

**L'OPINIONE**

**Un cambiamento culturale per combattere gli sprechi**

di MASSIMO PEDRETTI

**O**GNI anno le famiglie italiane sprecano il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati e il 35% di latticini, uova, carne, pane e pasta. Se a questo si aggiungono le disfunzioni di tutta la filiera alimentare, dai produttori fino alla vendita al dettaglio, si raggiungono cifre impressionanti: oltre 10 milioni di tonnellate di prodotti buttati per un valore di 4 miliardi di euro, comprensivi del danno diretto e dei costi di smaltimento e impatto ambientale (circa un quarto di punto del Pil italiano o, a scelta, un sesto della manovra correttiva 2010 del governo). Ma attenzione, si parla solo di prodotti perfettamente conservati e commestibili, non scaduti né deteriorati né parzialmente scartati o consumati: si tratta di una quantità che potrebbe soddisfare il fabbisogno alimentare di 45 milioni di abitanti, pari alla popolazione della Spagna.

Se a questo aggiungiamo gli ultimi dati raccolti dalla Fao - secondo i quali l'attuale produzione agricola mondiale potrebbe nutrire abbondantemente 12 miliardi di esseri umani, più o meno il doppio della popolazione attuale - capiamo subito la ragione per cui l'uscita del primo «Libro nero dello spreco in Ita-

lia: il cibo» (Edizioni ambiente) ha destato tanto scalpore. Il rapporto, curato dal preside della facoltà di Agraria di Bologna Andrea Segrè e dal ricercatore Luea Falasconi, è supportato dall'Unione Europea attraverso Paolo De Castro, presidente della Commissione agricoltura del Parlamento europeo. Bruxelles si è accorta infatti che nei 27 Paesi dell'Unione finiscono in discarica 179 chili di cibo pro capite ogni anno e ha deciso di farsi promotrice di una serie di iniziative contro gli sprechi alimentari che hanno l'obiettivo di ridurne del 50% l'entità entro il 2025.

Un intento nobile, ma che richiede prima di ogni altra cosa un cambiamento culturale a partire dalla stessa Unione Europea la quale, tanto per fare un esempio, stanza 32 milioni di euro ogni anno per la gestione delle eccedenze. Questo significa che prima si finanziano gli agricoltori in modo da farli rimanere in campagna e poi si spendono ingenti quantità di denaro per distruggere parte di ciò che hanno prodotto. In realtà sono ben altre le misure da prendere per invertire la rotta di un mondo, quello occidentale, dove si spreca cibo in quantità industriale, si consumano molte più risorse di quelle che servono e si producono rifiuti in misura maggiore di ciò che si riesce a smaltire o riciclare.

Il principio che ha sorretto fino a oggi il sistema economico (più consumi uguale più benessere) non appare più così granitico come nell'ultimo mezzo secolo, molti economisti e filosofi lo stanno mettendo in discussione. E d'altra parte non si sa più come alimentare ulteriormente il mercato: quanti telefonini, computer o auto dovremo comprare per mantenere il necessario ritmo di crescita? Quando tutto è stato prodotto e venduto, ma ancora non basta, entra in scena lo spreco. Ecco allora perché lo spreco non è più episodico ma sta pericolosamente diventando sistemico. È così che pensiamo di esorcizzare la nostra nuova percezione di povertà (crisi economica), insicurezza (mercato del lavoro) e paura (immigrazione) pur in presenza di un alto livello della qualità della vita.

Per ridurre le inefficienze e incentivare pratiche virtuose, soprattutto nella grande distribuzione, occorre migliorare il sistema di prevenzione e gestione degli invenduti. Lo Stato riconosce alcuni vantaggi fiscali alle donazioni e ben più sostanzioso è il risparmio ottenuto evitando i costi di smaltimento quando la merce viene recuperata e donata. Per fare un esempio concreto, «Verona Mercato» nel 2009 ha recuperato e distribuito ad associazioni onlus 170 tonnellate di frutta e verdura invendute, otte-

nendo uno sconto di 19 mila euro sulla tariffa di igiene ambientale.

L'associazione «Last minute Market» ha invece avuto l'idea di mettere in contatto la non domanda con la non offerta: in un ipermercato bolognese con 10 mila metri quadrati di superficie di vendita sono stati recuperati in un anno 200 mila chili di prodotti alimentari perfettamente integri che sarebbero finiti in discarica (valore economico 650 mila euro, pari a mille pasti al giorno); l'iniziativa ha consentito all'impresa commerciale di risparmiare i costi dello smaltimento, di usufruire di una detassazione relativa al bilancio sociale e nel tempo di riorganizzarsi meglio arrivando a diminuire del 15% gli sprechi annui. Tutto questo in termini di denaro significa qualcosa come un risparmio di circa 180 mila euro.

Naturalmente non è solo dando ai poveri gli avanzi dei ricchi che si può pensare di risolvere squilibri di questo tipo. Avere un quadro preciso della situazione, comunque, permette di comprendere il grande danno per l'uomo e l'ambiente che ogni giorno si replica lungo la catena agroalimentare - come si diceva, dal produttore al consumatore - e serve a stimolare la definizione nel mondo occidentale di modelli alternativi più efficienti e sostenibili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.ecostampa.it

24

LANAISI  
Nuova filiera ortofrutta

IL CASI  
Adesso un'idea è un business

LA FILIERA

Nuova Great Wall Hover 5

da € 19.900

www.autoselta.it

Autoselta

Via Capello, 33/27 (Piazza Maggiore)  
40124 BOLOGNA  
Via Cappello, 33/27 (Piazza Maggiore)  
40124 BOLOGNA