

Eccedenze alimentari: verso lo spreco zero

eccedenze-evid-d4028906

[eccedenze 1](#) Contro le eccedenze alimentari si sono spesi Michelle Obama, Slow Food, il Barilla CFN, Stefano Bottura e l'Unione Europea. Chef stellati ci hanno messo la faccia e si sono messi ai fornelli creando piatti golosi con gli avanzi, e stanno nascendo ristoranti che cucinano "a spreco zero".

Perché occorre sapere che ogni anno solo in Italia vengono buttate 6 milioni di tonnellate di cibo tra avanzi non riutilizzati, alimenti scaduti o danneggiati (magari solo nelle confezioni), mentre 8 milioni di italiani sotto la soglia di povertà, non hanno soldi per comprarsi da mangiare. Il cibo viene sprecato a ogni stadio della catena alimentare, ma quanto di questo spreco è "colpa" dei ristoranti? Secondo un'indagine di Fondazione per la Sussidiarietà, Politecnico di Milano e Nielsen, mentre circa la metà del cibo è buttata dal consumatore finale, la ristorazione genera "solo" 200mila tonnellate di eccedenze. Che però ammontano al 6,3% del cibo gestito, mentre la produzione e distribuzione si attestano sul 2,5/2,9% e la trasformazione sullo 0,4%. L'eccedenza alimentare è, almeno in parte, "fisiologica" e inevitabile. Esistono però delle azioni che si possono intraprendere per arginare il problema, ridistribuendo quella parte di alimenti ancora utilizzabile, che è circa la metà. Vediamo quali.

RIDARE AI POVERI. Fin dal 1997 il Banco Alimentare lavora per recuperare cibo e pasti caldi per strutture che si occupano di indigenti. Presente oggi in 20 città italiane, ha raccolto nel 2013 65mila tonnellate di cibo e 1 milione di pasti. Ma non è il solo. In campo sono scese associazioni e fondazioni. Come Qui Foundation (Qui Group) che con "Pasto buono" raccoglie alimenti ancora buoni ma non più commercializzabili, e i pasti invenduti dalle navi Tirrenia giunte in porto, per donarli a famiglie e persone bisognose. Last Minute Market recupera pasti cotti non serviti da mense e self-service e alimenti freschi da mercati e Gdo. Anche se sono tante le iniziative grandi e piccole di singoli, associazioni o parrocchie, oggi solo il 6% delle eccedenze prende la strada delle organizzazioni benefiche.

VASCHE TTE ANTISPRECO. Un altro capitolo dello spreco riguarda il cibo lasciato nel piatto, che non può essere riproposto altrove. Ma può essere portato a casa da chi l'ha acquistato. Negli Stati Uniti si

