

Il progetto

FEDERICA FANTOZZI

ROMA
ffantozzi@unita.it

A zero waste future. Parte da Bruxelles e Bologna la campagna per un futuro senza sprechi: il primo progetto europeo organico e sistematico, promosso da Last Minute Market e patrocinato dall'Europarlamento. Obiettivo: una dichiarazione congiunta che dimezzi gli sprechi alimentari a livello mondiale.

Nel solco di una precisa *road map*: 1010 anno Antispreco, ottobre mese Antispreco, oggi giornata mondiale dell'alimentazione, il 28 ottobre conferenza a Bruxelles

La ricorrenza

Oggi è la giornata mondiale dell'alimentazione

Il premio

A Bruxelles per le «buone pratiche» di imprese e enti pubblici

Transforming foodwaste into a resource («Trasformare gli avanzi alimentari in risorsa»). Gran finale due giorni dopo nel capoluogo emiliano con un pranzo all'aperto per 500 commensali sull'onda del *Feeding the 5000* organizzato a Trafalgar Square lo scorso dicembre dallo scrittore Tristram Stuart.

È una battaglia strenua: in Gran Bretagna si buttano ogni anno 6,7 milioni di tonnellate di cibo ancora consumabile, in Svezia ogni famiglia getta in media il 25% della spesa acquistata, negli Usa il 40% della produzione alimentare finisce nella spazzatura. E in Italia? Resta nell'orto o sull'albero il 3,25% dell'ortofrutta. Percentuale piccola, che però corrisponde a quasi 18 milioni di tonnellate di verdura e frutta. La grande distribuzione spreca ogni anno 200mila tonnellate. Un miliardo di euro di valore. Merce che garantirebbe tre pasti quotidiani a 600mila persone ed eviterebbe l'immissione nell'atmosfera di circa 300mila tonnellate di Co2.



Un anno Antispreco dal pranzo con gli avanzi al Libro Nero dei rifiuti

Ottobre è il mese clou della campagna promossa da Last Minute Market. Il 28 iniziativa all'Europarlamento per ridurre del 50% gli sprechi di cibo

Numeri spaventosi. Per ridurli è partito il multiforme progetto europeo che corre lungo l'arco dell'anno. Il 28 è in calendario la giornata europea con l'ex ministro prodiano Paolo De Castro, oggi presidente della Commissione Agricoltura, Tristram Stuart (autore di *Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare*) e Andrea Segrè, preside della facoltà di Agraria a Bolo-

gna e ideatore del sistema Last Minute Market che recupera cibi, farmaci, libri, reimmettendoli nel circuito produttivo a km zero.

Il 30 ottobre pranzo Antispreco in piazza a Bologna sul modello di quello londinese dove 5mila persone hanno mangiato carote storte, patate di dimensioni irregolari secondo gli standard europei, mele ammaccate,

yogurt e latticini prossimi alla scadenza. La campagna, illustrata da Altan, comprende anche spettacoli, concerti, laboratori per bambini, la pubblicazione del Libro Nero dello Spreco e l'attribuzione di un premio per le buone pratiche coordinato da Antonio Galdo (tra i giurati monsignor Paglia e il presidente Istat Giovannini).

Ma al di là di ricorrenze e celebrazioni, il domani «a spreco zero» sarà

20 milioni

Le tonnellate di cibo che si gettano via nella filiera dal campo alla tavola. Nutrirebbero 44 milioni di persone per 37 miliardi

12 miliardi

Il numero di persone che la produzione agricola mondiale sfamerebbe: il doppio degli abitanti della Terra

25% della spesa

La percentuale della spesa acquistata che ogni anno finisce nella spazzatura in Svezia