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 nazionale contro lo spreco alimentare: una questione di etica, ma non solo

Gio 04/02/2021 - 10:30

Il 5 febbraio si tiene la "Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare"; in Italia è una data all'insegna della sensibilizzazione: ogni anno, infatti, montagne di cibo finiscono nella spazzatura anziché nei nostri piatti. In Alto Adige, le iniziative del Centro Tutela Consumatori Utenti contribuiscono a far maturare la consapevolezza per questa situazione.

Lo spreco di cibo inizia sui campi e termina nei bidoni dei rifiuti (organici) di negozi di alimentari, esercizi gastronomici, luoghi di ristorazione collettiva e consumatori. Lo spreco o la perdita di cibo avviene lungo tutta la catena di approvvigionamento alimentare. A livello globale tali perdite vengono stimate intorno a un totale di 1,3 miliardi di tonnellate all'anno – il che equivale a un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano. Le cause di tutto ciò sono molteplici, tra cui sovrapproduzione, capacità di stoccaggio insufficienti e deterioramento precoce degli alimenti, ma anche assurde "specifiche" di qualità nel commercio e una mancanza di considerazione del valore del cibo in generale.

"Molte persone sono consapevoli del fatto che lo spreco di generi alimentari rappresenti un problema di carattere etico a fronte della fame nel mondo. Ma anche le conseguenze che tale spreco provoca sull'ambiente sono di enorme portata", sottolinea Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

Per produrre generi alimentari, infatti, si utilizzano risorse e si generano gas serra. Quando mele, pane, formaggio e altri alimenti finiscono nel bidone anziché nel nostro stomaco, significa che suolo, acqua ed energia sono stati consumati o utilizzati invano, causando emissioni inutili. Se si considerasse lo spreco alimentare mondiale un Paese, esso occuperebbe il terzo posto nella classifica dei Paesi che emettono le maggiori quantità di gas serra – dopo Cina e Stati Uniti.

Agire in maniera risoluta è quindi l'imperativo del momento. L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite stabilisce come uno degli obiettivi a livello globale, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile, il dimezzamento dello spreco alimentare mondiale pro capite a livello di vendita al dettaglio e consumo domestico, insieme alla riduzione delle perdite di cibo lungo la catena di produzione e fornitura degli

alimenti (obiettivo 12.3 dei 17 SDG – *Sustainable Development Goals*; obiettivi di sviluppo sostenibile).

In Alto Adige, le iniziative del Centro Tutela Consumatori Utenti mirano alla riduzione dei rifiuti alimentari a livello domestico.

Un rimedio contro lo spreco alimentare: l'App UBO
Quanto dura un panettone "sopravvissuto" al periodo natalizio? L'App "*Eine gute Gelegenheit – Una Buona Occasione*" fornisce informazioni su come, dove e per quanto tempo si possono conservare i vari alimenti; inoltre contiene numerose ricette basate sull'utilizzo di avanzi alimentari, tra cui molte di Slow Food. In questo modo, per i consumatori risulta più facile pianificare la spesa, stilare una lista delle cose da comprare, acquistare in base ai reali bisogni, conservare gli alimenti correttamente e consumarli in tempo, nonché riciclare gli avanzi di cibo e gli alimenti in eccesso. L'applicazione mobile è frutto di un progetto congiunto tra le regioni Piemonte e Valle d'Aosta e il CTCU. L'App è disponibile in tedesco e in italiano e può essere scaricata gratuitamente mediante App Store e Google Play.

Nelle scuole si racconta una "storia sui rifiuti alimentari"
"Distruggiamo la nostra terra per coltivare cibo che nessuno mangia", con queste parole l'autore e attivista inglese Tristram Stuart va al nocciolo della questione. Stuart è una delle persone che intervengono nel documentario canadese "Just Eat It – A Food Waste Story". Il film costituisce il fulcro del programma didattico sullo spreco alimentare proposto dal Centro Tutela Consumatori Utenti alle scuole superiori. Punto di partenza del documentario è l'esperimento condotto dal regista e dalla sua compagna di nutrirsi per sei mesi (quasi) esclusivamente con cibo scaduto o prossimo alla scadenza che è già stato smaltito o destinato allo smaltimento. Molti spunti, quindi, per accendere interessanti dibattiti in classe. Secondo il parere del Centro Tutela Consumatori Utenti, tale offerta didattica si presta perfettamente a essere inserita nell'area di apprendimento trasversale "Educazione civica".

Il cibo è troppo prezioso per finire nella spazzatura!
Al fine di evitare eccedenze alimentari che poi probabilmente si buttano, il Centro Tutela Consumatori Utenti consiglia di fare la spesa secondo i veri bisogni e attenendosi a una lista degli acquisti da fare, di ignorare offerte promozionali che non servono, di sistemare a casa i prodotti acquistati in modo appropriato e sistematico in frigorifero, nel congelatore e nella dispensa e, soprattutto, di consumare tutti i prodotti acquistati per tempo (cioè prima della loro scadenza).

Il 5 febbraio, in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, a partire dalle 11:30 le persone interessate possono seguire la conferenza online della campagna italiana "Spreco Zero" tramite il seguente link: https://www.youtube.com/watch?v=HB4na-wDIkk (in lingua italiana).

Consigli dettagliati del Centro Tutela Consumatori Utenti per evitare eccedenze di cibo possono essere consultati qui:

consigli-ctcu.pdf222.32 KB