

Quanto cibo sprechiamo?

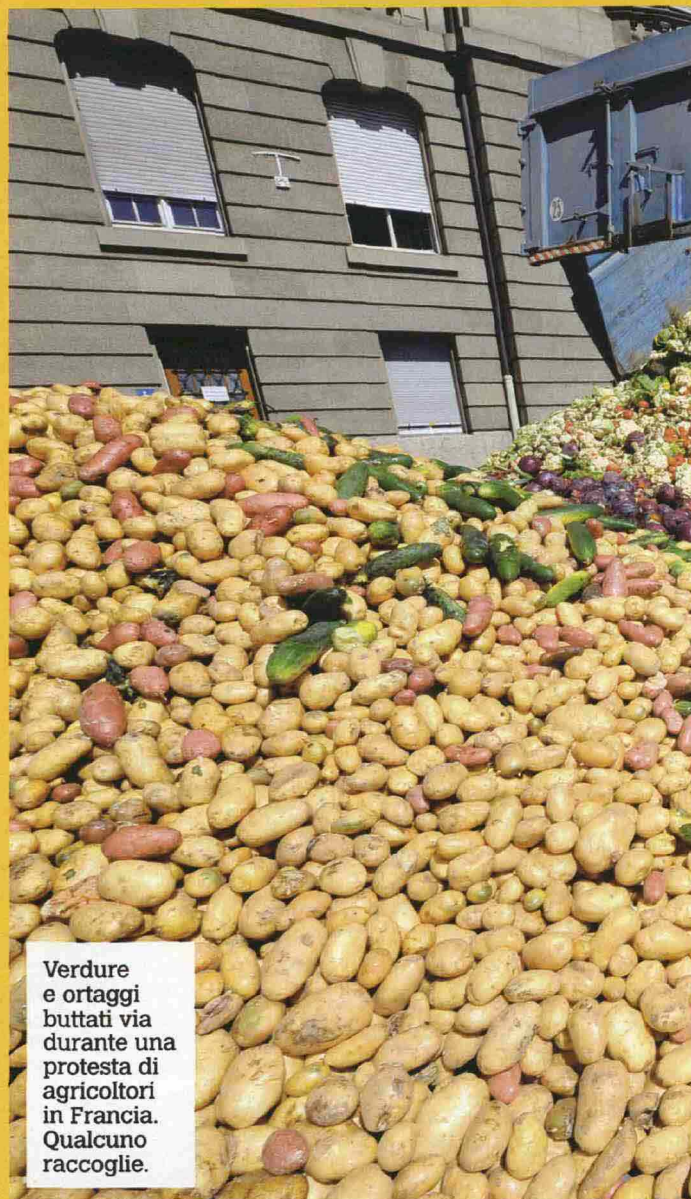
Con i nostri scarti si potrebbero sfamare 44.472.914 persone all'anno.

Troppo. Soltanto in Italia, prima che il cibo arrivi nei piatti ne viene scartata una quantità che potrebbe sfamare 44.472.914 persone: vale a dire, tre quarti degli italiani, o l'intera Spagna. Il dato è contenuto nel *Libro nero sullo spreco alimentare in Italia*, curato da Last Minute Market. Le prime perdite si registrano nei campi: 17.775.586 tonnellate all'anno di ortofrutta, pari a quanto consuma annualmente il Paese, non vengono neppure raccolte; 73 mila tonnellate di prodotti sono poi ritirati dal mercato per evitare il crollo di prezzi, e 2.161.312 sono buttate dall'industria alimentare. Il valore dello spreco imputabile alla distribuzione ammonta a 928.157.600 euro, somma che potrebbe sfamare 636.060 persone e far ricavare 580.402.025 pasti in un anno. La sola carne (244.252 tonnellate all'anno) vale il 9% dello spreco totale, e i 5,3 miliardi di metri cubi d'acqua sprecati annualmente in agricoltura basterebbero a dissetare la popolazione del Kenya per 270 anni.

Famiglie sprecone. Nelle famiglie si sprecano poi 515 euro di prodotti alimentari all'anno. Finisce infatti nella pattumiera il 39% di latte, uova, carne e latticini, il 19% del pane, il 17% dell'ortofrutta, il 10% degli affettati, il 6% di prodotti in busta (come l'insalata), il 3% dello scatolame e il 2% dei surgelati. In tutto, ogni anno buttiamo via più di 3.761.821.536 euro, circa lo 0,3% del prodotto interno lordo: è il valore di una media manovra economica.

■ **Per saperne di più**

Andrea Segrè, Luca Falasconi, *Il libro nero dello spreco in Italia: il Cibo* (Edizioni Ambiente, 2011)



Verdure e ortaggi buttati via durante una protesta di agricoltori in Francia. Qualcuno raccoglie.

Che cos'è l'atmosfera modificata?

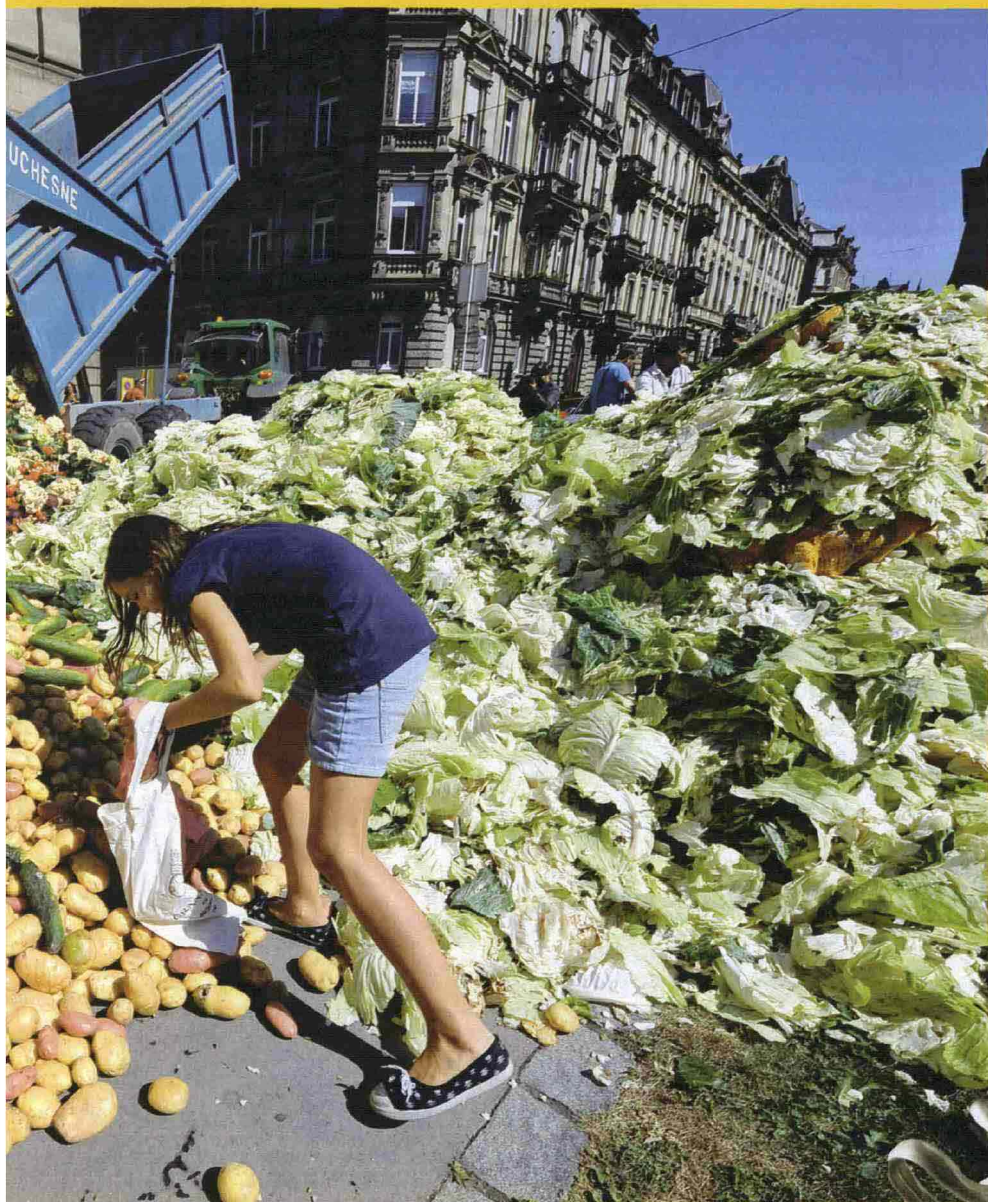


Carne rossa, confezionata con azoto e anidride carbonica.

Col tempo, i cibi possono essere colonizzati da funghi e batteri e le loro caratteristiche nutritive peggiorare. Per limitare questi fenomeni, senza alterare consistenza e sapore dell'alimento, si può modificare l'atmosfera in cui il prodotto è confezionato, introducendo percentuali di azoto e anidride carbonica diverse da quelle normalmente presenti nell'aria.

Proporzioni variabili. Le proporzioni più efficaci dipendono dall'a-

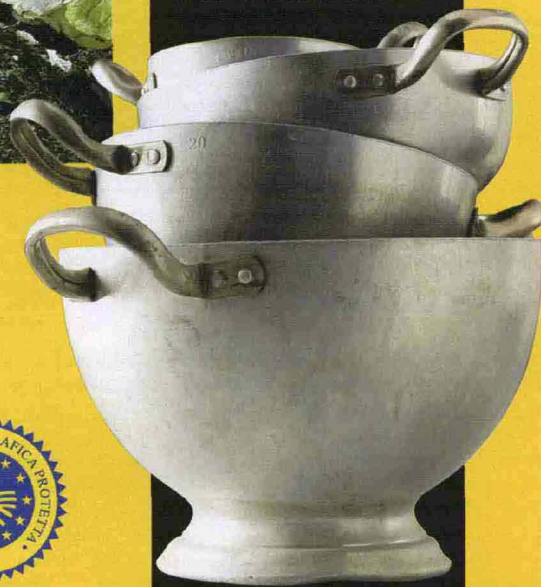
limento: per la pasta fresca, per esempio, l'atmosfera modificata è composta per il 70-100% di anidride carbonica e per la restante parte di azoto, mentre per gli affettati si sceglie una miscela al 50% di azoto e al 50% di anidride carbonica. L'atmosfera modificata non basta da sola a preservare il prodotto, ma va abbinata con altri metodi di conservazione (refrigerazione, essiccamento ecc.) per aumentare la vita commerciale dell'alimento.



L'alluminio danneggia i cibi?

Le vaschette e i fogli di alluminio sono adatti per conservare cibi dolci, ma non vanno bene per quelli salati e acidi. Infatti, acidità ed eccesso di sale favoriscono il passaggio del metallo nell'alimento, e diversi studi in passato hanno dimostrato che l'alluminio è tossico per il sistema nervoso centrale. La stessa cautela va usata per le caffettiere in alluminio: il caffè infatti ha un ph leggermente acido e andrebbe quindi servito subito, oppure spostato in contenitori più idonei.

Pentole. Per lo stesso motivo, i cibi andrebbero tolti dalle pentole di alluminio subito dopo la cottura, e conservati in altri recipienti. Il problema non si presenta invece se le pentole sono rivestite di teflon, perché in questo caso il cibo non entra in contatto diretto con il metallo.



Ottime per cucinare, meno per conservare.

Che cosa significa l'etichetta Igp?

Igp (Indicazione geografica protetta) è un marchio attribuito a prodotti che sono originari di una specifica zona geografica, hanno una qualità riferibile a un certo territorio, e la cui produzione, trasformazione o elaborazione avvengono in quella zona. Quindi, la materia prima può provenire anche da altre regioni, o dall'estero, ma almeno in parte il processo produttivo deve avvenire nell'area indicata. Il marchio Dop (Denominazione d'origine protetta)

garantisce invece che l'intero processo produttivo si svolga nell'area specificata.

Bresaola brasiliana. Per esempio, la bresaola della Valtellina è un prodotto Igp, ma la carne proviene dallo zebù, un bovino sudamericano. L'indicazione Igp non impone di specificare l'origine della materia prima, ma al Parlamento europeo è in discussione un cambiamento su questo punto.

