

scienze
FUTURO INSOSTENIBILE

TUTTO QUELLO CHE NON SI RACCOGLIE

NEL 2010 IN ITALIA SONO RIMASTE A TERRA, NON RACCOLTE, **6,7 MILIONI DI TONNELLATE** TRA FRUTTA E VERDURA. LA LORO PRODUZIONE HA RICHIESTO 900 MILIONI DI METRI CUBI DI ACQUA DA FALDA. I DATI IN UN **LIBRO BLU** DELL'UNIVERSITÀ DI BOLOGNA



MELE

RESIDUO IN CAMPO
139.186
TONNELLATE

SPRECO DI ACQUA (IN M3/TON)

22.808.861 ●
5.903.312 ○
3.363.895 ○

TOTALE **32.076.068**



ARANCE

RESIDUO IN CAMPO
425.817
TONNELLATE

SPRECO DI ACQUA (IN M3/TON)

121.038.649 ●
17.633.697 ○
20.907.249 ○

TOTALE **159.579.595**



UVA DA VINO

RESIDUO IN CAMPO
1.376.959
TONNELLATE

SPRECO DI ACQUA (IN M3/TON)

514.776.151 ●
44.474.838 ○
112.385.403 ○

TOTALE **671.636.392**

SE LA VERDURA RESTA SUL CAMPO, AD ANDARE PERSI SONO MILIARDI DI METRI CUBI D'ACQUA

DOMANI A BOLOGNA SECONDA EDIZIONE DELLE «GIORNATE EUROPEE CONTRO LO SPRECO». DOVE, DATI ALLA MANO, SI VEDRÀ COME UN RUBINETTO LASCIATO APERTO IN CASA È NIENTE RISPETTO A QUELLO CHE ACCADE NELLE CAMPAGNE. PER NON PARLARE DELLE BISTECHE...

di **ALEX SARAGOSA**

È STATO INNAFFIATO INUTILMENTE

ACQUA PIOVANA ● ACQUA DI FALDA ● ACQUA CHE TORNA INQUINATA ALL'AMBIENTE ●



POMODORO

RESIDUO IN CAMPO

1.286.075

TONNELLATE

SPRECO DI ACQUA (IN M3/TON)

83.051.967 ●

39.509.035 ○

17.001.392 ●

TOTALE **139.562.394**



GRANO DURO

RESIDUO IN CAMPO

1.259.869

TONNELLATE

SPRECO DI ACQUA (IN M3/TON)

1.514.333.945 ●

20.512.785 ○

238.311.056 ○

TOTALE **1.773.157.786**



MAIS

RESIDUO IN CAMPO

702.357

TONNELLATE

SPRECO DI ACQUA (IN M3/TON)

285.993.545 ●

75.766.874 ○

114.541.782 ○

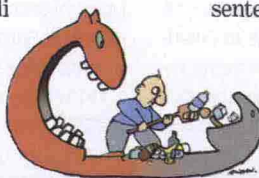
TOTALE **476.302.201**

Sapete bene che l'acqua non va sprecata. Perciò avete equipaggiato con rompigitto i rubinetti, fate la doccia invece che il bagno e chiudete l'acqua quando vi lavate i denti. Poi, soddisfatti di aver risparmiato così alcune decine di litri al mese, sedete a tavola e vi mangiate una bistecca con l'insalata. E così facendo, in pochi minuti, vi rendete corresponsabili del consumo di circa 3300 litri di acqua, più o meno quanti ne usereste in casa in venti

giorni. «Sì, perché, anche se non ce ne rendiamo conto, gran parte dei consumi (e sprechi) di acqua non avvengono in casa ma nei campi» spiega Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria all'Università di Bologna, dove da anni, con il Last Minute Market (www.lastminutemarket.it) combatte gli sprechi alimentari. «L'agricoltura utilizza circa il 70 per cento dell'acqua usata dall'uomo, contro il 10 per cento impiega-

to nelle case. Se quindi, per limitare gli sprechi idrici, non interveniamo su produzione, distribuzione e consumo del cibo, la battaglia è persa in partenza».

Segrè, con altri studiosi, tra i quali lo svedese Jan Lundqvist, uno dei massimi esperti al mondo di problemi idrici, presenterà domani, 15 ottobre, a Bologna il **Libro blu sugli sprechi di acqua**, con dati che verranno poi pubblicati in un volume di **Edizioni Ambiente**. L'iniziativa fa parte ➤➤



scienze
FUTURO INSOSTENIBILE



delle Giornate europee contro lo spreco, promosse da organizzazioni attive in vari Stati della Ue. Nel 2010 il tema preso in esame era quello alimentare, quest'anno è l'acqua e nel 2012 toccherà all'energia.

«È giusto affrontare il tema della sostenibilità a livello delle abitazioni o della mobilità» dice Segrè, «ma se non consideriamo che in un anno, nella sola Italia, si butta via il cibo, ottenuto con enormi quantità di acqua ed energia, che basterebbe per nutrire la Spagna, è chiaro che non verremo mai a capo di nulla». Questo non vuol dire che risparmiare acqua in casa non serva, perché l'acqua domestica è resa potabile, e spesso portata da lontano, al costo di tanta energia. Ma la battaglia per un uso sostenibile dell'acqua si deve combattere anche e soprattutto nei campi. Che una bistecca con l'insalata «contenga» tremila litri d'acqua sembra incredibile? «L'acqua di cui si parla in questi casi» spiega Luca Falasconi, uno degli autori del *Libro blu*, «è quella impiegata complessivamente nella catena che porta l'alimento sulla nostra tavola. Nel caso della carne, bisogna considerare quanta acqua è servita per far crescere la soia, il foraggio e i cereali con cui l'animale è stato nutrito, oltre all'acqua usata per dissetarlo e per far funzionare tutta la filiera». Ma non tutta l'acqua utilizzata è persa: molta viene riciclata tra fiumi, mari, nuvole e pioggia. E qui entra un concetto nuovo di misurazione dell'acqua. «La parte dell'acqua che in qualche modo si recupera è la cosiddetta "acqua verde", cioè sostenibile» spiega Falasconi. «Quella che invece ci deve preoccupare è l'acqua "blu", quella che viene estratta in profondità da falde che non si ricaricano o si ricaricano molto lentamente. Un'estrazione eccessiva di acqua blu non è sostenibile, perché porta al disseccamento definitivo di queste riserve. Poi va considerata anche la cosiddetta "acqua grigia", quella che viene restituita all'ambiente ma inquinata, per esempio dalle deiezioni animali o dai fertilizzanti dei campi».

Un chilo di carne «vale» 593 litri d'acqua di falda. Un chilo di mele «solo» 42

sapere che un chilo di carne bovina «contiene» in media 10 mila litri di acqua verde, 593 di blu e ben 900 di grigia. Le tre cifre per un chilo di mele sono invece 164, 42 e 24. «Molto meno, certo, ma qui entra in campo lo spreco: nel 2010 in Italia abbiamo lascia-

to nei campi, essenzialmente perché raccoglierle sarebbe costato più del guadagno che avrebbero portato, 6,7 milioni di tonnellate di frutta e verdura, poco meno di quello che abbiamo consumato. Così abbiamo buttato via quasi 900 milioni di metri cubi di acqua blu, e sporcato l'ambiente con quasi 300 milioni di metri cubi di acque grigie» dice Falasconi.

L'Agenzia ambientale europea fin dal 2009 ha lanciato l'allarme sull'uso non sostenibile dell'acqua in Europa, e soprattutto in Spagna, Italia, Cipro, Bulgaria e Malta, dove l'estrazione dalla falda ha superato i limiti di guardia. Da noi, per esempio, il prelievo eccessivo ha fatto scendere, negli ultimi ottant'anni, le falde intorno a Milano fra i 25 e i 40 metri, e sta portando alla salinizzazione i suoli di molti tratti di costa. «Il cambiamento climatico» avverte il meteorologo Luca Mercalli «renderà la situazione più grave: ci saranno piogge più concentrate in autunno-inverno, meno innevamento e riduzione dei ghiacciai. Tutto questo porterà a una minore disponibilità delle acque di superficie durante l'estate e quindi a una maggiore pressione sulle

falde. Già nella terribile estate del 2003 la siccità scatenò conflitti per l'uso dell'acqua fra agricoltori, città e industrie».

Ma cosa possiamo fare per scongiurare un perenne 2003? «Il singolo cittadino» dice Segrè «può ridurre al minimo gli sprechi alimentari e scegliere per la sua dieta gli alimenti che "contengono" meno acqua blu e grigia. Si possono trovare indicazioni in merito, fra l'altro, sul *Libro blu* e sul sito www.unannocontrolospreco.org. Qualche spunto potrà venire anche dal pranzo a basso impatto idrico che sarà organizzato a Bologna domani, a base dei legumi, cereali e frutta tra i meno «assetati». Ma più importanti saranno le contromisure che potranno prendere sia gli agricoltori che la politica. «Gli agricoltori» dice Alessandro Politano, altro autore del *Libro blu*, «tendono ancora a decidere da soli quando e quanta acqua dare ai campi, spesso esagerando, visto che irrigare costa poco o nulla. È invece possibile calcolare con esattezza il fabbisogno idrico delle piante in un certo periodo, e utilizzare poi le tecnologie migliori per dare quello che serve, senza troppi sprechi».

Anche la politica, almeno a livello europeo, si sta dando da fare. «A Bruxelles, spinti dalle iniziative del gruppo di Segrè, la mia commissione proporrà di fare del 2013 l'anno europeo contro gli sprechi, per puntare i riflettori contro questo aspetto fondamentale, e trascurato, della lotta per la sostenibilità» dice Paolo De Castro, presidente della commissione agricoltura del Parlamento europeo. «A novembre il mio collega Salvatore Caronna presenterà una relazione in merito, che dovrà poi essere approvata dal Parlamento a fine dicembre. Intanto lavoriamo in altre due direzioni: potenziare la ricerca scientifica agricola, vergognosamente trascurata in Europa, in modo da creare varietà alimentari che abbiano bisogno di meno acqua, e stimolare una maggiore efficienza nella filiera agricola italiana. Non è possibile che nel nostro Paese la frutta e la verdura restino nei campi, perché portarle al mercato costa più caro che importarle, non dico dalla Spagna, ma addirittura dall'Olanda».

ALEX SARAGOSA