
Lo spreco alimentare ci riguarda tutti

Mar 04/02/2020 - 10:57

Il 5 febbraio è la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare

Dal 2014 il 5 febbraio è, in Italia, la *Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*, durante la quale ci si concentra sull'entità e sulle conseguenze dello spreco alimentare. Il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) presenta i primi risultati dell'iniziativa "Diario dello spreco alimentare", nonché altre iniziative per prevenire lo spreco alimentare.

Ogni anno, un terzo degli alimenti prodotti per il consumo umano vanno persi o sprecati: ca. 1,3 miliardi di tonnellate, secondo le più recenti stime della FAO. Ma quanti sono i rifiuti che finiscono nel bidone in Alto Adige? Quali alimenti sono e perché vengono buttati? Il CTCU prova a dare una prima risposta a queste domande.

All'iniziativa "Diario dei rifiuti alimentari" hanno partecipato 69 famiglie. La oppure il manager di casa ha annotato, con ammirevole precisione, quali alimenti sono stati smaltiti, in quali quantità e per quali motivi. I dati sono poi stati analizzati dall'Istituto di sviluppo regionale di Eurac Research. "Annotando cosa viene buttato ci si rende consapevoli delle quantità di alimenti, spesso ancora commestibili, che finiscono smaltiti", commenta Silke Raffeiner, responsabile del progetto presso il CTCU. "Alcuni partecipanti ci hanno riferito che, dopo la tenuta e la compilazione del diario, è cambiato il loro modo di trattare il cibo, che si è fatto più attento."

Circa 1 kg a settimana nel bidone delle immondizie

Le famiglie partecipanti all'iniziativa hanno registrato 68,4 kg di rifiuti alimentari buttati, in media quindi un chilo per famiglia alla settimana. Dalla rilevazione è emerso che si tratta, quasi in toto, di rifiuti evitabili: al momento del loro smaltimento i prodotti erano ancora del tutto commestibili, oppure sarebbero stati commestibili se consumati per tempo. Rifiuti non evitabili, in quanto non commestibili (quali fondi del caffè, gusci d'uova o di banana, ecc.) oppure di norma rimossi prima della cottura, non sono stati censiti. In ca. un 10 % delle case dei partecipanti alla rilevazione non si è registrato alcun

rifiuto nel corso della settimana censita. Per le famiglie, di cui era conosciuto il numero dei componenti, si sono potuti calcolare anche i rifiuti pro-capite, pari a 422 grammi nel corso della settimana censita.

Nella “hit parade”: frutta, verdura, avanzi dal piatto

In cima alla lista dei prodotti buttati troviamo il pane (smaltito 33 volte), mele (24 volte), formaggi (17 volte), insalata (16 volte) e latte (15 volte). Se consideriamo invece le quantità, in cima alla classifica abbiamo il latte (5,1 kg), seguito da zuppe (4,4 kg), pere (4,2 kg), mele (3,7 kg) e pane (3,3 kg).

Il cibo smaltito è stato riassunto in categorie: “frutta cruda” e “verdura cruda” che insieme formano il 41% del totale smaltito riferito al peso (23% frutta e 18% verdura). Seguono i cibi preparati con il 18%, i latticini con il 15% e il pane e i prodotti da forno con un 8%.

Del totale smaltito, per il 38% si trattava di rifiuti organici; il 18% è stato compostato in proprio (sempre in relazione al peso); ben 14 kg (il 20% del totale) sono finiti nel WC di casa oppure nello scarico, e 8 kg (12%) nel residuo indifferenziato.

Il frigo, una “tomba”?

Nonostante (o forse meglio, a causa della) la conservazione in frigo, molti alimenti deperiscono, in quanto non utilizzati per tempo. Ne sa qualcosa il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini, che nei suoi interventi spiega spesso che il frigo è “l’anticamera del bidone”, oppure la “tomba di famiglia”.

Anche per le famiglie partecipanti alla nostra rilevazione, il deperimento degli alimenti è stato il motivo più citato fra le cause di smaltimento degli stessi. Nel 52% dei casi di smaltimento (motivato) gli alimenti sono stati buttati in quanto in cattivo stato perché ammuffiti, oppure marciti ecc. Nel 26% dei casi gli alimenti sono risultati non più freschi. Ma per entrambi questi casi vale la regola: se consumati per tempo, sarebbero stati senz'altro ancora commestibili. Verdure, frutta, carne, pesce, uova, latticini e prodotti confezionati sono andati prevalentemente smaltiti poiché in cattivo stato; pane e prodotti da forno, invece, poiché non più freschi.

Gli avanzi del piatto o della pentola sono stati smaltiti principalmente in quanto si era cucinato troppo cibo, oppure in quanto il surplus è risultato non riutilizzabile per tempo.

Di poco conto, se confrontati, il superamento della data di scadenza (23 volte) e del termine di conservazione minima (10 volte), come motivo dello smaltimento. Si nota però che c’è ancora poca chiarezza a riguardo: seppure il 77% degli intervistati sappia che vi sono due date di scadenza diverse, solo il 55% ne conosce l'esatto significato.

Conservare a regola d'arte e riutilizzare gli avanzi

Partendo dai risultati che l’iniziativa del “Diario” ha fornito, il CTCU metterà ora in campo ulteriori iniziative nell’ambito del progetto “Una buona occasione”. I consumatori possono già ora scaricare una app con informazioni per la conservazione di oltre 500 alimenti e varie proposte di ricette per il riutilizzo degli avanzi.

Una “Storia dei rifiuti alimentari” nelle scuole

Per le scuole superiori, il CTCU offre due moduli formativi sul tema “Spreco alimentare”, partendo dal film documentario canadese “Just Eat it – A Food Waste Story”. Il regista e la sua compagna, per mezzo anno, si sono nutriti di cibi già scaduti o in procinto di scadere, e destinati allo smaltimento oppure non idonei alla vendita per difetti ottici o di altra natura. Non hanno evitato di nutrirsi dai “container” -

calandosi quindi nei bidoni per recuperare alimenti già buttati. Il film è pieno di spunti per discussioni appassionate nelle classi.

Raccolta e distribuzione grazie ad una vera rete di volontari

Anche se spesso opera lontano dai riflettori, in Alto Adige c'è una rete di banchi alimentari che funziona davvero molto bene, e che si occupano della redistribuzione di alimenti superflui (a loro donati) a persone bisognose. Il Banco Alimentare della Regione Trentino-Alto Adige organizza, ogni anno a novembre, la „Colletta alimentare“. Ma anche durante gli altri mesi dell'anno, il Banco Alimentare e i “Cacciatori di briciole” ritirano alimenti in procinto di scadenza da produttori e commercianti, consegnandoli ad organizzazioni caritative come la società di S. Vincenzo, la Caritas, l'associazione Volontarius o l'iniziativa “Sì alla vita”. Ai punti di ritiro, persone in stato di bisogno possono ritirare pacchetti alimentari, oppure fare la spesa gratuita con un sistema a punti (come nel VinziMarkt), oppure vengono dispensati pasti (come nel VinziBus).

Il consiglio del CTCU è quindi quello di fare la spesa secondo i reali bisogni e le reali necessità, affidandosi alla vecchia, cara “lista della spesa” e ignorando le offerte di prodotti che non ci servono davvero. Tornati a casa, gli alimenti vanno riposti in frigo, freezer o dispensa a regola d'arte, e soprattutto consumati prima che si deteriorino.