



NOI E GLI ALTRI

ANTONELLA BARINA

FELICE NATALE E BUON APPETITO (SENZA SPRECHI)

Pranzi, cenoni, festeggiamenti: Natale è un periodo ad alto rischio per lo spreco di cibo. Che in Italia avviene soprattutto in casa. Nel corso di tutti i dodici mesi. Uno sperpero domestico che vale 12 miliardi di euro l'anno, contro i 3 miliardi registrati nel resto della filiera alimentare, dalla produzione alla distribuzione. A denunciarlo è un'indagine condotta dall'Università di Bologna e dal ministero dell'Ambiente su un campione di 400 famiglie, che

sottolinea come quello del cibo superi qualsiasi altra forma di spreco: di acqua, energia elettrica, gas, tempo, denaro... I prodotti a finire nell'immondizia sono com'è ovvio, quelli facilmente deperibili: verdura, frutta, latte, latticini, pane. Perché sono scaduti o ammuffiti. Perché si è acquistato troppo o troppo cucinato.

Eppure gli italiani non sembrano rendersi conto dei propri errori: secondo l'ultimo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher di Swg/Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna, solo una persona su cinque ritiene che il problema principale sia lo spreco casalingo: i più incolpano il settore commerciale e quello pubblico (scuole, ospedali, uffici, case-seme). Quindi sensibilizzare è un must, così come inse-

gnare buone pratiche alle generazioni future. Lo fa la campagna Spreco Zero (sprecozero.it), che per Natale rilancia l'abbiacci della prevenzione: mosse semplici, ma troppo spesso disattese. Come quella di compilare liste precise prima di fare la spesa, per non cadere nelle sirene del marketing; scegliere alimenti locali e di stagione, controllando etichette e scadenze; utilizzare al meglio frigo, freezer e dispense, senza stipare il cibo alla rinfusa. Non dimentichiamo che 281 milioni di persone sul Pianeta soffrono la fame e una su tre è malnutrita. Una su otto è obesa.



Il logo creato da **Altan** per la campagna Spreco Zero