



di Andrea Segrè e Silvia
Gaiani

01 febbraio 2012

EVITARE LO SPRECO DI CIBO: SI PUÒ E SI DEVE!



Il 50% del cibo prodotto nel mondo viene sprecato. Se l'intera popolazione mondiale avesse la stessa voracità di noi europei, sarebbero necessari tre pianeti per produrre la quantità di cibo richiesta. In Gran Bretagna, a livello domestico, 18 milioni di tonnellate di cibo perfettamente commestibile (per un valore pari a 14 miliardi di sterline) vengono gettate via ogni anno. Solo in Italia - secondo *Il Libro Nero degli sprechi 2010* realizzato da Andrea Segrè e Luca Falasconi- 240 mila tonnellate di cibo del valore di oltre 1 miliardo di euro restano invendute nel retro dei negozi di alimentari e nella grande distribuzione: queste 240 mila tonnellate potrebbero nutrire 600.000 persone con tre pasti al giorno per un anno. Lo spreco alimentare in Italia ammonta al 3% del PIL. La complessità dei processi dinamici alla base dello spreco impone un disperato bisogno di riconsiderare le relazioni economiche e i valori sociali alla luce della sostenibilità e della eco-efficienza. È necessario procedere verso una società più etica ed ecologica.

Una delle ragioni principali dello spreco è la crescente distanza tra i luoghi dove si produce il cibo e quelli in cui lo si consuma. Mentre in passato, molte persone producevano il proprio cibo, ora i prodotti che costituiscono il nostro pasto provengono da diversi – e spesso molto lontani- luoghi del mondo. Parallelamente e strettamente associata con questa tendenza, è il coinvolgimento di un numero crescente di attori e di interessi lungo la filiera alimentare. Gli agricoltori, l'industria della trasformazione, il settore del marketing, il trasporto, i commercianti, i supermercati, ed i consumatori sono tutti coinvolti. Lo spreco è un fallimento del mercato e della politica - così come una questione di educazione e

sensibilizzazione - che non va trascurato. Lo spreco alimentare può diventare una risorsa e un'opportunità: riutilizzare e riciclare dovrebbero diventare le nuove parole chiave del 21 ° secolo. Dobbiamo spostare l'attenzione dalla quantità alla qualità, dai bisogni indotti alle necessità reali, tenendo presente che ogni nostra azione - e quindi anche le nostre scelte alimentari - hanno impatti ambientali, economici e nutrizionali. Dobbiamo cercare di attuare processi sostenibili, per affermare una nuova logica che si concentri sulla sufficienza ed efficienza, intesa come una funzione della qualità. Per salvarci dalla "tirannia dell'effimero" abbiamo bisogno di reinventare la nostra vita intorno a 2 nuovi principi: leggerezza e trasparenza. Leggerezza si riferisce alla sobrietà e l'abolizione del superfluo. La trasparenza è una necessità e il risultato di una scelta: abbiamo bisogno di trasparenza nella comunicazione (i consumatori hanno bisogno di sapere quanto cibo viene gettato via ogni giorno nel loro paese e nel mondo) e nella etichettatura dei prodotti alimentari. Trasparente dovrebbe essere il mercato in modo da consentire ai consumatori di esprimere le loro preferenze di consumo. Daniel Goleman definisce "trasparenza radicale" l'atteggiamento attraverso il quale riusciamo a fare del bene all'economia, all'ambiente e alle persone.

Grazie al progetto "Un anno contro lo spreco", promosso dalla iniziativa di **Last Minute Market** - associazione creata dal georgofilo Andrea Segrè - e alla Dichiarazione congiunta lanciata a Bruxelles nell'ottobre 2010 - sottoscritta da studiosi, europarlamentari, uomini di cultura e rappresentanti istituzionali - il Parlamento Europeo, in assemblea plenaria, ha proclamato il 2014 anno europeo contro lo spreco alimentare. Obiettivo comune è l'abbattimento del 50% degli sprechi alimentari entro il 2025.
(Info www.unannocontrolospreco.org)

Come evitare lo spreco alimentare è il tema del volume "Transforming Food Waste into a Resource", di Andrea Segrè e Silvia Gaiani, che sarà presentato in prima nazionale all'Accademia dei Georgofili, venerdì 3 febbraio alle ore 15.00