

20/06/2017	<h1>Starbene</h1>
Pag. 26	

Starbene | Attualità

3 IDEE PER EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE

Siamo un popolo che butta, getta ed elimina con molta superficialità. Ma qualcosa sta cambiando...

di Isabella Colombo



26

J Il nostro Paese è tra i pochi in Europa a essersi dotato, lo scorso anno, di una legge per combattere lo spreco alimentare. «I passi avanti sono stati significativi ma non ancora decisivi», spiega Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market e movimento Spreco Zero, presidente della Fondazione Fico per l'educazione alimentare e la sostenibilità. «Bisogna puntare di più sulla prevenzione: il 76% degli italiani incolpa degli sprechi la filiera di produzione e distribuzione. Invece sarebbe più utile guardarsi intorno in cucina: lo spreco domestico incide tra il 60 e il 70% dello sperpero annuo». E proprio intorno a questo aspetto sono nate e si sono consolidate iniziative importanti. Come queste qui sotto.

LA CAMPAGNA REDUCE

«A tradirci, spesso, è la nostra percezione: tendiamo a sottostimare la quantità di cibo che gettiamo, talvolta distrattamente», continua Segrè. La campagna Spreco Zero-Reduce promossa da Last Minute Market con il ministero dell'Ambiente ha avviato il progetto "Diari di famiglia" (*sprecozero.it*). È un monitoraggio sullo spreco reale su un campione di famiglie con il controllo della spaz-



zatura. Dai primi test pare che lo spreco reale sia il 50% in più di quello percepito.

LE DONAZIONI DI CIBO

Gli avanzi sono una risorsa anche per Equoevento, un'associazione che recupera il cibo in eccedenza in pranzi di nozze ed eventi di lavoro per donarlo a mense caritatevoli e case famiglia. Nato nel 2014 a Roma, il progetto è sbarcato a Milano, Torino, Lecce, Parigi e Madrid. «I volontari si recano nel luogo dell'evento con il furgone refrigerato, provvedono al confezionamento delle eccedenze e al loro trasporto immediato là dove serve», spiega Claudia Ciorciolini, responsabile organizzativa. «La legge ha aumentato il livello di attenzione e sensibilità sull'argomento: dall'anno scorso il numero di richieste per il recupero del cibo è aumentata».

LE FAMILY BAG

Non è un più un tabù: chi cena fuori oggi considera doveroso portar via quello che non consuma. Secondo una ricerca dell'Osservatorio Metro-nomo circa il 21% dei ristoratori ha iniziative in tema. Tra gli esempi virtuosi ci sono la rete degli Ecoristoranti (*ecoristoranti.it*) e la Save bag di Cuki che ha avviato anche il progetto Cuki Save the Food con Banco Alimentare per donare a chi ha bisogno il cibo avanzato da mense e ristoranti (*cukisavethefood.it*).

1%

Per colpa dello spreco alimentare, ogni anno "bruciamo" l'1% del Pil (dati Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market e Swg).

200€

È quanto sprecano le famiglie italiane in un anno gettando in pattumiera frutta e verdura non consumata (dati della Confederazione italiana agricoltori).

Le iniziative della Ue

L'Unione europea stima la propria produzione di rifiuti alimentari intorno agli 88 milioni di tonnellate all'anno: il suo smaltimento immette 170 milioni di tonnellate di CO₂ nell'atmosfera. L'obiettivo è un taglio allo spreco del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030. Tra le misure adottate c'è l'obbligo di una maggiore trasparenza delle etichette dei prodotti. Per esempio, il 53% dei consumatori pensa che la scritta "consumare preferibilmente entro" sia una data di scadenza. Invece è solo un consiglio per gustare al meglio il prodotto che resta integro anche dopo.