



Italia, paese di spreconi



In Italia, 20 milioni di tonnellate di alimenti - per un valore di mercato di 37 miliardi di euro (515 euro annui a famiglia), circa il 3% del Prodotto interno lordo italiano - finiscono nella spazzatura. Ogni giorno viene buttato via il 19% del pane, il 39% di prodotti freschi, il 17% di frutta e il 4% di pasta: **una quantità che basterebbe a sfamare 45 milioni di persone, i tre quarti della popolazione italiana.** E non si tratta di cibo deteriorato o scaduto. È quanto emerge da uno studio di Last Minute Market, condotto nell'ambito delle attività promosse dalla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

Lo spreco comincia già nei campi, dove viene buttato il 3% della produzione. Diverse le cause: estetiche (frutta rovinata dal freddo o dalla grandine), dimensioni (prodotti troppo grandi o troppo piccoli rispetto agli standard), ragioni di mercato (costi di raccolta più alti del prezzo corrisposto agli agricoltori).

Lo sperpero **continua poi nelle cooperative o organizzazioni di produttori**, che ritirano parte della produzione per evitare crolli dei prezzi. Ma questi alimenti, che potrebbero essere destinati alle fasce deboli della popolazione o all'alimentazione degli animali, finiscono per la gran parte nelle distillerie per la produzione di alcol etilico o nella biodegradazione.

A completare la lista degli 'spreconi', i centri agroalimentari, i distributori al dettaglio, l'industria alimentare e i consumatori.

Tratto da <http://www.almanacco.cnr.it/> - saperne di più: www.lastminutemarket.it

«Buttiamo via il cibo di una seconda Italia»

Oltre 37 miliardi di euro. L'equivalente del 3% del nostro Pil. A spiegarlo col portafoglio alla mano, lo spreco alimentare italiano potrebbe ancora dire poco. Allora servono i fatti: perché ogni anno, prima che il cibo che consumiamo giunga nei nostri piatti, se ne butta via una quantità che potrebbe soddisfare i bisogni alimentari di tre quarti della popolazione. Venti milioni di tonnellate, che sfamerebbero quasi 45 milioni di persone per un anno intero. È solo l'inizio del capogiro descritto drammaticamente da Last Minute Market, un'emanazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, che il prossimo 30 ottobre presenterà il primo Libro Nero dello spreco alimentare. Il cibo buttato, si badi bene, non è quasi mai scaduto, nocivo per la salute, o deteriorato. Tutt'altro: a dettare le regole della filiera dello spreco è piuttosto l'odierna economia del consumo. Che privilegia prodotti esteticamente perfetti, che vuole pronto all'uso tutto e subito, che invoca la durata pressoché infinita dei prodotti.

Nei campi

Inizia qui, lo spreco italiano di cibo. E vi registra il picco più spaventoso: quasi 18 milioni di tonnellate di frutta, verdura e cereali buttati via ogni anno, nel solo 2009 oltre il 3% della produzione agricola nostrana. Se si restringe il fuoco solo alla produzione ortofrutticola, l'anno scorso sono rimasti sul campo circa 7 milioni e mezzo di tonnellate. Un dato che confrontato con quello dei consumi di ortofrutta per il 2009 – 8,4 milioni di tonnellate – dice che abbiamo buttato via tanta frutta e verdura quanta quella che consumiamo: la quantità sprecata avrebbe potuto soddisfare le esigenze di una seconda Italia. Le ragioni che stanno alla radice del fenomeno sono varie, ma nessuna porta a inficiare la consumabilità del prodotto stesso: si va da quelle meramente estetiche (prodotti colpiti da grandine, per esempio) alle ragioni commerciali (prodotti fuori pezzatura) fino a quelle di mercato (costi della raccolta superiori al prezzo di mercato liquidato all'agricoltore, per cui non c'è convenienza a raccogliere).

Nelle cooperative

Gli sprechi purtroppo non si fermano ai campi. Altro step importante risultano essere le cosiddette cooperative di primo grado o organizzazioni di produttori. Si tratta di quelle realtà nate per la gestione delle crisi nel settore ortofrutticolo e che dovrebbero ritirare parte della produzione dal mercato per evitare il "crollo" dei prezzi. Il prodotto ritirato in parte viene destinato al consumo di fasce deboli della popolazione che altrimenti non consumerebbero questi beni, in parte a scuole e a istituti di pena, quale quota aggiuntiva ai consumi già preventivati (distribuzione gratuita), in parte all'alimentazione animale, ma la stragrande maggioranza viene destinata alla distillazione per la produzione di alcool etilico, al compostaggio e alla biodegradazione. Uno spreco nella misura in cui la destinazione del prodotto è a un uso differente da quello dell'alimentazione (in Europa lo fa solo l'Italia): delle 73mila tonnellate di beni ritirati nel 2009, solo il 4,4% è stato destinato a sfamare chi ne aveva bisogno. Con i restanti – seppur "riciclati" – si sarebbe potuto coprire l'esigenza ortofrutticola di città come Bologna e Firenze per un anno.

L'industria

Qui il quadro dello spreco si allarga. E ai prodotti agricoli si aggiungono le carni, le bevande, i prodotti caseari. . E che per ragioni di mercato viene buttato via: date di scadenza ravvicinate, deterioramento delle confezioni, mancanza di richieste. Si tratta di oltre 2 milioni di tonnellate di prodotti: tanti quanti basterebbero per sfamare l'intero Veneto per un anno. Per fortuna proprio dalle imprese nascono anche sempre più spesso iniziative di recupero a favore del terzo settore. Una pratica che fino a dieci anni fa era del tutto impensabile e che oggi, invece, assiste alla destinazione dei prodotti ritirati, ma ancora perfettamente commestibili, a enti caritativi, ospedali, mense per i poveri.

La vendita al dettaglio

Presso i grandi e piccoli punti vendita (dai mercati agli ipermercati fino ai piccoli o medi negozi di quartiere) ogni anno una percentuale di ortofrutta che si attesta a circa all'1,2% viene gestita come rifiuto. Visto che nel 2009 sono passati per i mercati generali 9.134.747 tonnellate, ne risulta che 109.617 sono state sprecate. I motivi che portano alla formazione di questa quota di scarto/spreco sono, anche qui, riconducibili a questioni di mercato (che non ne inficiano la consumabilità). Cosa differente invece accade nella distribuzione organizzata, soprattutto quella grande: nella maggior parte dei casi i motivi che portano alla formazione dello spreco di prodotti ortofrutticoli sono legati all'eccessiva manipolazione, da parte dei clienti, che ne determina un danneggiamento estetico e che li rendono meno appetibile da parte degli stessi.

In famiglia

I numeri dello spreco familiare dicono che la vera grande "discarica" è e resta nei frigoriferi italiani. Ogni nucleo butta via 480 euro al mese di ciò che ha investito nella spesa, 515 se si aggiunge ciò che finisce in pattumiera a Natale, Capodanno, Pasqua e ricorrenze varie. Nell'immondizia finisce il 39% dei prodotti freschi acquistati (come latte, uova, carne), pari al 9% della spesa alimentare affrontata nell'arco di 12 mesi (i dati bolognesi combaciano con quelli diffusi dall'Adoc e Legambiente). Cui va aggiunto il 19% del pane, il 4% della pasta, il 17% di frutta e verdura. Secondo le indagini incrociate, i motivi di tanto spreco sono dovuti per lo più all'eccesso di acquisti generici (nel 36% dei casi), a prodotti scaduti o ritenuti tali (25%), all'eccesso di acquisti per offerte speciali (24%), a novità non gradite (8%) e a prodotti acquistati poi rivelatisi inutili (7%).

Viviana Daloso

Avvenire 20 ottobre 2010