

LIBRI
Il saggio alimentare

In Italia ogni famiglia spende inutilmente 445 euro l'anno per acquistare cibi che poi non mangia

Gli sprechi a tavola e l'opulenza frugale

MATTIA ECCELI

La cosiddetta «opulenza frugale» contro lo spreco consumistico. La sobrietà alimentare contro la bulimia da spuntino. Nella sola Italia la disponibilità calorica pro capite media è di circa 3.700 calorie, vale a dire «circa una volta e mezzo il fabbisogno energetico quotidiano», come ricordano Luca Falasconi ed Eleonora Morganti in uno dei capitoli dell'interessante (e, per certi versi, deprimente) saggio intitolato «Il libero nero dello spreco in Italia: il cibo» curato da Andrea Segrè (124 pagine, Edizioni Ambiente, 12 euro). Mentre americani ed occidentali ingurgitano 150 milioni di calorie in più l'anno, un miliardo di persone continua a patire la fame. Un'ingiustizia colossale che conduce alla cosiddetta «insicurezza alimentare» (a cominciare dall'approvvigionamento dell'acqua) che è fonte di preoccupazione di molti governi.

Ogni famiglia italiana spende inutilmente 445 euro l'anno per acquistare alimentari che, alla fine, non mangia: il 16% dell'ortofrutta, il 35% di uova, latte, carne e formaggi. In questa orgia da nutrimento cresce ancora «l'offerta di prodotti altamente calorici, soggetti ad un'inflazione minore rispetto ad altre tipologie di alimenti freschi». Il risultato di questa e di altre tendenze è un «appesantimento» soprattutto della popolazione urbana: sono sovrappeso, secondo le analisi del Ministero della salute, il 50% degli uomini, il 34% delle donne ed il 24% dei bambini di età compresa fra i 6 e gli 11 anni. Mangiare troppo (e male) è uno dei sistemi per sprecare cibo. Secondo la Fao, la produzione agricola mondiale sarebbe già oggi in grado di nutrire 12 miliardi di persone, praticamente il doppio di quelle che abitano il pianeta oggi.

«Sprecare – rileva Segrè – è consumare inutilmente, senza futuro; non utilizzare proficuamente o nel modo giusto». Sul fronte alimentare occorre anche fare una distinzione tra quello che non è più una «merce» ma resta pur sempre un alimento. Nelle statistiche degli sprechi finiscono così anche nutrimenti che non hanno valore commerciale (ad esempio frutti sotto taglia), ma potrebbero comunque venire consumati. L'ex ministro Paolo De Castro evidenzia come «dal 1974 lo spreco mondiale di cibo è cresciuto del 50%». Di più:

Andrea Segrè ha curato per Edizioni Ambiente il saggio «Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo» (124 pagine, 12 euro). Tra i vari contributi c'è anche quello dell'ex ministro Paolo De Castro; molti dati arrivano dallo stesso Ministero della Salute

«Nei 27 paesi dell'Unione si sprecano 179 chili di cibo pro capite all'anno». Nel solo Belpaese, con quello che finisce nella spazzatura (per un controvalore di 12 miliardi di euro), si sfamerebbero 636 mila persone. Le cifre fanno rabbrivire: «Venti milioni di tonnellate di cibo ancora buono – ricorda De Castro – finiscono ogni anno tra i rifiuti, in provenienza dai campi o dalle case». Le tonnellate di carne buttate sono invece 250 mila. Sugli alberi o sulle piante rimangono 17 milioni di tonnellate di frutta, verdura o cereali (il 3,3% della produzione). «Senza gli sprechi alimentari – rincara l'ex ministro – la CO2 emessa in Italia calerebbe, di colpo, del

15%». Silvia Gaiani affonda sull'allarmante quantità di vettovaglie dilapidate: «Si stima – scrive – che circa il 50% vada perso, convertito e sprecato con notevoli variazioni da paese a paese e da stagione a stagione. Se tutto il mondo avesse la stessa voracità di noi europei, sarebbero necessari tre pianeti». Il giornalista di «La Repubblica» Antonio Cianciullo avverte che «in Italia, tra il momento in cui pomodori e zucchine abbandonano i campi e quello in cui arrivano nel nostro piatto si butta via una quantità di cibo sufficiente a sfamare tutti gli spagnoli». Secondo Last Minute Market lo spreco è «il fallimento del mercato», la



“

Il Belpaese ingrassa soprattutto nelle aree urbane. Sovrappeso il 50% dei maschi il 24% dei bimbi tra 6 e 11 anni e il 34% delle donne

Secondo Last Minute Market lo spreco rappresenta la «manifestazione di una lettura sbagliata della convenienza» e il «fallimento del mercato»

”

«manifestazione di una lettura sbagliata della convenienza». La Fao sostiene che il 18% delle emissioni antropiche di CO2 è legato al comparto zootecnico: mangiare meno carne, insomma, fa bene al pianeta. E anche bere meno acqua in bottiglia: ogni italiano, in media, ne acquista 194 litri facendo schizzare il nostro paese in vetta alle classifiche di consumo.

Dietro questo sistema dello spreco c'è un «trucco», svelato da Pietro Raitano, direttore di «Altreconomia»: «Il prezzo deve essere sufficientemente basso affinché i consumatori si possano permettere di abusare del cibo – accusa – per poi mettersi a dieta, o di lasciarlo scadere nel frigorifero senza sentirsi in perdita, o in colpa». In fondo, appena un quinto del reddito familiare serve per apparecchiare la tavola. La filiera alimentare è un triste colabrodo, peraltro costellato di norme paradossali (tipo quelle sulle dimensioni dei cetrioli o sulla circonferenza delle uova), sul quale si fanno colossali speculazioni, spesso a danno di quella salute pubblica nel nome della quale vengono approvate leggi rigorosissime. Eppure le recenti morti per il virus E.Coli confermano che a tavola non si può mai stare troppo tranquilli. Nemmeno mangiando cibi presentati come naturali e bio (nella sola Germania, riferisce la rivista «Focus» con questi alimenti si intossicano fra le 150 le 200 mila persone). Né, tanto meno, pensando che multinazionali, fondi di investimento e stati (ad esempio la Cina) stanno compiendo operazioni strategiche, acquisendo enormi appezzamenti di terreno. Non edificabili, ma coltivabili. L'insicurezza alimentare» si combatte con l'«autosufficienza», la

La provocazione | Da 22 anni un francese percepisce un'indennità. E spiega come si gestisce con 480 euro al mese

Thierry, professione disoccupato

Professione disoccupato. Una scelta perseguita con ostinata determinazione da Thierry F. che, nel 2006 quando il libro venne pubblicato in Francia (non esiste una traduzione italiana), fece scandalo. Inorriditi i benpensanti dell'efficientissimo e, soprattutto, consenti ai detrattori della burocrazia transalpina ed ai critici del welfare di scaldare i muscoli. Ma l'autore – uno che all'età di 44 anni festeggia i 22 di non lavoro indennizzato – va ben oltre la semplice inattività pagata. Sbaglia chi pensa che Thierry F. sia un infelice (non ha lavorato per più di 3 anni, uno dei quali addirittura in proprio: «Una parentesi disincantata»), avendo vissuto per metà della sua esistenza con 120.960 euro, ovvero l'ammontare di quanto spillato allo Stato, ma alle amministrazioni locali. Si tratta di 448 euro al mese con i quali il genio del non lavoro riesce a comprare un monolocale da 30 metri quadrati e un'Alfa usata. Si concede anche

un mesetto di vacanze l'anno («anche un disoccupato ha diritto alle ferie»), ma rigorosamente in Francia e sempre a casa di una delle sorelle. Naturalmente non si sposa: «Non me lo posso permettere», assicura. In «Moi, Thierry F, chômeur professionnel» (Io, Thierry F, disoccupato professionista) si confessa al grande pubblico. Al quale non solo spiega come è possibile vivere con poco sfruttando le pieghe delle normative («non ho mai presentato false dichiarazioni», precisa), ma anche come ci si guadagna in salute. La sua spesa, ad esempio, è essenziale ma bilanciata perché anche ammalarsi, per un disoccupato, è un problema. Quindi yogurt, ma non pane con burro e marmellata («fa ingrassare»). Qualche frutto, insalata, legumi (che non mancano mai perché fanno bene e si conservano a lungo). Per evitare acquisti incauti o spese superflue raccomanda di non andare in quegli esercizi

che fanno orari prolungati (la sera) perché hanno un sovrapprezzo del 15%, di non uscire per comprare una sola cosa dato che si viene poi indotti in tentazione e di non acquistare prodotti sotto vuoto: «Sono più cari e non fanno bene alla salute». «Malgrado la mia esistenza ascetica, non mi manca niente», assicura. Thierry F. è «l'ultimo dei mohicani»: «La mia condizione – azzarda – mi ha insegnato la saggezza». Descrivendo gli amici dice che «hanno delle ambizioni smisurate: non lavorare, certo, ma vestirsi Nike, mangiare al ristorante, viaggiare in grandi automobili e uscire tutte le sere. Non lavorare, ma senza darsi la pena per impegnarsi per questa bella causa». «Loro – conclude – non conoscono come me il prezzo da pagare per la libertà». Le 188 pagine del libro sono un sostanziale elogio dell'essenziale, assai interessante in tempi di crisi. È oculato negli acquisti e nella gestione del frigorifero, dentro il quale niente va mai a male.

M. E.



Non tutti i disoccupati sono felici come Thierry F.