Stop agli sprechi

Si spreca troppo, anche in cucina. Negli Stati Uniti si getta il 50% delle derrate alimentari, in Italia siamo al 30% (dati Coldiretti) ed la quantità di cibo che viene sprecato in tutto il mondo potrebbe sfamare 3 miliardi di persone.

Al Salone del Gusto di Torino Vandana Shiva, vicepresidente di Slow Food e presidente del movimento ambientalista Navdanya, ha presentato una serie di proposte per razionalizzare la produzione di cibo, mentre gli organizzatori del Salone hanno allestito una cena di avanzi riciclati.

Attualmente siamo circa 6 miliardi di persone sulla Terra e produciamo cibo per sfamarne 8 miliardi. Bisogna razionalizzare la produzione e la distribuzione, preservando la biodiversità, non producendo surplus che vengono gettati. Inoltre bisognerebbe far cessare quel circolo vizioso di esportazione e importazione dello stesso prodotto all'interno dello stesso Paese. Se non sprecassimo tutto il cibo che gettiamo, l'Italia sarebbe più ricca di un valore quantificabile in circa il 3% del PIL. Con tutto il cibo che gli italiani gettano nella pattumiera ogni anno sarebbero sfamate 44,5 milioni di persone, quanto l'intera popolazione della Spagna.

In un dossier presentato da Luca Falasconi e Andrea Segrè per Last Minute Market, i numeri sono chiari: il 3% del Prodotto Interno Lordo viene sperperato. Grandi sprechi avvengono a tavola, ma anche nella gestione della filiera alimentare. Nei campi agricoli infatti rimane a marcire una quantità di derrate alimentari pari a 3 miliardi e 700 milioni di euro, a cui si aggiungono 1,8 miliardi di sprechi industriali, centinaia di tonnellate di carne, 105 milioni di metri cubi di acqua perduta, 7.920 ettari di terreno sfruttati inutilmente, quasi un miliardo di euro di perdite nella distribuzione, e soprattutto l'immissione inutile di nove milioni e mezzo di tonnellate di anidride carbonica nell'atmosfera.

Ogni famiglia avrebbe 585 euro in più e nel mondo ci sarebbero 27 kg in più di cibo a disposizione di ciascuno, con una corretta gestione delle risorse.

A fronte di questo, il Parlamento Europeo ha proposto che il il 2011 sia l'anno dedicato alla lotta contro gli sprechi alimentari.