

# LE INCHIESTE DI AVVENIRE



## I NUMERI

**20.290.767** le tonnellate di cibo "perso" ogni anno in Italia

**37 miliardi di euro** il valore economico dello spreco (equivalente al 3% del nostro Pil)

**44.472.914** le persone che potrebbero sfamarsi per un anno intero con quello che si butta via (3/4 della popolazione italiana)



**AGRICOLTURA**  
Le perdite in agricoltura ammontano a **17.700.586 tonnellate** di cibo

tanta frutta e verdura quanta quella che consumiamo

per ogni pomodoro mangiato ne rimane in campo uno

**COOPERATIVE**  
Nelle organizzazioni di produttori ogni anno vengono ritirate **75.000 tonnellate** di frutta e verdura

una quantità che potrebbe soddisfare le esigenze (5 porzioni ogni giorno per un anno) di una città come Bologna o Firenze

**CENTRI AGROALIMENTARI**  
Nei centri agroalimentari si sprecono **109.617 tonnellate** di cibo

l'equivalente di quello che riuscirebbe a consumare in un anno una città come Torino

**INDUSTRIA**  
L'industria italiana butta via **2.161.312 tonnellate** di cibo all'anno

la stessa quantità garantirebbe il sostentamento dell'intera regione Veneto per un anno

**DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO**  
Gli sprechi alimentari ammontano a **244.252 tonnellate**

metterebbero a tavola tre pasti al giorno per un anno nella città di Genova

**FAMIGLIA ITALIANA**  
Una famiglia italiana in un anno butta **515 euro** in alimenti che non consuma, sprecando circa il 10% della spesa mensile

Fonte: Elaborazione Last Minute Market Università di Bologna

## LA CATENA DA SPEZZARE

Le ragioni del fenomeno sono varie ma nessuna riguarda la consumabilità dei prodotti, che rimane

intatta. Nei supermercati, per esempio, spesso si gettano le confezioni danneggiate dai clienti

# «Buttiamo via il cibo di una seconda Italia»

Dall'Università di Bologna allarme sullo spreco alimentare: gli "scarti" sfamerebbero ogni anno 45 milioni di persone

DA MILANO VIVIANA DALOISO

Oltre 37 miliardi di euro. L'equivalente del 3% del nostro Pil. A spiegarlo col portafoglio alla mano, lo spreco alimentare italiano potrebbe ancora dire poco. Allora servono i fatti: perché ogni anno, prima che il cibo che consumiamo giunga nei nostri piatti, se ne butta via una quantità che potrebbe soddisfare i bisogni alimentari di tre quarti della popolazione. Venti milioni di tonnellate, che sfamerebbero quasi 45 milioni di persone per un anno intero. È solo l'inizio del capogiro descritto drammaticamente da Last Minute Market, un'emancipazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, che il prossimo 30 ottobre presenterà il primo Libro Nero dello spreco alimentare. Il cibo buttato via si butta bene, non è quasi mai scaduto, nocivo per la salute, o deteriorato. Tutt'altro: a dettare le regole della filiera dello spreco è piuttosto l'odierna eco-

nomia del consumo. Che privilegia prodotti esteticamente perfetti, che vuole pronto all'uso tutto e subito, che invoca la durata pressoché infinita dei prodotti.

**Nei campi**  
Inizia qui, lo spreco italiano di cibo. E vi registra il picco più spaventoso: quasi 18 milioni di tonnellate di frutta, verdura e cereali buttati via ogni anno, nel solo 2009 oltre il 3% della produzione agricola nostrana. Se si restringe il fuoco solo alla produzione ortofrutticola, l'anno scorso sono rimasti sul campo circa 7 milioni e mezzo di tonnellate. Un dato che confrontato con quello dei consumi di ortofrutta per il 2009 - 8,4 milioni di tonnellate - dice che abbiamo buttato via tanta frutta e verdura quanta quella che consumiamo: la quantità sprecata avrebbe potuto soddisfare le esigenze di una seconda Italia. Le ragioni che stanno alla radice del fenomeno sono varie, ma nessuna porta a incrinare la consumabilità del prodotto stesso: si va da quelle meramente estetiche (prodotti colpiti da grandine, per esempio) alle ragioni commerciali (prodotti fuori pezzatura) fino a quelle di mercato (costi della raccolta superiori al prezzo di mercato liquidato all'agricoltore, per cui non c'è convenienza a raccogliere).

**Sui campi "bruciati" 18 milioni di tonnellate di frutta e verdura: è la quantità che il Paese consuma ogni anno. In casa va anche peggio: nella spazzatura finisce il 39% dei prodotti freschi acquistati e, mediamente, il 10% della spesa mensile**

cora perfettamente commestibili, a enti caritativi, ospedali, mense per i poveri.

**La vendita al dettaglio**  
Presso i grandi e piccoli punti vendita (dai mercati agli ipermercati fino ai piccoli e medi negozi di quartiere) ogni anno una percentuale di ortofrutta che si attesta a circa all'1,2% viene gestita come rifiuto. Visto che nel 2009 sono passati per i mercati generali 9.134.747 tonnellate, ne risulta che 109.617 sono state sprecate. I motivi che portano alla formazione di questa quota di scarto/spreco sono, anche qui, riconducibili a questioni di mercato (che non ne inficiano la consumabilità). Cosa differente invece accade nella distribuzione organizzata, soprattutto quella grande: nella maggior parte dei casi i motivi che portano alla formazione dello spreco di prodotti ortofrutticoli sono legati all'eccessiva manipolazione, da parte dei clienti, che ne determina un danneggiamento estetico e che li rendono meno appetibili da parte degli stessi.

**In famiglia**  
I numeri dello spreco familiare dicono che, in media, il 39% del cibo che viene tirato fuori dal frigorifero italiano è e resta nei frigoriferi italiani. Ogni nucleo butta via 480 euro al mese di cibo che ha investito nella spesa, 515 se si aggiunge ciò che finisce in pattumiera a Natale, Capodanno, Pasqua e ricorrenze varie. Nell'immondizia finisce il 39% dei prodotti freschi acquistati (comelate, uova, carne), pari al 9% della spesa alimentare affrontata nell'arco di 12 mesi (i dati bolognesi combaciano con quelli diffusi dall'Adoc e Legambiente). Cui va aggiunto il 19% del pane, il 4% della pasta, il 17% di frutta e verdura. Secondo le indagini incrociate, i motivi di tanto spreco sono dovuti per lo più all'eccesso di acquisti generici (nel 36% dei casi), a prodotti scaduti o ritenuti inutili (25%), all'eccesso di acquisti per offerte speciali (24%), a novità non gradite (8%) e a prodotti acquistati poi rivelatisi inutili (7%).

## CHI RECUPERA



**IL BANCO ALIMENTARE (SFAMA) OLTRE UN MILIONE DI PERSONE**

Quasi 80mila tonnellate di cibo recuperate e distribuite gratuitamente a 8mila enti e associazioni caritative, che hanno sfamato 1 milione e 400mila persone. Sono i numeri del Banco Alimentare per il solo anno 2009: una rete formata da 21 punti di snodo (una per ogni regione d'Italia), che ridanno vita al cibo "scartato" anche se consumabile. In particolare, delle 78.280 tonnellate di cibo distribuite lo scorso anno dal Banco, 9.078 sono arrivate dalle donazioni dei cittadini in occasione della Colletta Alimentare. Fa capo al Banco anche il progetto Sincibo, nato nel 2004, che prevede il recupero del cibo già cucinato. l'anno scorso sono state recuperate 82 tonnellate di pane, 83 di frutta e 242mila "piatti" pronti da servire.

## AL LAST MINUTE MARKET ANCHE FARMACI E LIBRI



Nato come progetto intersettoriale universitario coordinato da Andrea Segrè, attuale presidente della Facoltà di Agraria di Bologna, dal 2008 l'ente opera su tutto il

territorio nazionale sviluppando progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. Con oltre 40 progetti attivati in comuni, province e regioni italiane nel 2009 Lmm ha recuperato 890 tonnellate di cibo, pari quasi a tre milioni e ottocentomila pasti. Cibo, ma non solo: le attività di recupero comprendono anche i farmaci e i libri (dal 2004 più di 80mila di quelli al macero hanno trovato nuova vita presso istituzioni benefiche nazionali e internazionali).



## L'EQUIVOCO

**GLI ERRORI NATI DAL "REBUS" DELLE SCADENZE**  
Il cibo scaduto è sempre da buttare? In molti pensano di sì. E dall'equivoco sulla scadenza nascono una buona parte degli sprechi. È il caso dello yogurt: raggiunta la data di scadenza indicata sulla confezione, nella quasi totalità dei casi viene gettato nel cestino. Un errore, oltre che uno spreco. In realtà il sistema delle scadenze dei prodotti alimentari, una normativa di fonte europea, prevede due tipi di scadenza: una perentoria, "da consumarsi entro", riservata al cibo fresco, e l'altra, "da consumarsi preferibilmente entro" che invece indica solo un termine minimo di conservazione. Il rebus, tradotto nei fatti, significa che i cibi per i quali la scadenza è "preferibilmente entro" non diventano avariati a quella data, ma semplicemente perdono alcune proprietà organolettiche. Si tratta, insomma, di un'indicazione di qualità, non di sicurezza. Per restare allo yogurt, si può tranquillamente mangiare fino a dieci giorni dopo la data scadenza stampata sulla confezione: nel peggiore dei casi potrebbe contenere meno fermenti lattici. Così l'olio da tavola, a distanza anche di sei-otto mesi dalla scadenza è sempre buono, come la pasta e i pelati, mentre è preferibile consumare le uova non oltre una settimana dalla data di scadenza.

## L'INIZIATIVA

**DA BOLOGNA A BRUXELLES PER RIDURRE GLI SPRECHI**  
Dal 1974 a oggi lo spreco alimentare in Europa, come nel resto del mondo, è aumentato del 50%. Sulla scia di questi dati è partita da Bologna, lo scorso febbraio, la campagna "Un anno contro lo spreco 2010". Promossa da Last Minute Market e dalle Facoltà di Agraria italiana e del Parlamento Europeo (Commissione Agricoltura) per sensibilizzare l'opinione pubblica sui temi legati allo spreco e alle modalità per ridurlo, la campagna culminerà il 28 ottobre a Bruxelles con la prima edizione della Giornata europea contro lo spreco. Una mobilitazione "civile" che parte da operatori e ricercatori, ma che si propone di coinvolgere i cittadini e di approdare nelle sedi decisionali e politiche comunitarie. In particolare, in occasione della Giornata, nella sede del Parlamento Europeo sarà sottoscritta da parlamentari, accademici e rappresentanti di organizzazioni la "Dichiarazione congiunta sullo spreco alimentare", che si prefigge di arrivare entro il 2025 a una riduzione di almeno il 50% della quantità di sprechi alimentari a livello globale. Il 30 ottobre l'appuntamento tornerà in Italia, a Bologna: sarà presentato il "Libro Nero" sullo spreco alimentare in Italia (il primo rapporto sugli sprechi lungo la catena agro-alimentare, dal campo alla tavola) e assegnato il primo "Premio Non Sprecare" alle iniziative antispreco più originali.