



di Dario Casati

24 giugno 2015

SULLA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE



La Francia batte sul tempo l'Italia, vara una legge sul reato di spreco alimentare e suscita un immediato coro di approvazioni, complice anche l'interesse mediatico ai temi dell'alimentazione mosso da EXPO 2015. Anche il nostro Paese ne discute, mentre almeno due regioni hanno approvato leggi di sostegno alla lotta agli sprechi.

L'argomento è di quelli che inducono ad un'adesione spontanea perché si collega alla questione di quella parte di umanità che soffre di denutrizione o di malnutrizione e la stessa Carta di Milano se ne occupa in alcuni passaggi. Merita dunque una riflessione attenta senza la luce dei riflettori e la grancassa mediatica.

Il concetto di spreco fa riferimento ad un uso eccessivo ed inefficiente di beni o di risorse. Nel caso di quello alimentare, la legge francese si concentra sul cibo allo stadio della grande distribuzione. Con differenze minori anche chi ne segue le orme fa la stessa cosa, ma la questione dello spreco è ben più complessa e va vista almeno sotto due profili: i prodotti agricoli ed alimentari, da un lato, e le risorse produttive impiegate per ottenerli, dall'altro. Lo spreco, se vogliamo continuare a chiamarlo così, inizia già in campo, quando la produzione viene in parte perduta per le normali avversità, prosegue nella fase di raccolta effettuata con modalità inadeguate, poi nel post raccolta per i limiti delle tecniche utilizzate, quindi nel percorso sino ai bancali dei punti vendita, infine nella gestione domestica che, a quanto pare, registra le maggiori perdite.

Ma c'è anche lo spreco di risorse provocato da tecniche inadeguate o superate. E anche non impiegando quelle ottimali per certi vezzi ideologici che vogliono il ritorno a pratiche obsolete e smentite dalla scienza e dall'economia. O ancora rinunciando a impiegare i risultati del progresso scientifico, agronomico e tecnologico. In sostanza sprecando quelle risorse che, a parole, tutti vogliamo preservare e valorizzare.

Ma lo spreco non finisce qui. Prosegue con la ricerca esasperata di una sicurezza degli alimenti che è più che garantita dagli standard adottati, ma che viene rimessa in discussione, come se si fosse all'anno zero dei controlli, e colpisce i prodotti generando il panico e quindi il rifiuto a consumare. In questi giorni fa notizia l'indagine di una grande organizzazione ambientalista sulle mele con 36 campioni di acque e 49 di terreni che secondo gli autori coprono tutta Europa.

E poi pensiamo al trionfo delle prelibatezze gastronomiche, cuore dell'EXPO, che implicano un aumento degli scarti e la selezione di varietà poco produttive o abbandonate per limiti di serbevolezza o ancora per i minori contenuti di nutrienti. Così si scopre perché la legge francese si appunti sulla grande distribuzione, quando le inefficienze maggiori non sono imputabili ad essa.

Forse il problema degli sprechi si ridurrebbe se vi fosse meno volontà di legiferare a tutti i costi con la "sindrome del gendarme in cuore e se crescesse la voglia di una competizione seria che conducesse il settore alimentare" ad una maggiore efficienza e produttività riducendo il divario fra domanda e offerta di alimenti.

In fondo l'agricoltura lo ha sempre fatto, soprattutto negli ultimi 60 anni, grazie allo sviluppo agricolo e senza opinabili leggi che hanno il triste sapore delle grida manzoniane.

Fighting food waste

The issue of waste is far more complex, with at least two points of view to be considered: agricultural products and foodstuffs, on the one hand, and the resources used to produce them, on the other. Indeed, waste starts in the fields, when production is partly lost as a result of normal adversities. It continues through harvest and then post-harvest owing to the inadequacy and limits of the methods and techniques used, proceeding to the pallets used in retail outlets and finally to household management, which apparently accounts for the greatest losses. But there are also the resources wasted through inadequate or obsolete techniques. And it does not end there as there is the exaggerated pursuit of food safety that the adopted standards more than guarantee but which is called into question, affecting products by creating panic and a consequent refusal to eat or drink them.

Perhaps the waste problem could be reduced if there was less willingness to play policeman

by enacting laws and more willingness for some serious competition leading to a more efficient and productive food sector, and thus reducing the gap between food supply and demand.