

**[ AMBIENTE ]****Così gettiamo  
tonnellate  
di alimenti**

(c. lav.) Dodici miliardi di euro gettati nella spazzatura, venti milioni di tonnellate di cibo proveniente da campi e mura domestiche buttate via ogni anno nei rifiuti. Sono le scandalose cifre dello spreco alimentare in Italia documentate

nel lavoro curato da Andrea Segrè e Luca Falasconi.

L'indagine fa emergere una realtà sommersa e poco conosciuta che porta a interrogarsi in modo critico sul funzionamento del modello produttivo e di consumo moderno.

In Gran Bretagna ogni anno le famiglie gettano via 6,7 milioni di tonnellate di alimenti commestibili, in Svezia il 25% del cibo acquistato, in Francia per abitante 7 kg di prodotti alimentari ancora conservati nella confezione originale. In Italia nel 2010 ciascun nucleo familiare nel complesso ha sprecato, secondo dati Adoc, circa il 16% del prodotto ortofrutticolo acquistato, il 35% di uova, latte, carne e formaggio per un valore annuo di 454 euro.

Gli autori, peraltro firmatari di una "dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare" presentata al Parlamento europeo, chiamano in causa però anche i diversi attori della filiera agroalimentare italiana, produttori, cooperative, industrie, distributori, registrando inefficienze diffuse e colpevoli.

A parte le perdite necessarie di prodotti non consumabili, irrecuperabili e privi dei requisiti igienico sanitari, è soprattutto il cibo ancora sano e commestibile a perdersi lungo i differenti anelli della catena agroalimentare. Si parla di frutta e verdura con "difetti visivi" scartati alla produzione, carne e latticini prossimi alla scadenza ritirati dagli scaffali della vendita, pane e altri alimenti preparati in mense, ristoranti o catering non serviti ai clienti perché in eccesso.

Tutti prodotti nutrienti e sicuri che finiscono inutilizzati nella pattumiera. Solo nel 2009 è rimasta nei campi una quantità di

produzione ortofrutticola pari a 7 milioni e mezzo di tonnellate, cioè quanto l'intero consumo annuale nazionale.

Un vero scempio che sommato ad altro spreco provoca per giunta una pesante ricaduta sul piano ambientale.

Senza sprechi alimentari infatti l'emissione di Co2 in Italia sarebbe inferiore del 15% mentre il consumo inutile di acqua in agricoltura arriva a quota 5,3 miliardi di metri cubi, una quantità sufficiente a dissetare la popolazione del Kenya per 270 anni.

**Il Libro nero dello spreco in Italia: il cibo**

Andrea Segrè e Luca Falasconi

Ed. Ambiente



*L'analisi  
chiama  
in causa  
i diversi attori  
della filiera  
degli alimenti*

