

Il rapporto

Ogni famiglia spreca ogni anno 450 euro di cibo “Pianificate bene la spesa”

FEDERICA VENNI, pagina V

I consumi

Parte dal carrello della spesa la lotta allo spreco alimentare

Secondo lo studio di Fondazione Barilla il 40% del cibo gettato è legato alle abitudini sbagliate delle famiglie. Il resto a distribuzione e ristorazione. Obiettivo è dimezzarlo entro il 2030

FEDERICA VENNI

Capita a tutti, e spesso, di abbandonarsi a quella spesa compulsiva per cui alla fine si torna a casa con un carrello pieno di prodotti che già si sa che faranno una brutta fine: sepolti in fondo al frigorifero con due dita di muffa, lanciati dalla confezione direttamente in pattumiera, accatastati a riempire contenitori di avanzi e doggy-bag che nessuno mai mangerà.

Pessime e sbagliate abitudini di tante famiglie che a Milano sono la causa di oltre il 40 per cento dello spreco di cibo in città. Se a casa, dunque, si stesse un po' più attenti a cosa si compra e a come lo si consuma non solo si contribuirebbe allo sviluppo di quella Milano sostenibile vuole raccogliere l'eredità di Expo, ma si risparmierebbe un bel gruzzolo: 450 euro l'anno a famiglia. Il resto dell'avanzo di alimenti, cioè il 60 per cento, è prodotto dalla ristorazione, dalla grande distribuzione e dal sistema delle mense (scoloristiche e aziendali). Un tema, quello dello spreco del cibo, che è comune a moltissime aree urbane dei Paesi industrializzati

A spiegare il rapporto che i milanesi hanno con i consumi

alimentari è la ricerca “Cibo e Città” realizzata dalla Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition, con il Comune di Milano tramite l'Ufficio per la Food Policy e il segretariato del “Milan urban food policy pact”. Lo studio, sul quale hanno lavorato più di 70 esperti internazionali, affianca Milano ad altre sei città del mondo – New York, Rio de Janeiro, Ouagadougou (capitale del Burkina Faso), Tel Aviv, Seul e Sidney – e al ruolo che ricoprono nel raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile (i cosiddetti SDGs) definiti dall'Onu per 2030. E il mirino del capoluogo lombardo è puntato proprio sulla diminuzione dello spreco alimentare: l'obiettivo finale è quello di abbatterlo del 50 per cento proprio entro il termine fissato dalle Nazioni Unite. Un percorso molto ambizioso ma sul quale sono state fissate già diverse bandiere: una su tutte, quella delle 840 tonnellate di cibo recuperate in pochi mesi grazie allo sconto del 20 per cento sulla tassa dei rifiuti per tutte quelle imprese – dai locali ai supermercati passando per le mense aziendali – che anziché buttarlo donano il cibo avanzato alle associazioni che lo ridistribuiscono a chi non ha un piatto caldo da

mettere a tavola. Una sperimentazione iniziata a febbraio e che, se dovesse procedere a questo ritmo, potrebbe – si parla di stime – coinvolgere nel 2019 oltre 10mila aziende per un totale di 1,8 milioni di sconto. Questa è soltanto una delle «cinque priorità» che, spiega la vicesindaca e delegata per la Food Policy Anna Scavuzzo, il Comune sta implementando. Azioni che vanno dal lavoro che ha ridotto del 17 per cento lo spreco di cibo nelle mense delle scuole con la redistribuzione di oltre 140 tonnellate di frutta e pane a merenda, all'introduzione degli SDGs tra gli obiettivi che – insieme a quelli di legge – vanno elencati nelle delibere di Palazzo Marino. Oppure tutto ciò che si sta facendo, tramite il Banco alimentare, sulla raccolta di cibo in eccedenza dai mercati rionali e dalla grande distribuzione. E va proprio in questa direzione l'apertura, prevista per l'inizio del 2019, di un hub di raccolta in via Borsieri, all'Isola, cui dovrebbe seguirne un altro per una sperimentazione a Lambrate. Luoghi, cioè, dove verrà stoccato tutto il cibo raccolto nei supermercati, nei mercati e nelle mense e ridistribuito alle associazioni, per una gestione più veloce e sistematica del circolo

antispreco.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

I punti**Un terzo dei prodotti finisce nella spazzatura****1 Il contesto internazionale**

La fame nel mondo, secondo la Fao, colpisce 821 milioni di persone ed è un fenomeno che nel 2018 ha registrato un aumento del 4,6 per cento rispetto al 2017. È generata anche da un paradosso, che cresce soprattutto nelle grandi città: una crisi alimentare legata all'eccesso al cibo e al suo spreco. Un terzo del cibo che viene prodotto nel mondo non arriva alla sua destinazione, che è il nutrimento delle persone. Viene cioè perso o buttato

2 I numeri dell'Italia

Le famiglie italiane, sempre secondo le stime elaborate dagli esperti della Fao, sprecano circa 65 chilogrammi di cibo all'anno per persona. Rispetto al totale del cibo prodotto, il due per cento viene buttato. Le persone che di cibo ne hanno troppo o ne consumano troppo, che sono cioè in sovrappeso o obese, sono il 37 per cento tra i 5 e i 19 anni e il 59 per cento tra le persone adulte.

Intervista

Marta Antonelli (ricercatrice) “Consigli per gli acquisti”

«È quasi una questione affettiva, la causa per cui in città si spreca cibo». Lo spiega bene Marta Antonelli, responsabile del programma di ricerca della Fondazione Barilla. «Perché quello con il cibo che mangiamo – racconta – dovrebbe essere un rapporto sentimentale. E invece spesso non lo è».

I milanesi sprecano molto**cibo, come mai?**

«Perché vivono un grande distacco dalla terra e dall'agricoltura, dal modo cioè in cui il cibo viene prodotto. Per chi vive in città le filiere di produzione alimentare sono molto lunghe, perciò spesso non si conosce la provenienza di ciò che si ha nel piatto e quindi non se ne apprezza abbastanza il valore. I dati della Fao ci dicono

che le famiglie italiane sprecano circa 65 chili di cibo all'anno per ogni componente. Questo genera a sua volta spreco di acqua e altre risorse. Un terzo del cibo che viene prodotto nel mondo non arriva alla sua destinazione, che è il nutrimento delle persone. È incredibile»

Cosa possiamo fare per non buttare gli alimenti?

«Prima di tutto pianificare bene la spesa: se si acquista con un minimo di programmazione si riesce a ottimizzare ciò che c'è nel frigo, evitando di buttare alimenti scaduti o rovinati»

E per recuperare il rapporto con ciò che mangiamo?

«Bisogna conoscere il cibo. Servirsi in uno dei tanti mercati rionali di Milano e instaurare un dialogo con l'agricoltore, ad esempio, aiuta a rafforzare il legame. Ci sono studi che ci dimostrano come ciò aiuti a valorizzare il cibo. Una volta fatta la spesa, poi, bisognerebbe passare più tempo ai fornelli, liberando la creatività e cucinando non in maniera meccanica come facciamo spesso, ma mettendoci il cuore, la testa, il gusto. Il cibo è anche emozione, no?»

— **Federica Venni**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marta Antonelli è responsabile del programma di ricerca della Fondazione Barilla che ha curato lo studio sullo spreco

