

«UN PUGNO NELLO STOMACO» GLI ULTIMI DATI RESI NOTI DALLA FAO

IN UN ANNO FINISCONO NELLA SPAZZATURA QUALCOSA COME 1,3 MILIARDI DI ALIMENTI

In molte parti del mondo si muore di fame ma i Paesi ricchi il cibo continuano a sprecarlo

ANDREA GAGLIARDUCCI

Come si quantificano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo? Basta pensare che è circa un terzo del cibo prodotto ogni anno per il consumo umano. Ed è tutto cibo che va perduto o sprecato. Si chiama Global Food Losses and Food West (perdita e spreco di cibo a livello mondiale) ed è stato commissionato dalla Fao all'Istituto svedese per il cibo e la biotecnologia.

Lo studio è un pugno nello stomaco. Racconta di una società che appiattisce le distanze tra Primo e Terzo Mondo, perché i paesi industrializzati e quelli in via di sviluppo dissipano all'incirca la stessa quantità di cibo (rispettivamente 670 e 630 milioni di tonnellate). Ma dice anche la produzione alimentare netta dell'Africa subsahariana è di 230 milioni di tonnellate. Poco, pochissimo di più del cibo che sprecano i consumatori dei paesi ricchi, quantificabile in 222 milioni di tonnellate. Racconta che in un anno si producono circa 2,3 miliardi di tonnellate di cereali (dati 2009/2010), ed è più di metà del cibo che viene perduto in totale.

Non c'è insomma niente da stare allegri. Certo, ci sono da fare delle distinzioni tra perdite e sprechi alimentari. Le perdite alimentari avvengono in fase di produzione, raccolto e dopo raccolto e di lavorazione. Non riguardano il cibo che viene buttato via. E sono più rilevanti nei paesi in via di sviluppo. Le cause? Infrastrutture carenti, scarsa tecnologia, mancanza di investimenti nei sistemi agroalimentari. Diverso invece il problema dello spreco di cibo, più frequente nei paesi industrializzati, dove venditori e consumatori spesso gettano nella spazzatura cibo in perfette condizioni che potrebbe essere benissimo essere mangiato.

Per comprendere la portata del fenomeno basta qualche cifra: in Europa e in Nord America lo spreco pro-capite del consumatore è calcolato intorno ai 95-115 kg all'anno, in Africa sub-sahariana e nel Sud-Est asiatico ammonta a soli 6-11 kg l'anno. E ancora: nei paesi in via di sviluppo il 40 per cento delle perdite avviene nella fase del dopo raccolto e nella lavorazione, nei paesi industrializzati più del 40 per cento delle perdite livello di rivenditore e di consumatore.

È un problema anche economico. Perché sono i piccoli contadini a risentire di più delle perdite al momento del raccolto e del magazzino, e questo li costringe a comprare a prezzi rialzati. Ma è anche un problema ambientale. Perché gli sprechi significano anche uno sperpero di risorse come acqua, terra, energia, manodopera e capitale. E producono una inutile emissione di gas serra.

Perché si spreca cibo? Molte risposte sono contenute nel «Libro Nero dello spreco in Italia: il cibo» (edizioni Ambiente), curato da Andrea Segrè e Luca Falasconi. Andrea Segrè è il preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e da anni si occupa di sprechi; nel 1998 ha fondato il Last Minute Market, uno spin off accademico che sviluppa progetti territoriali volti al recupero dei be-

ni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi, mettendo in piedi reti di recupero e distribuzione con costi minimi già adottati in oltre 44 comuni italiani. Il libro scaturisce dal progetto "Un anno contro lo spreco", patrocinato dal Parlamento europeo e dedicato quest'anno all'acqua (l'anno scorso al cibo, nel 2012 all'energia). È nell'ambito di questo progetto che sono stati compiuti gli studi sullo spreco del cibo in Italia.

Il quadro dello spreco tricolore è semplice e agghiacciante allo stesso tempo: basta prendere tutto il cibo necessario a sfamare quasi tutta l'Italia per un anno (per un costo di 12 miliardi di euro) o quello che occorre per nutrire 44 milioni di persone. Tutto questo cibo va gettato direttamente nella spazzatura, lasciato marcire nei campi, scartato prima della distribuzione perché imperfetto, ammaccato, in eccesso, tolto dagli scaffali perché in scadenza.

A fronte di un problema largamente sottostimato, ci sono - e sarebbe ingiusto tacerle - procedure virtuose per ridurre lo "spreco". Ad esempio, attraverso la creazione di vere e proprie "Food Banks" parte del cibo che potrebbe essere gettato, infatti, viene "salvato"

per essere riutilizzato per scopi sociali, ovvero per dar da mangiare a chi il cibo non può permetterselo. Ma sono iniziative sufficienti? No, secondo Giovanni D'Agata, componente del Dipartimento tematico nazionale Tutela del Consumatore di Idv, perché sono iniziative «solidaristiche e caritatevoli», apprezzabili, ma non in grado di invertire il fenomeno.

Un cambio di mentalità sollecitato anche dalla Fao al termine del rapporto. Due le pratiche suggerite dall'organizzazione delle Nazioni Unite: evitare una eccessiva enfasi sull'apparenza dei prodotti e cambiare le abitudini del consumatore. Il primo suggerimento viene dal fatto che grandi quantità di cibo sono sprecate anche a causa di standard di qualità che danno eccessiva importanza all'apparenza. «Ricerche - si legge nel rapporto - mostrano che il consumatore sarebbe dis-

posto a comprare prodotti che non rispondono a questi standard di apparenza purché essi siano sicuri ed abbiano un buon sapore».

Ma serve anche cambiare le abitudini dei consumatori. Quelli dei Paesi ricchi sono incoraggiati a comprare più cibo di quello di cui hanno in realtà bisogno. Ne è esempio il classico «Compra tre e paghi due» proposto in molte promozioni, come pure le porzioni eccessive dei pasti pronti prodotti dall'industria alimentare. Ci sono poi i buffet a prezzo fisso offerti da molti ristoranti che spingono il consumatore a riempire il proprio piatto oltre misura.

Manca, insomma, una programmazione per acquistare il cibo. Si compra di più e si getta quando il prodotto è segnalato in scadenza. «Si dovrebbe insegnare ai consumatori dei paesi ricchi - si legge nel rapporto Fao - che gettare via cibo senza motivo è inaccettabile. Dovrebbero anche essere informati che data la limitata disponibilità delle risorse naturali a disposizione è più efficace ridurre le perdite di cibo che incrementare la produzione alimentare per riuscire a nutrire la crescente popolazione mondiale».

