

12 aprile 2011 13:13

## Prezzi alti, eppure un quarto del cibo finisce tra i rifiuti

di [Redazione](#)



Staccate le foglie più fresche dell'insalata verde, le altre... via nel bidone della spazzatura. La crosta di pane scartata per il bambino, via anche quella. La pizza sbocconcellata, il pasto interrotto? Stessa sorte.

Il cibo non è mai stato tanto caro come oggi. Nei primi mesi dell'anno, l'indice dei prezzi alimentari della FAO (Organizzazione ONU per l'Alimentazione e l'Agricoltura, ndr) ha toccato il record. Nello stesso tempo, mai così tanto cibo è approdato nei bidoni. Nell'Ue sono 89,7 milioni di tonnellate l'anno, per lo più di provenienza da cucine domestiche, un'altra fetta consistente dai produttori, una modesta dai supermercati. Il rapporto appena pubblicato dalla Commissione Ue segnala che ogni anno i cittadini buttano via 38 milioni di tonnellate di alimenti; in Austria sono 784.570, circa un quarto degli acquisti.

Calcolata all'ingrosso la quantità annuale nell'Ue, si può dire che con quello che si butta via in casa è possibile sfamare per un anno non meno di 206 milioni di persone. Forse non si risolverebbe il problema della fame nel mondo - i mal nutriti sono 850 milioni -, però lo si ridurrebbe molto.

Il benessere, nuovi stili di vita e l'atteggiamento indotto dalla società "usa e getta" sono la causa del modo irresponsabile di trattare il cibo. L'Istituto per l'economia dei rifiuti all'ateneo BOKU di Vienna ha esaminato i rifiuti degli austriaci. Il risultato è sconcertante: dal sei al dodici per cento dei rifiuti consiste in alimenti ancora nella confezione intera o utilizzati solo in parte; un altro sei per cento sono i resti dei pasti. La gamma dei prodotti va da una confezione da dieci "rosette" a una di carne bio sottovuoto ai pasti pronti non usati. In numerosi casi non viene sfiorata la data di scadenza.

"Molte persone non sono consapevoli di quanti soldi buttano via", dice Felicitas Schneider dell'Istituto. Lo studio mostra anche un netto divario tra la città e la campagna. Nei rifiuti di Vienna ci sono 40 chili pro capite all'anno di alimenti ancora confezionati o usati solo in parte; la media austriaca è di 20 chili. E senza tener conto dei cibi non più riconoscibili o gettati nei cassonetti bio, nel gabinetto, eccetera. Secondo l'esperta Schneider, il divario tra la città e la provincia si spiega con un diverso ordine di valori. "In campagna la gente ha un legame più stretto con la produzione del cibo". Ed è su questo atteggiamento che il ministero dell'Agricoltura punta: al motto "il prodotto alimentare è prezioso", intende riportare in primo piano il valore etico e sociale del cibo.

Uno studio britannico del Programma per le risorse dai rifiuti (WRAP), confluito poi nel rapporto Ue, presuppone che quasi due terzi degli scarti di cibo familiare siano "evitabili". E che in tal modo ogni economia domestica risparmierebbe 450 euro all'anno. "Evitabile" è, per esempio, disfarsi anzitempo del pane mal conservato o per la sua consistenza non più freschissima; evitabile è eliminare cibi pronti, formaggio, salsicce, carne, per il solo fatto di essersi lasciati sfuggire la data di scadenza; evitabile è anche gettar via metà di una confezione. "Inevitabile" è invece ogni scarto dovuto alla preparazione del cibo, come levare gli ossi dalla carne o il torsolo dalla mela; inevitabili sono anche i fondi di caffè e le bustine usate del tè.

WRAP smentisce invece il pregiudizio, secondo cui, chi vive da solo produrrebbe più rifiuti alimentari di una famiglia. La ricerca mostra che il volume cresce in proporzione a ogni persona in più.

Sarebbe già un bel passo avanti se la gente diventasse più consapevole, sostiene la signora Schneider. Nelle aziende del settore alimentare è effettivamente in atto un mutamento nel modo di pensare; tra la popolazione, purtroppo, ancora no.

*(articolo di Wolfgang Boehm per Die Presse dello 08-04-2011. Traduzione di Rosa a Marca)*