Tonno. E lo spreco non c’è (quasi) più

tonno-3df897fa

Se frutta e verdura sono fra gli alimenti più sprecati (in cima alla lista dei cibi più buttati nella spazzatura, rispettivamente con il 14 e il 20%), il tonno è- al contrario- il più utilizzato: solo l’1%, infatti, diviene rifiuto. Ecco quanto emerge dai risultati di un’indagine commissionata alla Doxa dall’ANCIT (Associazione Nazionale Conservieri Ittici) e da ANFIMA (Associazione Nazionale Fabbricanti Imballaggi Metallici e Affini) che ha fotografato il rapporto degli italiani con la scatoletta di tonno, analizzando in particolare le modalità di consumo e quelle di riciclo degli imballaggi metallici.

Dallo studio risulta che il 65% degli italiani utilizza il tonno anche dopo la sua apertura, conservandolo correttamente in frigo e consumandolo nell’arco di qualche giorno.

La scatoletta

Anche la lattina è una campionessa anti spreco. Ben 8 italiani su 10 (84%), infatti, fanno la raccolta differenziata della. Di questi, il 61% la lava prima mentre il 23% la butta nel contenitore della raccolta differenziata senza pulirla. Solo 1 italiano su 10 (11%) la butta nella spazzatura senza differenziarla dagli altri rifiuti.

L’olio e il tonno

L’olio d’oliva presente nel tonno in scatola non piace a tutti, tanto è vero che il 57% dei nostri connazionali lo toglie. Tuttavia esiste un 17% di italiani che lascia per metà l’olio presente (17%) e un 18% che non lo sgocciola e lo versa direttamente nel piatto come condimento. Ma chi lo leva, cosa ne fa, dopo?

2 italiani su 10 lo riutilizzano in un apposito contenitore (23%) e un buon 11% lo riutilizza per cucinare e condire. Solo il 5% lo estrae e lo butta con la scatoletta.

Perché lo si sceglie

La metà degli italiani (45%) acquista il tonno in scatola, ma per quale motivo fa questa scelta? In primo luogo perché è gustoso e- subito dopo- perché è un cibo antispreco e riciclabile: un plus riconosciuto dal 33% degli italiani sempre più attenti alle istanze di sostenibilità. Importanti sono pure la convenienza (31%) e la sicurezza alimentare. Appena più indietro il valore nutrizionale (27%) e il contenuto di servizio (25%). In generale il tonno in scatola ha ottime prerogative: ha una durabilità che può arrivare a 5 anni dal momento del confezionamento e questo consente di non sprecare prodotto e di non generare rifiuti alimentari.