'Italia degli spreconi nel cassonetto finisce il 2% del Pil

CATERINA PASOLINI

Scelti e poi dimenticati. Comprati di impulso nonostante la crisi e i soldi contati. Accumulati in bella vista sugli scaffali di casa, piazzati nel frigo e abbandonati lì come se potessero durare all'infinito. Scordando tempi di maturazione, scadenze, lasciandoli marcire tra distrazione e indifferenza. Dal negozio alla pattumiera, percorso netto senza passare dal piatto per tonnellate di latte, pane, verdura, carne. Perché siamo un popolo di spreconi: gettiamo nei rifiuti un terzo del cibo prodotto dal paese: 25 milioni di tonnellate di alimenti ogni anno. Una cifra che corrisponde alla metà delle importazioni alimentari dell'intera Africa. E tutto questo in un paese dove si parla di sette milioni di persone che vivono sotto la soglia di povertà, dove si moltiplicano i casi di pensionati che rubano per mangiare, dove tra gli scarti dei mercati ortofrutticoli a fine giornata si aggirano famiglie col sacchetto per fare la spesa a prezzi stracciati o a costo zero. Un paese a due velocità dai comportamenti contrastanti, tra sacche di povertà e sciupio che spesso abitano nella stessa casa. Tra gli italiani che gettano via 25 milioni di tonnellate e fondazioni come il Banco Alimentare che ne raccoglie ogni anno 59 mila dando da mangiare ad un milione e mezzo di persone in difficoltà, che prende dalle mense, dalle aziende, dai supermercati cibo fresco e intonso ma avanzato e invendibile o in scadenza, per metterlo nel giro di poche sulla tavola di chi ha bisogno.

Spreconi senza attenuanti. Ci fotografa così una ricerca della Cia-Confederazione italiana agricoltori che racconta come 18 milioni di tonnellate di cibo vengono buttate via dalle nostre case, dai negozi, ristoranti, hotel, aziende alimentari. Il resto viene distrutto, perso tra le fattorie, i campi e i negozi. Una montagna di cibo "in fumo" che vale più di 30 miliardi di euro. Come dire: il 2 per cento del Pil dritto nella spazzatura.

Ma cosa si butta e perché? L'Adoc, l'associazione per la difesa dei consumatori che ha calcolato in 585 gli euro l'anno il valore del cibo avanzato e finito nella spazzatura per ogni famiglia, ha stilato una sorta di classifica dei prodotti «scartati». In testa ovviamente i freschi, come latte, uova, formaggi, yogurt, che rappresentano il 39%. Il 19%

è pane, il 17% di quello che viene gettato è fatto di frutta e verdura, il 10% affettati, il 6% per cento da prodotti un busta come l'insalata. Alimenti sprecati perché nel 60% dei casi «c'è stato un eccesso di acquisto soprattutto dovuto ad offerte speciali», e nel 24% perché ormai scaduti o andati a male.

Si compra troppo, si compra male, travolti dalle offerte, dimenticando portafoglio e la lista della spesa fatta a casa controllando i bisogni reali della famiglia. A dirlo è un esperto, il sociologo dei consumi Vanni Codeluppi, docente alla facoltà di Parma e Reggio Emilia.

«È l'effetto del marketing, la seduzione delle confezioni, cibi invoglianti, le offerte piazzate strategicamente nei grandi magazzini portano il consumatore a comprare più di quello di cui ha bisogno, a riempire il carrello di cibo di cui non se ne fa nulla, non fa in tempo a mangiare prima che vada a male. È un comportamento costante in questi anni, anche nei periodi di crisi perché le offerte, i prezzi sottocosto stimolano l'acquirente». Parla di clienti distratti, con poca coscienza ecologica, tendenza allo spreco. Anche perché è cambiato il modo di comprare. Non più la spesa mirata, fatta di frequente e se manca qualcosa si esce di nuovo, ma tutti alla gita settimanale il sabato al grande magazzino, «con difficoltà a programmare sui tempi lunghi, così i prodotti freschi sono i primi a risultare in eccesso e a finire nella spazzatura intonsi».

E i singles gettano via ancora di più. Spendono un 60% in più per fare la spesa, sprecano e buttano via più cibo e producono ancor più spazzatura. «È il problema delle confezioni, troppo grandi per chi è solo e che così finisce per gettare il latte andato a male o l'insalata»; dice Paolo Martinelli, presidente di Altroconsumo che accenna come stiano aumentando le confezioni monodose per venire incontro a questa fetta di mercato. «Solo che così il problema dallo spreco di cibo si trasferisce alla crescita di rifiuti: confezioni più piccole ma più numerose e quindi più scarti».

Ma nell'Italia del cibo in discarica vive un altro paese che fa collette di alimenti da regalare a chi ha bisogno, associazioni come il Banco Alimentare che proprio puntando alla lotta agli sprechi, bussando alla porta della produzione, grande distribuzione, mercati, raccoglie sulle sessantamila tonnellate di generi alimentari ogni anno. Prodotti perfetti ma che per varie

ragioni non possono essere venduti e finirebbero al macero — confezioni con qualche errore di stampa, prodotti stagionali, natalizi o pasquali, merci in scadenza — vengono ritirati e subito consegnati. Un lavoro fatto anche nelle mense. «È il progetto Siticibo: raccogliamo dalle mense scolastiche, di aziende pubbliche o private, dai grandi ristoranti il cibo avanzato e intonso che altrimenti finirebbe nella spazzatura e lo consegniamo in giornata da enti istituzionali». Solo a Milano questo significa in un anno 22 mila pasti pronti.

Secondo i consumatori una famiglia brucia 585 euro in dodici mesi. I single buttano il 60% della spesa

Nella spazzatura 25 milioni di tonnellate di alimenti: vanno così in fumo circa 30 miliardi di euro in un anno

Gli esperti: "E' l'effetto del marketing e delle vendite sottocosto che spingono a riempire i carrelli



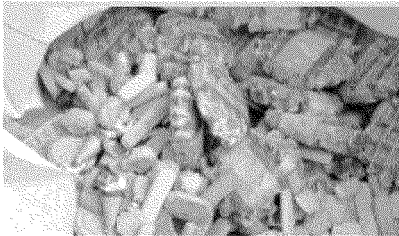
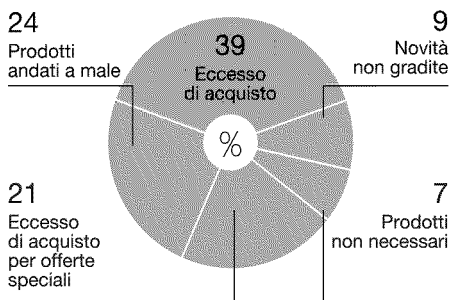
Come si dividono gli sprechi

Fonte: Adoc



I motivi per cui si spreca

Fonte: Adoc



25 milioni di tonnellate di cibo gettato nella spazzatura dagli italiani

pari a un terzo del cibo prodotto nel paese

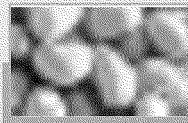
30 miliardi di euro il costo dello spreco alimentare

Così nel Regno Unito

cibo che va sprecato ogni giorno



BANANE
1,6 milioni



PATATE
5,1 milioni



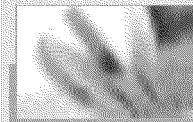
SALSICCE
1,2 milioni



UOVA
660 mila



POLLI
350 mila



FORME DI PANE
220 mila

Fonte: The Independent

