

Per una spesa più sostenibile e responsabile

Stefano Masini
Coldiretti

In Italia, a causa degli sprechi dal campo alla tavola, viene perso cibo per oltre dieci milioni di tonnellate e si stima che finisca tra i rifiuti circa il 25 per cento di quello acquistato dalle famiglie, per un valore annuo di circa 37 miliardi di euro. Dai dati della Fao emerge che il problema è globale: circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale, infatti, viene buttato o perso.

Il fenomeno, determina notevoli ricadute anche sotto il profilo ambientale, legate al consumo e allo spreco delle risorse impiegate nelle fasi produttive e all'aumentata produzione dei rifiuti. Nell'ultimo anno, tuttavia, la crisi economica in atto, che spinge al risparmio e aiuta a riscoprire le buone pratiche del passato, ha contribuito a ristabilire maggiore equilibrio. Per realizzare risultati apprezzabili e riuscire a ridurre lo spreco alimentare lungo tutta la catena alimentare, è necessaria una maggiore sensibilizzazione del consumatore, ma

è indispensabile anche una strategia coordinata per migliorare l'efficienza delle filiere agroalimentari.

Più specificatamente, gli interventi assunti da Coldiretti sono volti, innanzitutto, a sensibilizzare i consumatori verso condotte alimentari più adeguate, promuovendo una spesa sostenibile e responsabile, come quella nei mercati degli agricoltori (mercati di Campagna Amica, ad esempio) dove i prodotti, tutti rigorosamente italiani, sono più freschi e quindi più duraturi. Ma si suggeriscono anche altri piccoli accorgimenti che consentano di prevenire il fenomeno e di combatterlo. Ad esempio,

comprare solamente ciò di cui si ha bisogno, ridurre le porzioni o suddividerle, fare la lista della spesa per evitare acquisti impulsivi, riordinare il frigorifero periodicamente, evitando l'effetto "cumulo". Un aiuto viene anche dalla cultura popolare, che ci ha tramandato moltissimi piatti antispreco. La lotta allo spreco si combatte anche intervenendo con una più attenta gestione e distribuzione della produzione agricola e alimentare, comprendendo il valore strategico del cibo e promuovendo forme di agricoltura territoriale e identitaria, che valorizzino le risorse locali e il territorio.



Progetto Ecocloud per un'agricoltura virtuosa

Luigi Tozzi
Confagricoltura

"Non abituiamoci al superfluo e allo spreco di cibo" (papa Francesco).

Partiamo da questa autorevole citazione per affrontare un tema ambientale di grande rilevanza: la produzione superflua e il conseguente spreco. Un tema sociale ed etico a cui tutto il sistema produttivo agroalimentare deve dare una risposta. L'agricoltura moderna ha una grande responsabilità nei confronti dell'uomo: far sì che tutti gli esseri umani dispongano di cibo con gli stessi alti standard nutrizionali di qualità di proteine nobili (derivanti per la maggior parte dagli animali) e di acqua dei paesi ricchi. Non si tratta quindi di mitizzare o demonizzare un tipo di cibo (magari con la scusa dello spreco alimentare), ma di avere apporti nutrizionali equilibrati e di permettere la loro disponibilità in modo appropriato. Spreco e rifiuto sono termini spesso confusi. Mentre il primo ha una valenza etica (non si spreca il pane, non si butta il latte) e si riferisce a un prodotto destinato al consumo umano che, indipendentemente dalla fase di processo produttivo, viene gettato via malgrado possa essere ancora

utilizzato, il secondo riguarda un prodotto che durante il processo produttivo non è più utilizzabile e ne esce fuori. Non tutto lo spreco quindi è un rifiuto.

Tenendo a mente queste differenze si può e si deve intervenire sullo spreco alimentare. Su questo però la Commissione europea non è d'accordo. Infatti nell'ultima proposta di direttiva sui rifiuti ritiene che tutto ciò che è destinato al consumo umano, sia edibile che non edibile, sia un rifiuto. La produzione agricola non può produrre senza le parti non edibili (mucche senza ossa o interiora, frumento senza stelo o glume), e quindi non si può avere alcun margine di miglioramento diretto. In tal modo rimarrebbe sempre a carico della produzione primaria uno spreco mai sanabile.

Eppure le aziende di Confagricoltura lottano da anni per la riduzione dello spreco alimentare. Il progetto Ecocloud "la rete delle idee sostenibili" racchiude molte di queste aziende virtuose, diffondendo le loro buone pratiche di sostenibilità. La nostra idea di sostenibilità riguarda tutta l'azienda e non solo il prodotto. Km0, prodotto locale, sono spesso confusi e venduti come garanzia di sostenibilità, mentre chi produce può tranquillamente farlo senza alcun rispetto per l'ambiente. Chi aderisce ad Ecocloud deve impegnarsi a seguire tutte le pratiche sostenibili di agricoltura,

per la riduzione dell'uso delle risorse, il miglioramento dell'efficienza della produzione, la tutela della biodiversità, la partecipazione attiva a progetti d'innovazione anche con Università e altri centri di ricerca, e molto altro. Tutto ciò è ben descritto nel *Manifesto per la sostenibilità* di Ecocloud. La riduzione dello spreco alimentare è quindi parte integrante di Ecocloud e di Confagricoltura. L'importante Consorzio di Produttori Latte Maremma, per esempio, riutilizza il latte fresco invenduto per l'alimentazione dei vitelli o delle nutrici per ben il 98%. Mentre la Cooperativa orticola Ortosole di Maccarese (RM), con un progetto di rete agricola, riutilizza il prodotto non venduto o lo scarto di produzione per produrre energia e concime. Inoltre, ha da tempo avviato la progettazione di nuovo packaging per evitare il più possibile la perdita di prodotto durante il trasporto. Altre aziende del viterbese si sono unite per recuperare dai forni locali il pane invenduto per utilizzarlo come mangime per gli animali. Non vogliamo essere semplicistici ma crediamo di tradurre queste azioni nel vecchio modo di intendere il produrre e consumare in campagna: "nulla si butta via".

