

# CIBO che spreco

Ogni settimana buttiamo via più di mezzo chilo ciascuno  
di ANGELO VITOLO

Spreco alimentare, gli italiani prestano più attenzione alla riduzione degli scarti della propria tavola ma il valore complessivo di questa dispersione resta spropositato, a leggere il report 2023 di Waste Watcher International Observatory non a caso incentrato sul "caso Italia": oltre 20 miliardi. E il rapporto restituisce il quadro di una manovra nazionale nella quale sono significativamente carenti le azioni di contrasto che, anche da parte dell'industria agroalimentare, dovrebbero essere messe in campo per non continuare a utilizzare male le risorse che abbiamo. Come a dire: la sostenibilità non abita ancora qui.

Nella pattumiera finiscono 75 grammi di cibo a testa al giorno per un totale di 524,1 grammi settimanali, un dato che registra il -12% rispetto al 2022, con la frutta in testa alla classifica degli sprechi domestici. Si spreca di più nel Mezzogiorno (+8% rispetto alla media nazionale) e nelle famiglie senza figli (+38%). E' un valore di

6,48 miliardi cui si aggiungono gli oltre 9 miliardi dello spreco di filiera. L'agroeconomista Andrea Segrè, founder della campagna SprecoZero chiarisce che la conta dei miliardi persi non si esaurisce qui: "E' una cifra che aumenta se teniamo conto anche del valore energetico del cibo sprecato, nel 2022 di 5,151 miliardi, uno spreco più che raddoppiato dal 2021, quando era di 1,945 miliardi, perché l'impennata mondiale dei costi dell'energia ha comportato un aggravio di oltre il 150% (3,205 miliardi a livello italiano), malgrado si sia registrata una lieve flessione nello spreco domestico nazionale".

Invita a riflettere lo spreco di filiera, fra perdite in campo e dispersioni nella catena dell'industria e della distribuzione del cibo. "Nel 2022 - spiega Luca Falasconi, coordinatore del Rapporto - sono andate sprecate nella filiera italiana 4.240.340 tonnellate di cibo per un valore complessivo e vertiginoso di 9.301.215.981 euro".

Interessa ciascuno di noi, nel dettaglio, l'elenco degli alimenti più spesso sprecati: la frutta fresca (3,4 grammi al giorno), il pane (2,3 grammi, in un anno quasi 1 chilogrammo a testa), ma anche insalata, verdure, aglio e cipolle. Peraltro, rispetto a due anni fa e a parità di budget destinato alla spesa alimentare, quasi 1 italiano su 3 presta attenzione alla riduzione del consumo di carne (26%), e 4 italiani su 10 quando fanno la spesa ragionano sulla base di promozioni e offerte, ma anche sulla

base della sostenibilità di produzione e del consumo del cibo (27%). Lo rileva

anche Coldiretti, con dati leggermente più positivi (35%): durante il prossimo weekend l'associazione negli agriturismi e nei mercati di Campagna Amica si adopererà per illustrare i trucchi salva spesa e i segreti della cucina degli avanzi grazie alle tradizioni contadine delle diverse regioni in occasione della Giornata nazionale di prevenzione contro gli sprechi alimentari.

Sullo spreco di filiera si appunta, invece, l'attenzione di **Confcommercio** che con il suo vicepresidente **Lino Stoppani**, considera necessaria "una visione globale del problema e cogliere l'opportunità per il via di un percorso di azioni virtuose che le imprese di settore possono sviluppare nella distribuzione e nella ristorazione. Oggi sappiamo che metà delle perdite e degli sprechi alimentari globali avviene a monte prima che i prodotti arrivino ai negozi, ai magazzini dei rivenditori e ai ristoranti, ma è cruciale analizzare anche il comportamento del consumatore, dentro e fuori casa. Serve maggiore e più generalizzata consapevolezza".



Superficie 29 %