

LA PROPOSTA IN GRAN BRETAGNA

Cibi senza scadenza per ridurre gli sprechi

servizio a pagina 19

DA WAITROSE IN GRAN BRETAGNA

Via la data di scadenza dai cibi per ridurre lo spreco alimentare

Gettate 4,5 milioni di derrate commestibili l'anno

■ Da consumarsi preferibilmente secondo buon senso. Nei supermercati britannici lo spreco alimentare ormai si combatte anche così: eliminando dalla confezione dei prodotti deperibili l'indicazione di una data di scadenza che la gran parte dei consumatori interpreta in maniera rigida: il risultato è che ogni anno, come ricorda Marija Rompani, direttrice della Sostenibilità ed etica alla John Lewis Partnership, la società che controlla Waitrose, «le famiglie britanniche buttano via 4,5 milioni di tonnellate di cibo commestibile ogni anno, il che significa che tutta l'energia e le risorse utilizzate per produrle sono andate sprecate. Usando tutto il cibo fresco che abbiamo nelle nostre case, possiamo risparmiare sulla spesa settimanale, che sta diventando una preoccupazione sempre più pressante per molti».

Waitrose, che gestisce 338 supermercati nel Regno Unito (dati del dicembre 2019) e ha una quota di mercato alimentare è del 3,2 per cento, ha deciso che da settembre rimuoverà la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» da circa 500 prodotti freschi, soprattutto frutta e verdura imballata, incoraggiando così i consumatori stessi a utilizzare il proprio giudizio su quando il cibo non è più buono da mangiare. La stessa cosa hanno già fatto altre impor-

tanti catene di grande distribuzione britanniche, come Marks&Spencer, che ha sbianchettato la dicitura «best before» da oltre 300 prodotti di verdura e frutta, dopo un periodo di prova; e come Tesco, la prima a fare questa scelta su un centinaio di prodotti freschi nel 2018.

Il consumatore tende naturalmente a interpretare la data di scadenza come un fattore di sicurezza per la propria salute. E questo certamente vale quando l'indicazione è «da consumarsi entro»: in quel caso è giusto rispettarla rigidamente per evitare di essere intossicati da un cibo avariato. Ma nel caso del «consumarsi preferibilmente» si tratta soltanto di un consiglio, che il consumatore dovrebbe interpretare con buon senso, valutando di persona se il cibo è ancora commestibile. Ciascuno di noi dovrebbe essere in grado di capire se una banana o una pesca sia da buttare o ancora mangiabile a prescindere dalla valutazione burocratica.

AnCu

