

LA PIAGA DEL CIBO BUTTATO SECONDO LA FAO E IN UN LIBRO

la società dello spreco

Secondo uno studio commissionato dalla Fao (www.fao.org), circa un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano -1,3 miliardi di tonnellate- va perduto o sprecato. Lo studio -realizzato dall'Istituto svedese per il cibo e la biotecnologia- è stato presentato a metà maggio a Dusseldorf, in Germania. Tra i dati più significativi: i consumatori dei Paesi industrializzati sprecano ogni anno la stessa quantità di cibo (222 milioni di tonnellate) dell'intera produzione alimentare netta dell'Africa sub-sahariana.

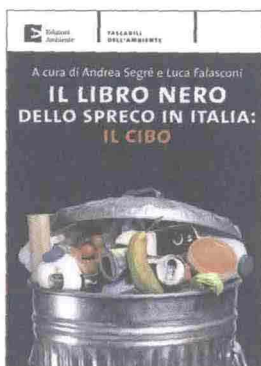
Negli stessi giorni è stato pubblicato *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, a cura di Andrea Segrè e Luca Falasconi.

Per il nostro Paese i dati non sono confortanti: oltre 12 miliardi di euro di prodotti agro-alimentari finiscono ogni anno direttamente nella spazzatura. Una quantità di alimenti ancora buoni che potrebbe sfamare quasi un'altra Italia e che invece si perde prima di arrivare sui nostri piatti.

Segrè è preside della facoltà di Agraria di Bologna, e con Falasconi e altri ricercatori universitari ha fondato Last Minute Market (www.lastminutemarket.it), un sistema di riutilizzo di beni invenduti dalla Gdo. Il libro è il risultato degli studi condotti durante la campagna "Un anno contro lo spreco",

che il prossimo anno sarà dedicata

all'acqua e, successivamente, all'energia. Il libro contiene anche i saggi di Paolo De Castro, Antonio Cianciullo, Marco Fratoddi e Pietro Raitano, direttore di Ae.



Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo

A cura di Andrea Segrè e Luca Falasconi, **Edizioni Ambiente**, 128 pagine, 12 euro