

RIDURRE GLI SPRECHI, L'IMPEGNO PARTE DA CASA

ENRICO
CINOTTI

Anche l'Italia si è dotata finalmente di una legge per contrastare lo spreco alimentare. Il Parlamento ha approvato in via definitiva la norma che prevede sconti fiscali per supermercati e aziende che regalano le eccedenze di cibo che altrimenti andrebbero in discarica. Gli stessi Comuni potranno ridurre le tasse sui rifiuti alle imprese che decidono di donare alimenti per i più bisognosi. Snellite anche le procedure burocratiche per "regalare" il cibo invenduto mentre nascono le *family bag* con le quali le famiglie potranno riportare a casa "i resti" dei ristoranti e le associazioni di volontariato ritirare i cibi freschi invenduti dai supermercati. L'obiettivo secondo il Governo è quello di recuperare qualcosa come 12 miliardi di euro che ogni anno finiscono nella pattumiera.

Ma non tutti sanno - o immaginano - che lo spreco nasce in casa. «Sono le pattumiere domestiche a detenere il record dello spreco di cibo, 47 milioni di tonnellate per i cittadini Ue: un costo che per gli italiani è stimato in 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia».

A fare i conti di questa colossale perdita di ricchezza è Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, società nata all'interno dell'Università di Bologna per ridurre lo spreco alimentare, e tra i promotori della campagna Spreco Zero 2016 che quest'anno lancia anche un'azione di sensibilizzazione a livello europeo.

Nella spazzatura ogni anno finiscono oltre 12 miliardi di euro pari all'1% del Pil nazionale, rivela la ricerca promossa dall'Università di Bologna. L'indagine è stata condotta dall'osservatorio Waste Watcher, formato dalla società di sondaggi Swg e da Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi, col sostegno del ministero dell'Ambiente e di Unicredit, i cui risultati sono stati presentati a Roma in luglio in occasione dell'avvio della campagna 2016.

Molto spesso buttiamo via cibo ancora commestibile, prossimo alla scadenza oppure semplicemente con qualche giorno in più rispetto al termine minimo di conservazione e quindi magari ancora commestibile ma non al top delle sue qualità organolettiche. Fuori dalle mura domestiche poi è la ristorazione collettiva (ristoranti, mense scolastiche, ospedaliere e aziendali) ad appesantire il bilancio degli alimenti che finiscono in discarica.

Ma come si comportano gli italiani con la spesa alimentare e cosa sono disposti a fare per ridurre gli sprechi? Sono i numeri dell'inchiesta Waste Watcher a rivelarcelo. Nel Belpaese la spesa o è quotidiana oppure si rinnova ogni 2/3 giorni nel 69% dei casi, ma solo il 27% degli italiani pratica lo "spesone" settimanale.

Il motivo? Sperte più scariche per avere sempre a portata di mano alimenti freschi ed evitare che il cibo acquistato deperisca. Le confezioni si preferiscono piccole (64%) per prevenire lo spreco che infatti colpisce in prevalenza le confezioni grandi aperte da tempo (62%). Il vero *must* è l'attenzione alla data di scadenza nelle etichette: più di 9 persone su 10 dichiarano di comprare guardando la scadenza, e nello stesso tempo però si richiedono informazioni chiare e dettagliate su ingredienti, provenienza e tracciabilità. ■

