

Il dossier

BIANCA DI GIOVANNI

Basta vedere cosa accade a fine giornata in un *fast food*, o in un panificio, per capire cosa significhi spreco alimentare in Occidente. O semplicemente aprire un frigorifero di un *single*, magari pieno di confezioni di surgelati dosate per una famiglia intera. Ci si sono messi in molti a cercare un dato statistico su quanto cibo viene buttato via nelle società affluenti. Ma i numeri spesso ingannano, perché la stessa definizione di spreco non è ancora condivisa tra i ricercatori. È quello che avanza e viene mandato in discarica, o è quello che deperisce senza essere

Squilibrio

Coldiretti: basterebbe il 20% per sfamare il 13% dei poveri

Problema europeo

Nell'Ue 79 milioni di cittadini vivono di aiuti alimentari

consumato? Dubbio amletico da analisti.

Senza troppi busillis, vanno molto più sul sicuro parecchie famiglie che hanno capito bene cosa vuol dire vivere senza sprechi: c'è chi acquista prodotti che sono al limite della scadenza indicata, per evitare che la grande distribuzione se ne disfi, c'è chi riutilizza gli sprechi, immettendoli nella rete di solidarietà (lo fa il *last minute market* di Andrea Segrè), chi semplicemente, quasi istintivamente, non butta cibo: lo trasforma. Insomma, anche nell'alimentare, come più tardi nella finanza, si è creata una sorta di "Occupy Fast Food", cioè di rete alternativa che punta al risparmio dei prodotti e a bonificare la lunga filiera attraverso cui il cibo raggiunge le nostre tavole.

Le cifre d'altro canto sono impressionanti. In occasione dell'ultimo rapporto Caritas del 2011 sulla povertà in Italia l'associazione denunciava in difficoltà un numero sempre crescente di famiglie italiane e straniere. Una realtà che sfugge anche alle catalogazioni Istat. Ebbene, secondo Coldiretti basterebbe utilizzare appena il 20% del cibo che ogni giorno si spreca in Italia per sfamare il 13% di famiglie povere. Nel passaggio dal campo alla ta-



Installazione a Roma in piazza del Popolo delle sculture realizzate con lattine e rifiuti alimentari dall'artista tedesco HA Schult

L'Europa sanziona chi butta via il cibo Miliardi nel cassonetto

L'Europarlamento si pone un obiettivo: dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025. Con ciò che famiglie e aziende gettano si sfamerebbe la Spagna

vola in Italia si sprecano 10 milioni di tonnellate all'anno di cibo, che equivalgono a circa 37 miliardi di euro. Una quantità che basterebbe a sfamare un Paese grande come la Spagna. Tutto sprecato, buttato tra i rifiuti. Mentre le reti di assistenza devono confrontarsi con una domanda sempre più consistente: solo nel 2011 sono stati distribuiti gratuitamente circa 15 milioni di pasti.

L'Europa non fa certo meglio. Secondo alcune stime circa il 50% del cibo prodotto si perde nei vari anelli della catena alimentare. Ancora: ogni europeo spreca circa 180 chili all'anno di cibo sano e commestibile. Nel Terzo Mondo le cose sono molto diverse. Un africano spreca tra i 6 e gli 11 chili al giorno. Un fenomeno, quello dello spreco nei Paesi più poveri, legato soprattutto all'inefficienza

della produzione agricola, tant'è che lo spreco si verifica solo a quel livello e non certo nel consumo. La Fao denuncia circa un miliardo di persone denutrite al mondo. Ma a rendere bene l'idea del paradosso tra povertà e spreco sono quelle favelas del Sud America o i bassifondi delle megalopoli indiane, dove le famiglie vivono per lo più di rifiuti. Basta una discarica per sfamarli: naturalmente in con-