Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Giornata mondiale dell'alimentazione: cosa finisce nel bidone della spazzatura?

Mar 15/10/2019 - 11:23

Il CTCU invita a partecipare all'iniziativa "Diario dei rifiuti alimentari"

Ogni anno, un terzo degli alimenti prodotti per il consumo umano vanno persi o sprecati: ca. 1,3 miliardi di tonnellate, secondo le stime della FAO. Con il "Diario dei rifiuti alimentari", il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) ed Eurac Research vogliono scoprire quanti sono gli alimenti che finiscono buttati in Alto Adige.

La Giornata mondiale dell'alimentazione vuole porre l'attenzione su argomenti quali fame, nutrizione assicurata e spreco alimentare. "Come fare per sfamare tutto l'umanità, se ogni giorno 821 milioni di persone soffrono la fame? Potremmo farlo già oggi, solo ci fosse più consapevolezza nell'utilizzo delle risorse a disposizione. Questa Giornata offre una buona occasione ad ognuno per riflettere su quale possa essere il proprio, personale contributo quotidiano per la soluzione di tali problemi" questo il commento del Direttore del CTCU, Walther Andreaus.
Ogni anno, il 16 ottobre, ci ricordiamo dell'incredibile spreco di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo nel mondo. Nei paesi ricchi, ca. il 40% degli alimenti sprecati è causato dai consumi delle famiglie (in detta percentuale non sono considerati i rifiuti prodotti da agricoltura e industria peschiera).
Lo spreco alimentare trae la sua principale origine dal nostro sistema alimentare fortemente "industrializzato", il quale produce in massa e a basso costo, e toglie dalla filiera grandi quantità di prodotti commestibili sulla base di "difetti" di natura meramente estetica. Lo spreco diviene quindi una sorta di effetto secondario, tacitamente accettato.

Invito alla tenuta di un diario

Ma quanti sono gli alimenti che le famiglie destinano al bidone della spazzatura? Il CTCU intende appurarlo in collaborazione con Eurac Research, ed ha lanciato l'iniziativa "Diario dei rifiuti alimentari".

Tutte le famiglie in Alto Adige sono invitate a registrare nell'arco di una settimana cosa finisce buttato in pattumiera: quali alimenti, in che quantità e per quale motivo?
I questionari compilati vanno consegnati al CTCU entro fine novembre, che li trasmetterà (ovviamente in forma anonima) ad Eurac per l'analisi statistica. Il questionario, completo di consigli anti-spreco, è disponile quale inserto del numero di settembre-ottobre del Pronto Consumatore. Sul sito del CTCU trovate invece un pdf per la stampa in proprio, nonché un file excel per chi preferisce la compilazione al computer.
"Auspichiamo di cuore che le famiglie partecipino numerose" questo il desiderio di Silke Raffeiner, nutrizionista del CTCU. "Da un lato perché ci permetterebbe di avere dati molto solidi, ma dall'altro lato perché il semplice atto di censire gli alimenti smaltiti crea una grande consapevolezza intorno al problema."

Buona parte dei rifiuti alimentari sarebbe evitabile

Diamo uno sguardo oltre frontiera: in Germania, gli alimenti buttati per persona ed anno ammontano ad almeno 55 chilogrammi (studio della Società di Ricerca sui consumi del 2017). Uno dei motivi è il deperimento anzitempo, ad esempio perché si comprano quantità maggiori di quelle effettivamente necessarie. Altri alimenti vengono buttati perché hanno perso il loro aspetto fresco o appetitoso. Finiscono nella pattumiera resti del piatto e della padella, e, non per ultimo, i prodotti che hanno superato il loro termine minimo di conservazione ("da conservarsi preferibilmente entro"). In molti casi, questi residui potrebbero essere ancora utilizzati e consumati. Di conseguenza, sono considerati evitabili dalla metà fino ai due terzi dei rifiuti. Questo significa che gli alimenti in questione sono (o erano) perfettamente commestibili e senza rischio alcuno per la salute, ma sono stati buttati in quanto deperiti, scaduti, con difetti di qualità o per altri motivi.

Spreco alimentare e tutela del clima

Ammonta a 3,3 miliardi di tonnellate il gas serra (equivalenti CO2) provocato dallo spreco alimentare globale; dopo la Cina e gli Stati Uniti, si classifica terzo nella lista dei maggiori produttori di gas serra (fonte: FAO), con ovvio impatto sul clima. Una riduzione degli sprechi alimentari è quindi un concreto contributo quotidiano a tutela del clima, e fa risparmiare importanti risorse naturali. Infatti, anche quello che viene destinato al bidone e non al piatto è stato prodotto utilizzando acqua, terreno ed energia. Per produrre un chilo di pane servono 1.600 litri d'acqua, che diventano 15.000 litri se consideriamo un chilogrammo di carne di manzo.

Le altre iniziative

L'iniziativa "Diario dei rifiuti alimentari" fa parte del progetto "Una buona occasione", volto a ridurre lo spreco alimentare, che il CTCU sta portando avanti in collaborazione con le Regioni Piemonte e Val d'Aosta, grazie al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e della Provincia Autonoma di Bolzano.

Oltre alle famiglie, il progetto si rivolge alle scuole superiori e professionali, alle quali abbiamo dedicato due unità didattiche specifiche: “Spreco alimentare – mi riguarda?” e “Spreco alimentare – cosa fare?”, che vengono offerte gratuitamente. Nei prossimi giorni presenteremo poi un ricettario degli avanzi, nonché una app con appositi consigli per la corretta conservazione degli alimenti.
“Evitare un surplus di alimenti che rischiano di finire buttati non è complicato” spiegano dal CTCU. “Basta tenere a mente semplici accorgimenti: fare la spesa secondo le effettive necessità, ignorando le offerte che non ci servono davvero, riporre i prodotti in modo sistematico e intelligente nella dispensa, nel frigo oppure nel freezer.”

Links hinzufügen (Themen)
Diario dei rifiuti alimentari