



Ricerca

di
**BEPPE
BONI**

BATTAGLIA DI CIVILTÀ

Si avvicina il 2030, anno stabilito dall'ONU per una prima valutazione del livello di sviluppo sostenibile del Pianeta, ma la capacità di ridurre gli sprechi, soprattutto quelli alimentari, sembra ancora di difficile attuazione

Mentre si discute come combattere il riscaldamento globale che, fra le altre cose, può mettere a serio rischio la sostenibilità dei Paesi più fragili, c'è un mondo sprecone che potrebbe utilizzare meglio il cibo quotidiano e non lo fa abbastanza. Ce l'abbiamo dietro l'angolo e spesso non ce ne accorgiamo perché lo sperpero alimentare parte, più o meno consapevolmente, dal frigorifero di casa. Circa il 70 per cento dello spreco di cibo, infatti, non arriva da lontano, ma anzi è molto vicino perché sono le famiglie che si preoccupano poco di utilizzare con razionalità gli alimenti. Il pacchetto di insalata scade oggi? Un minuto dopo è nel pattume. Il pane acquistato ieri dal fornaio ha perso di fragranza? Via anche questo. Eppure ci sono tanti modi di riutilizzare il cibo che acquistiamo e che va a scadenza. Siamo all'emergenza? Possiamo dire di no, non è il caso di creare allarmismi eccessivi, ma di sicuro possiamo fare di più e meglio in una prospettiva di sostenibilità ali-



mentare e di rispetto verso quella parte della Terra che ha difficoltà a mettere insieme il pranzo con la cena in una continua rincorsa nutritiva.

Il mondo giungerà presto al 2030, considerato l'anno di verifica degli obiettivi dell'Agenda delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile, eppure le cose non vanno del tutto come dovrebbero andare. «Più ci avviciniamo a questa data e più si allontanano gli obiettivi #famezero e #sprecozero», spiega l'economista Andrea Segrè (nella foto), fondatore della storica campagna di sensibilizzazione alimentare "Spreco Zero", che si batte da anni per fare capire alla società civile,



dal singolo cittadino ai grandi gruppi commerciali, ai ristoranti, alle mense, che gli alimenti non vanno eliminati ma, ove è possibile, recuperati. Segrè, triestino di nascita e bolognese di adozione, docente universitario di Politica agraria internazionale e comparata all'Alma Mater, è il Cavaliere bianco impegnato dal 1998, attraverso "Last minute market", associazione da lui fondata per affiancare le aziende della Grande distribuzione, nel recupero delle eccedenze alimentari. Oggi gli ambiti di azione si sono ampliati ad altre tipologie di beni non alimentari come i farmaci, con una prospettiva più ampia che va dall'educazione, alla formazione e alla comunicazione verso la prevenzione delle perdite e degli sprechi a 360 gradi.

Il Cavaliere bianco Segrè, pur sapendo che i numeri non dicono tutto (ma spiegano molto), sottolinea che in Italia oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi con regolarità a causa dell'aumento dei prezzi per l'inflazione, che sale e scende come sulle montagne russe, e la turbolenza energetica, e nello stesso tempo sono in condizioni di povertà oltre 1,9 milioni di famiglie, ovvero 5,6 milioni di individui, vale a dire il 9,4 per cento della popolazione (Fonte ISTAT). Ecco perché tutti noi, a parte l'oggettiva gravità della situazione, abbiamo il dovere morale di fare un piccolo passo che può aiutare la società civile, che pure possiede i propri meccanismi di intervento, a realizzare un grande percorso. «L'Italia e il mondo intero», dice il professore, «devono darsi assolutamente l'obiettivo di una vera e propria *global food policy* come strategia sociale ed economica».

Segrè parla anche come Direttore scientifico dell'"Osservatorio Waste Watcher International", altra sua





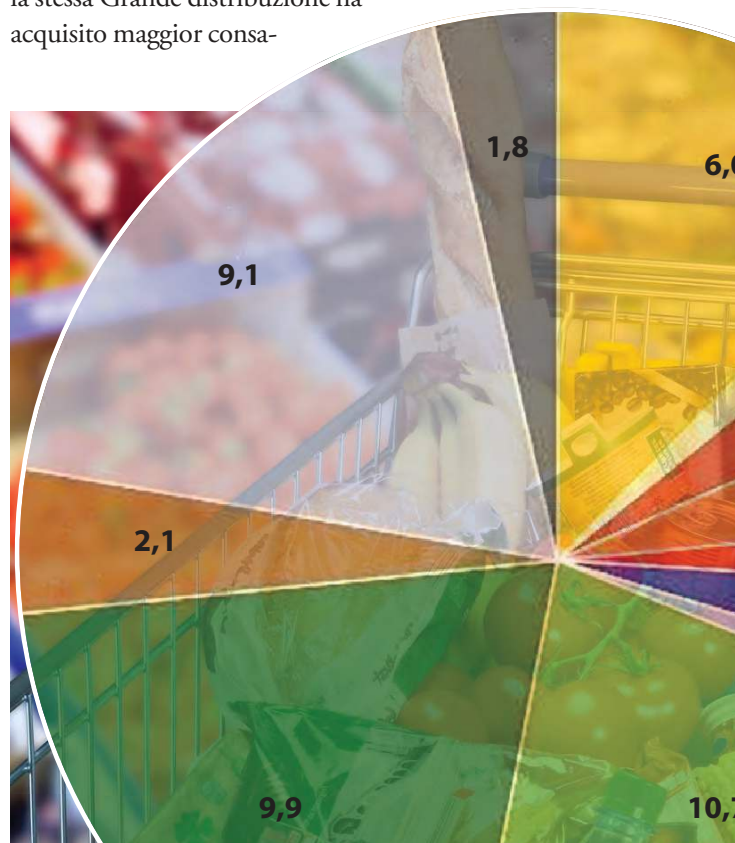
creatura, che monitora lo spreco alimentare domestico e le abitudini di acquisto, gestione e fruizione del cibo, progettando dossier annuali. In questa battaglia di civiltà il professore ha già scritto almeno sei saggi sul tema e l'ultimo, *Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo. Quanto, cosa e perché* (Castelvecchi editore), lo ha realizzato a quattro mani con Enzo Riso, Direttore scientifico di IPSOS, società multinazionale di ricerche di mercato.

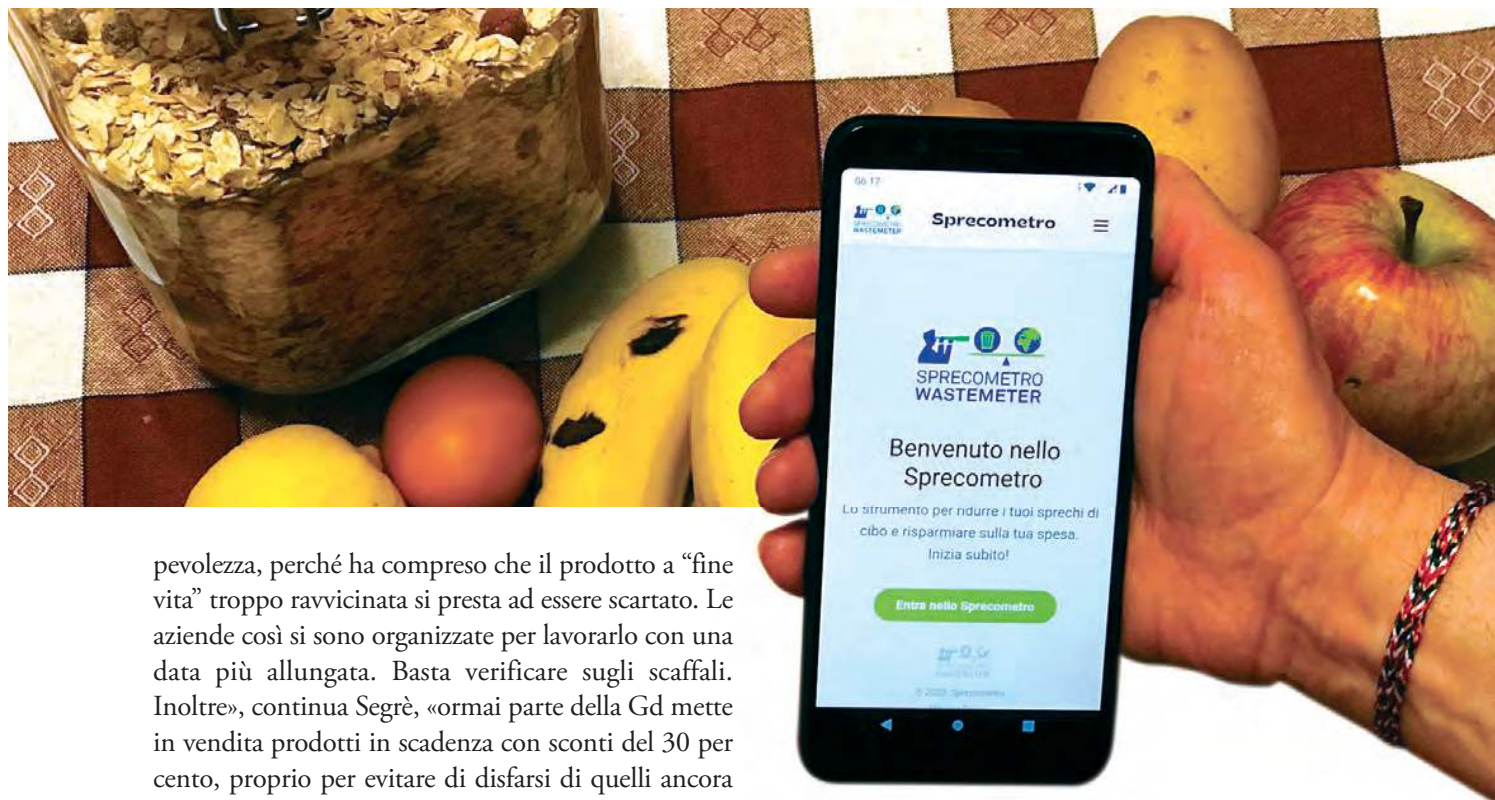
I dati diffusi, che nella quotidianità non si percepiscono, sono allarmanti: "Ogni anno un terzo del cibo continua a perdersi nel Pianeta, il 14 per cento dopo il raccolto e il 17 per cento fra commercio e consumo, mentre se utilizzato potrebbe sfamare 1,26 miliardi di persone". Nel saggio di Segrè e Riso c'è anche la *hit parade* dei Paesi più virtuosi. Al primo posto spunta il Giappone seguito dal Sudafrica, mentre i più disordinati sono i cittadini statunitensi, soprattutto per il pane fresco. L'Italia è nel gruppo che segue, quindi può migliorare. Secondo un'indagine recente di Waste Watcher i cibi sciupati nel nostro Paese sono pari a 4,2 tonnellate (che valgono 9 miliardi), con una leggera tendenza alla diminuzione. Secondo il dossier, nel 2022 abbiamo gettato nella spazzatura 524,1 grammi di cibo pro capite alla settimana, con una flessione del 12 per cento rispetto all'anno scorso. Meglio che niente. Il valore dello sciupio domestico resta comunque da record: 6,48 miliardi l'anno. Cifre che sembrano fantascienza. Eppure è tutto vero.

Se poi, tanto per aver un quadro da bacchettare sulle dita, aggiungiamo lo spreco dell'acqua potabile, la società civile dovrebbe essere espulsa dal campo per manifesta irregolarità. Nell'Italia ormai perennemente assetata ma sconsiderata, quasi metà dell'acqua (circa il 42 per cento) va perduta, e dei 9,19 miliardi di metri cubi che corrono negli acquedotti solo 5,7

arrivano al rubinetto, con uno spreco di 157 litri al giorno per abitante. Le cause? Tubi rotti, perdite ovunque, impianti obsoleti, scarsa manutenzione. Un disastro.

Ma torniamo in cucina, dove con pochi accorgimenti a volte si potrebbe evitare lo spreco. «Prendiamo la frutta», dice il Cavaliere bianco, «è possibile acquistarla anche solo una volta alla settimana congelandola. Si utilizza poco alla volta e si evita l'acquisto giornaliero che facilmente può prevedere eccessi. Abbiamo frutta in giacenza da qualche giorno? Usiamola per fare una macedonia. Poi c'è il pane. Quello del giorno dopo a molti fa arricciare il naso, eppure basta scaldarlo in forno per renderlo appetibile, oppure se diventa duro si può grattugiare. Il latte o lo yogurt scadono? Certo, non si possono utilizzare dopo giorni, ma passata la scadenza da qualche ora sono ancora buoni. Sul latte la stessa Grande distribuzione ha acquisito maggior consa-





pevolezza, perché ha compreso che il prodotto a “fine vita” troppo ravvicinata si presta ad essere scartato. Le aziende così si sono organizzate per lavorarlo con una data più allungata. Basta verificare sugli scaffali. Inoltre», continua Segrè, «ormai parte della Gd mette in vendita prodotti in scadenza con sconti del 30 per cento, proprio per evitare di disfarsi di quelli ancora facilmente fruibili. Ma noi cerchiamo di lavorare molto sull’educazione delle famiglie, e quindi dei bambini, perché quanto addebitabile a mense, ristoranti, industria e Gd è solo il 30 per cento del totale».

Per orientarsi meglio nella nutrizione sostenibile il saggio di Segrè-Risso illustra anche che, da quest’anno, è in funzione lo “Sprecometro”, a disposizione di chiunque, con un banale clic per capire come orientarsi. Nel momento in cui l’applicazione digitale viene scaricata e viene effettuato il login, compare un questionario che ha il compito di quantificare in base alle risposte l’eventuale spreco alimentare del nuovo utente

nella settimana precedente in raffronto alla media nazionale (pari a 534 grammi di cibo pro capite) per attribuire un profilo distribuito su quattro livelli: sprecone, disattento, attento e parsimonioso. Un esame di maturità alimentare che si può aggiornare continuamente per capire se siamo buoni o poco virtuosi cittadini. Anche un clic può allungare la vita di frutta, pane e verdura.

Di strada ne è stata fatta, dunque, dal lontano 1984 in cui il professor Andrea Segrè, allora Preside della Facoltà di Agraria di Bologna, aveva già in testa la meravigliosa idea di combattere le cattive abitudini. Il nastro della memoria corre all’indietro. «Con alcuni studenti lavoravamo già su questo tema, soprattutto relativo a frutta verdura. Uno di essi, Luca Falasconi, ora Professore associato, discusse la prima tesi sul tema dello spreco alimentare. Intorno a noi si respirava una certa aria di scetticismo che poco alla volta si dissolse. Pochi credevano a questo spin-off universitario, anche chi non lo dichiarava la considerava una missione impossibile. L’allora Rettore dell’Alma Mater, Pier Ugo Calzolari, dopo un iniziale tentennamento mi diede fiducia: “Se pensi che l’operazione possa riuscire vai pure avanti”. Da allora il gruppo di lavoro si è allargato e oggi l’anti spreco è un valore acquisito. Certo, il lavoro da fare è ancora tanto. Ma ricordiamoci sempre che i fermenti lattici dello yogurt non si suicidano alla mezzanotte della scadenza».

