



Fondazione
Barilla

il tuo cibo, la tua terra

persone, ambiente, scienza, economia

CONTRO LO SPRECO

SCONFIGGERE IL PARADOSSO DEL FOOD WASTE



GUIDO BARILLA
SOLEDAD BLANCO
BCFN YES!
BARBARA BUCHNER
ANDREA SEGRÈ
JONATHAN BLOOM
REN WANG
ROBERTO CAVALLO
TRISTRAM STUART
FREEGANS
MORENO CEDRONI
DANIELLE NIERENBERG



5th INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION

Milano, 26-27 Novembre 2013

SAVE THE DATE

**Due giorni di dibattito aperto in cui i più importanti esperti si incontrano per confrontarsi sulle sfide globali del nostro Pianeta su cibo e nutrizione.
Il futuro dell'alimentazione riguarda anche te!
Iscrizioni online aperte dal 1 Ottobre su
WWW.BARILLACFN.COM**



**BARILLA CENTER
FOR FOOD & NUTRITION**
PERSONE, AMBIENTE, SCIENZA, ECONOMIA

WWW.BARILLACFN.COM

Il mondo contemporaneo è attraversato da un'importante emergenza alimentare. Il cibo che scegliamo di mangiare, la filiera con cui lo produciamo, i modi e i luoghi in cui lo consumiamo e la sua distribuzione sbilanciata nelle diverse zone del Pianeta incidono profondamente sui meccanismi che regolano la nostra società e la nostra epoca. Negli ultimi anni è nata l'esigenza di mettere a confronto i diversi punti di vista degli attori coinvolti nel campo dell'alimentazione. Fin dalla sua nascita nel 2009, il Barilla Center for Food & Nutrition si è posto come piattaforma privilegiata per questo dialogo corale e ad ampio raggio sui temi del cibo e della nutrizione. Lo scopo del BCFN è promuovere un'analisi multidisciplinare tra le di-

verse competenze, offrendo soluzioni e proposte e mettendo la scienza e la ricerca in comunicazione con le decisioni politiche e le azioni governative. Il BCFN dedica un'area di studio e ricerca a ogni tema cruciale legato al cibo e alla nutrizione, per affrontare le sfide attuali e future: dal problema dell'accesso al cibo e della sua distribuzione nel mondo (*Food for All*) al riequilibrio dell'instabile rapporto tra cibo e salute attraverso corretti stili di vita (*Food for Health*), dalla riflessione sulla filiera agroalimentare e la valutazione dell'impatto della produzione sull'ambiente (*Food for Sustainable Growth*) alla storia del rapporto tra l'uomo e il cibo per cercare in essa delle buone soluzioni per l'attualità (*Food for Culture*).

CONTRO LO SPRECO

SCONFIGGERE IL PARADOSSO DEL FOOD WASTE

In questo secondo numero della rivista, il Barilla Center for Food & Nutrition affronta il problema globale dello spreco alimentare. Un paradosso che mette in evidenza lo spreco di cibo lungo il percorso che va dalla produzione al consumo, anche negli stessi Paesi in cui molte persone soffrono la fame. Una vera e propria patologia sociale che nuoce alle persone e all'ambiente e che nega il valore del cibo.

Per contrastarla, istituzioni e associazioni sono all'opera da anni, come raccontano Barbara Buchner e Danielle Nierenberg (BCFN), Ren Wang (FAO), Soledad Blanco (UE), Andrea Segrè (Last Minute Market). Oltre alle ricerche del BCFN, Tristram Stuart (Freegans), Jonathan Bloom e Federica Marra descrivono gli sprechi in diverse parti del mondo. Questo numero dedica poi spazio alla quotidianità del riuso e del risparmio alimentari – con il lavoro di Roberto Cavallo –, alle azioni del singolo consumatore attraverso nuove iniziative come il food sharing, ai progetti di raccolta, alla filosofia gastronomica di Moreno Cedroni. E ancora: gli avanzi come tema che lega passato e presente, dai libri storici che spiegano come cucinarli alle app che insegnano a non ignorarli.

EDITORIALI

- 4**
Il cibo, un valore da difendere
 di Guido Barilla
- 6**
L'Europa rifiuta lo spreco nella filiera alimentare
 di Soledad Blanco


**FOOD WASTE
A CURA DEL BCFN**

- 8**
Cibo a perdere
- 14**
Una filiera di sprechi
 a cura di Anastasia Lidia Scotto
- 20**
Costruire un nuovo sistema alimentare
 a cura di Elisa Bianco
- 28**
La filiera che preserva il cibo
 di Barbara Buchner
- 31**
Siamo ciò che non mangiamo
 di Andrea Segrè
- 32**
**BCFN Yes!
Young Earth Solutions**
 di Marta Antonelli
 Martina Sartori
 e Natia Bejanidze

LO SPRECO NEL MONDO

- 34**
Stati Uniti dello spreco
 di Jonathan Bloom
- 44**
La modernizzazione ecologica del Giappone
 di Federica Marra
- 46**
Perdite alimentari nei Paesi in via di sviluppo
 di Ren Wang

INIZIATIVE ANTISPRECO

- 40**
Un tesoro di scarti. Freegans, Feeding the 5k, FUSIONS
 conversazione con Tristram Stuart
 di Alessandra Viola
- 52**
Il recupero dei resti: un'arte con la "a" maiuscola
 di Roberto Cavallo

- 55**
Food Sharing: condividere per non sprecare
 di Pamela Pelatelli

- 60**
Il risparmio è il miglior guadagno
 di Danielle Nierenberg

LA CULTURA DEL CIBO

- 56**
Una questione di buon senso
 conversazione con Moreno Cedroni

RUBRICHE

- 50**
Men(yo)u
- 62**
APPetite

62



8



34



40



46



20



IL CIBO, UN VALORE DA DIFENDERE

di **GUIDO BARILLA**

Presidente Barilla Center for Food & Nutrition

Lo spreco alimentare è una delle patologie sociali, economiche ed ecologiche più gravi tra quelle che affliggono il nostro Pianeta. Per tre ragioni.

Le valutazioni di tipo economico sono le più evidenti. In un momento storico in cui ogni anno quasi un miliardo di persone ancora muore di fame o deve accontentarsi di un'alimentazione inadeguata, non si può accettare che oltre un terzo delle derrate alimentari mondiali rimanga abbandonato nei campi o finisca nelle discariche. C'è poi una ragione di ordine ambientale. Oggi sappiamo che ogni prodotto non solo genera CO₂ durante tutto il suo ciclo di vita – e ha quindi un'impronta di carbonio – ma, consumando acqua, ha anche un'impronta idrica che incide pesantemente sul cambiamento climatico. Produrre cibo che non finirà mai su una tavola – in molti casi perché passerà direttamente dal frigorifero, o dalla dispensa, alla pattumiera – vuol dire aggravare inutilmente la salute del nostro Pianeta. Ma c'è anche un motivo di tipo psicologico, che considero il sintomo più evidente di questa patologia: la perdita di valore del cibo. Dopo anni di industrializzazione agricola, la diminuzione dei prezzi degli alimenti è stata inarrestabile e questo fenomeno ha alimentato la speranza di chi

credeva che sarebbe stato possibile nutrire tutti gli abitanti del Pianeta. Purtroppo il risultato principale è stato invece quello di far perdere alle persone la percezione del valore reale del cibo. Tutti noi facciamo ogni giorno attenzione a non sprecare ciò a cui attribuiamo valore (tempo, soldi, talento), eppure spreciamo moltissimo cibo. Ciò non è solamente dovuto a problemi di logistica (trasporti, magazzini) o al marketing troppo aggressivo di chi vende (sconti, promozioni, pubblicità). Il motivo va ricercato in un cambiamento culturale che ha caratterizzato gli ultimi (pochi) decenni della nostra storia e che ha relegato ciò che da sempre l'uomo ha giustamente considerato come un bene primario – e quindi da conservare e difendere – al ruolo effimero e generico di commodity. Se è vero che solo chi non attribuisce valore al cibo è disposto a sprecarlo con disinvoltura, mi auguro che la lettura di questa pubblicazione aiuti tutti noi a riacquisire la consapevolezza che il cibo sarà sempre alla base della nostra esistenza e che trattarlo con cura sia l'unica soluzione per preservare la nostra salute e quella del nostro Pianeta.

L'EUROPA RIFIUTA LO SPRECO NELLA FILIERA ALIMENTARE

di SOLEDAD BLANCO

Direttore Gestione risorse sostenibili DG Ambiente Commissione Europea

Nel 2006, nell'Unione Europea sono state buttate via più di 89 milioni di tonnellate di alimenti, per una media di circa 180 chili a persona. Lo spreco ha riguardato l'intera filiera alimentare, dalla fase di produzione agricola allo stoccaggio, lavorazione, distribuzione, gestione e consumo finale. Sprecare il cibo è economicamente dannoso, ecologicamente sbagliato e moralmente inaccettabile, soprattutto se si considera la quantità di risorse necessarie per produrre quelle tonnellate di viveri.

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), se gli attuali trend di domanda dovessero continuare, l'incremento demografico previsto – da 7 a 9 miliardi entro il 2050 – potrebbe far crescere la domanda alimentare addirittura del 70%. Contrastando lo spreco, si potrebbero garantire fino ai tre quinti dell'offerta necessaria. Nell'Unione Europea lo spreco nella vendita al dettaglio rappresenta circa il 40% del totale, ma le aziende del settore hanno un'influenza molto, molto più forte sulla creazione di spreco, sia a monte sia a valle della filiera alimentare. Il Retail Forum for Sustainability dell'Unione Europea – una piattaforma multi-stakeholder co-presieduta dalla Commissione Europea e dai retailer – ha riconosciuto l'importante ruolo che questi ultimi possono avere nel contribuire a ridurre lo spreco dei cibi. Nell'ottobre del 2012 il Retail Forum ha pubblicato un documento sul ridimensionamento dello spreco, in cui dà consigli specifici a

rivenditori, policy maker e altri stakeholder, da mettere in pratica negli anni a venire. Per esempio, i retailer dovrebbero «praticare uno sconto e, dove possibile, regalare i prodotti prossimi alla scadenza», e dovrebbero «informare i consumatori sul reale significato delle diciture "consumare entro" e "preferibilmente entro"; fornire consigli ai consumatori su come trattare, conservare e usare i cibi in modo più efficiente» e «adattare le dimensioni delle confezioni, aumentare la vendita di alimenti sfusi». L'attuazione di tutte queste raccomandazioni sarà seguita e monitorata durante gli incontri del Retail Forum. Inoltre, sempre nell'ottobre del 2012, durante l'incontro annuale del Retail Forum, 19 società e associazioni di rivenditori hanno sottoscritto un accordo volontario riguardo allo spreco, impegnandosi a realizzare entro la metà del 2014 almeno due iniziative di sensibilizzazione sulla riduzione dello spreco, incluso quello alimentare. A partire dall'obiettivo di dimezzare lo spreco dei beni commestibili entro il 2020, la Commissione Europea presenterà quest'anno un documento programmatico sul cibo sostenibile, incentrato in larga parte sullo spreco alimentare. Per raggiungere questi ambiziosi traguardi c'è bisogno della partecipazione di tutti gli stakeholder importanti, compresi i produttori, distributori e rivenditori di prodotti alimentari: questa partecipazione condivisa non è solo nell'interesse della popolazione e del Pianeta, ma anche, evidentemente, della competitività dell'intero settore alimentare.



CIBO A PERDERE

Conseguenza di politiche economiche e produttive, di carenze organizzative nella filiera agroalimentare o di abitudini alimentari, lo spreco di cibo è comune a tutto il mondo e in tutto il mondo significa grandi perdite economiche, oltre che di risorse. Un fenomeno mondiale di impressionante portata e un circolo vizioso da interrompere per potere soddisfare la richiesta alimentare di una popolazione in crescita.

a cura di **ANASTASIA LIDIA SCOTTO**

Food is simply too good to waste è lo slogan del Natural Resources Defence Council (NRDC), una delle organizzazioni non profit americane in prima fila nella lotta allo spreco di cibo. Eppure il *food waste* è un fenomeno immenso, che riguarda sia le perdite più o meno evitabili che si originano lungo la filiera, sia gli sprechi veri e propri. Le sue dimensioni sono state sottolineate nel 2011 dalla Food and Agriculture Organization (FAO), che ha stimato che a livello mondiale lo spreco alimentare è pari a 1,3 miliardi di tonnellate, circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Oggi i dati diffusi dalle Nazioni Unite nel rapporto *How to Feed the World in 2050* indicano che la popolazione mondiale raggiungerà i 9,1 miliardi di abitanti entro il 2050 e questo dovrà comportare un aumento della produzione agroalimentare del 70%. Tuttavia, ogni giorno un'enorme quantità di cibo viene persa o sprecata lungo tutta la filiera agroalimentare, dalla prima fase di

produzione in campo a quella di trasformazione e distribuzione, fino al consumo finale. Ma quanto si butta via e quale settore della filiera spreca di più?

Un primo problema da risolvere, per affrontare la sfida contro lo spreco di cibo, è riuscire a quantificarlo correttamente. Perché a livello globale manca una definizione comune di *food waste* e Paesi diversi associano a questo termine significati differenti.

Questo rende difficile una comparazione dei dati, così come l'esistenza di una metodologia comune che permetta di stimare gli sprechi. Le metodologie possono cambiare, infatti, da uno stadio all'altro della filiera (consultazione di database, interviste, ecc.) e questo rende impossibile paragonare i dati raccolti e impedisce di individuare quali siano i settori più critici nella produzione degli sprechi e di sviluppare strategie mirate. Le cause del *food waste* possono essere molteplici e comprendere: fattori climatici e ambientali, che



+70%

l'aumento della produzione alimentare necessaria entro il 2050 per soddisfare la domanda di cibo

3/5

dell'offerta necessaria entro il 2050 potrebbe essere garantita dalla riduzione dello spreco

possono portare alla rovina di un raccolto; limiti delle tecniche agricole; ragioni economiche, quali standard estetici e qualitativi (che spesso fanno sì che vengano eliminati quei prodotti che non rispettano specifici canoni); leggi di mercato che determinano la maggiore o minore convenienza nella raccolta di un prodotto; i comportamenti dei consumatori, per i quali cibo perfettamente commestibile viene gettato via. Il problema dello spreco agroalimentare, in particolar modo in un periodo di crisi come questo, ha raggiunto dimensioni tali da suggerire al Parlamento Europeo la possibilità di dichiarare il 2014 “Anno europeo contro lo spreco di cibo” e ad adottare una risoluzione che si prefigge di ridurre del 50% lo spreco entro il 2020.

stina una bassa percentuale del reddito familiare per il loro acquisto, e questo fa sì che i consumatori non percepiscano la convenienza di evitare gli sprechi. Secondo l'USDA, nel 2008 le perdite totali di frutta e verdura dei consumatori corrispondevano a 91,54 dollari, che è meno del 2,4% di quanto un americano in media spenda per il cibo. Il secondo grande fattore che influenza sul food waste è la tendenza, nei mercati maturi, a non scoraggiare lo spreco, in quanto più cibo viene sprecato più aumentano le vendite. Questo “circolo vizioso” fa sì che lo spreco a livello domestico si traduca in pratica nella possibilità di vendite maggiori a monte. L'interazione tra abbondanza di cibo, bassi costi, fattori tecnici o climatici, ragioni economiche e leggi di mercato ha determinato lo scenario attuale.

Nella maggior parte dei casi, gli alimenti eliminati sono quelli che non corrispondono agli standard previsti. Jonathan Bloom nel suo libro *American Wasteland* (2010) racconta che una grossa società americana che si occupa del confezionamento dei pomodori ha stimato che, considerando la quantità di pomodori che risultano non idonei alla vendita ma che sarebbero adatti al consumo umano, si potrebbe riempire un camion di 10.000 kg ogni 40 minuti. Andando avanti nelle fasi della filiera, il cibo buttato via nei supermercati di piccole e grandi dimensioni è pari a circa 20 milioni di tonnellate – la maggior parte costituita da frutta e verdura – e questi sprechi corrispondono a quasi il 10% della disponibilità totale di cibo del settore della vendita al dettaglio.

Lo spreco maggiore, però, avviene tra le mura domestiche, responsabili del 60% del food waste totale. Le famiglie americane buttano via circa il 25% del cibo comprato e lo spreco domestico pro capite è pari a 109 kg. Porzioni troppo abbondanti, confusione sulle diciture delle scadenze riportate sulle etichette, prodotti acquistati in offerta promozionale che rimangono nel frigorifero, sono solo alcune delle cause che sono alla base dello spreco domestico.

FOOD WASTE EUROPEO

In Europa i dati raccolti dall'Eurostat nel 2010 indicano che la quantità di prodotti alimentari che viene persa ogni anno lungo la filiera am-



UN FENOMENO COMPLESSO

Ma perché si butta via così tanto? Il problema dello spreco dei prodotti agroalimentari, al di là delle cause elencate prima, ha anche origine dall'intreccio di due diversi fattori. Il primo è che il cibo è un bene relativamente economico, la maggior parte della popolazione nei Paesi sviluppati ha accesso a grandi quantità di prodotti alimentari a basso prezzo, si de-

IL CASO DEGLI GLI STATI UNITI

Negli Stati Uniti, nel 2012, il 40% del cibo prodotto è stato buttato via. Un americano medio spreca oggi dieci volte più di un abitante del Sud Est Asiatico e fino al 50% in più rispetto a un americano che ha vissuto nel 1970. Secondo il NRDC nella prima fase della filiera, quella di produzione, il 20% delle perdite agroalimentari è costituito da frutta e verdura.

Il problema in questo caso è che le perdite all'interno dei supermercati vengono viste dai gestori come “parte del business”. Il direttore della nota catena americana Trader Joe's ha infatti sottolineato che «la verità dal punto di vista di chi gestisce un supermercato è che un punto vendita che butta via poco fa pensare che non ci sia grande disponibilità di prodotti e che la clientela possa non essere soddisfatta».

monta a 89 milioni di tonnellate, ogni cittadino europeo quindi butta via in media 180 kg di alimenti. Anche in questo caso sono le famiglie le maggiori responsabili del food waste: il 42% dei rifiuti agroalimentari totali proviene infatti da questo settore. In particolare, la Germania butta via 11 milioni di tonnellate di cibo all'anno, il che equivale a dire che ogni cittadino tedesco getta nei rifiuti circa 81,6 kg di prodotti alimen-



1,5 mln

sono le tonnellate di prodotti agricoli che ogni anno restano nei campi italiani

tari (per un valore economico di 235 euro), dei quali 53 kg sarebbero perfettamente evitabili. La Francia sembra essere, invece, un Paese molto più virtuoso. Le famiglie francesi, infatti, buttano via circa 30 kg di cibo all'anno. Secondo i dati raccolti dall'Eurostat il Paese in cui si spreca di più è l'Olanda, dove si gettano circa 579 chili di cibo pro capite all'anno.

In Italia i dati raccolti nel 2011 da Last Minute Market e UniBo indicano che nei campi ogni anno restano circa 1,5 milioni di tonnellate di prodotti agricoli, pari al 2,73% della produzione agricola totale. Inoltre un'indagine eseguita analizzando piccoli e grandi supermercati ha messo in evidenza che nel settore della distribuzione ogni anno vengono buttate via 270.776 tonnellate di prodotti alimentari che sarebbero perfettamente consumabili.

Per capire invece quanto le famiglie italiane siano virtuose, sono stati intervistati 3500 nuclei familiari. I dati raccolti hanno messo in evidenza che circa un terzo degli intervistati è consapevole di buttare via una gran parte del cibo acquistato, mentre un altro terzo dichiara di eliminare poco o niente. In media le famiglie

italiane buttano via il cibo non più di una volta a settimana e la pattumiera è ancora oggi il mezzo più diffuso utilizzato per disfarsi di ciò che non si consuma, mentre il compostaggio o la donazione degli alimenti che non interessano più sono dei metodi di "riciclo" ancora troppo poco conosciuti e adottati.

SPRECO EMERGENTE

Il food waste, però, non è solo un problema del mondo occidentale.

Secondo i dati presentati nel corso della World Water Week tenutasi a Stoccolma lo scorso luglio, in Cina circa il 20% del cibo prodotto viene perso lungo la filiera agroalimentare.

Questo dato è particolarmente grave se si considera che la Cina è un'economia emergente e deve affrontare il problema della sicurezza alimentare, confrontandosi con scarse risorse idriche e terre limitate.

Produrre così tanto cibo che diventa poi scarto vuol dire sprecare circa il 17-20% delle risorse idriche del Paese, equivalente al consumo idrico di tutta la Francia.

CONTRO LO SPRECO: EVENTI 2013

6-7 giugno 2013

Sustainable Food Summit
Amsterdam, Olanda

7 giugno 2013

FUSIONS - Incontro regionale
organizzato da BIO Intelligence
Service, Parigi, Francia

20-21 giugno

Quarto Meeting annuale della
Food Chain Analysis Network
dell'OCSE, Parigi, Francia

26 giugno 2013

Caterraduno contro lo spreco
Senigallia, Italia

28 settembre 2013

Salone Trieste Next, premiazione
100 Buone Pratiche europee
Trieste, Italia

29 settembre - 2 ottobre

Prima Conferenza Internazionale
sulla Food Security
Noordwijkerhout, Olanda

4 ottobre 2013

Feeding the 5000
Copenhagen, Danimarca

16 ottobre 2013

Giornata Mondiale
dell'Alimentazione

17-18 ottobre 2013

FUSIONS - Primo meeting
piattaforma europea
Amsterdam, Olanda

16-24 novembre 2013

Quinta settimana europea
per la Riduzione dei Rifiuti

Conterranno eventi Save Food

3-6 novembre 2013

The Global Food Equipment
& Technology Show, Chicago,
Stati Uniti

26-28 novembre 2013

Food Processing and Packaging
Exposium, Nairobi, Kenya

UNA FILIERA DI SPRECHI

Il valore degli alimenti dipende anche dalle energie messe in campo per produrli e farli arrivare fino a noi. Per questo sprecare il cibo non vuole solo dire creare rifiuti, ma significa rendere inutile il consumo di risorse preziose come acqua, terra, petrolio ed energia, utilizzate per produrlo; ed emettere anidride carbonica in due fasi, prima per la sua produzione e poi per il suo smaltimento.

a cura di **ANASTASIA LIDIA SCOTTO**



Quando si parla di impatti degli sprechi agroalimentari, si pensa immediatamente alle emissioni di anidride carbonica associate allo smaltimento dei prodotti che diventano rifiuti. Questa è però solo una parte degli impatti totali generati dallo spreco di cibo. Ogni alimento che arriva quotidianamente sulle nostre tavole ha alle spalle un lungo viaggio che inizia dai campi sui quali è stato prodotto, continua nell'industria che l'ha trasformato, prosegue nei mercati e nei supermercati che l'hanno distribuito e termina nelle nostre case nelle quali il cibo può essere ulteriormente modificato e infine consumato o gettato via. Questo lungo viaggio, *from cradle to grave* (dalla culla alla tomba) comporta un consumo di risorse, lavoro e conseguenti emissioni di gas serra. Considerando un alimento lungo tutto il suo ciclo di vita, quindi, si dovrà tenere conto anche dell'acqua, dell'energia e delle risorse che sono consumate, e di conseguenza spurate, quando questo cibo diventa rifiuto. Dal punto di

vista ambientale, i rifiuti agroalimentari determinano uno spreco di fertilizzanti e pesticidi, del carburante utilizzato per trasportare gli alimenti e causano una forte emissione di metano, un gas climalterante che ha un potere pari a 21 volte quello dell'anidride carbonica.

Il problema degli impatti ambientali associati allo spreco di cibo assume un peso ancora maggiore se si considera che, secondo i dati raccolti nel 2012 dall'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA), il settore dell'agricoltura da solo emette ben 33 milioni di tonnellate di CO₂ equivalente ed è quindi, dopo quello dell'energia, il secondo responsabile delle emissioni di gas serra nazionali. Questa stima però include solo le emissioni di gas serra associate alla prima fase della filiera agroalimentare, ovvero quella in campo, senza considerare tutte le altre. Secondo il rapporto del 2009 Agricarbon, dell'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA), se facciamo un passo avanti e analizziamo le emissioni associate alla filiera agroindustriale (che includono non solo quelle legate all'agricoltura, ma anche quelle generate dal processamento dei prodotti, dal trasporto e dal packaging) avremo che questa è responsabile del 20% delle emissioni italiane di gas serra. Questi

dati mettono in evidenza quale peso abbia la produzione agroalimentare sull'ambiente, limitandosi ad analizzare solo le prime due fasi della filiera. Se prendiamo in considerazione anche la distribuzione e il consumo finale, l'impatto della filiera agroalimentare sulle emissioni di gas serra nazionali sarà ancora maggiore. Una volta che un prodotto alimentare viene gettato via, a tutta l'anidride carbonica emessa inutilmente per la sua produzione bisognerà poi sommare quella associata allo smaltimento in discarica. Per avere un'idea delle dimensioni del problema, l'ISPRA ci dice che ancora oggi circa il 40% dei rifiuti urbani finisce nelle discariche, che costituiscono la maggiore fonte di emissione del metano. Secondo lo studio svolto nel Regno Unito dalla non profit Waste&Resources Action Programme (WRAP), eliminare i rifiuti alimentari dalle discariche porterebbe a una riduzione delle emissioni di gas serra equivalente a quella che si otterebbe togliendo un quinto delle automobili dalle strade del Paese. In Italia,

secondo uno studio svolto nel 2011 dall'Università di Bologna e dal Last Minute Market, gli sprechi agroalimentari prodotti lungo la filiera, dalla fase di produzione fino alla distribuzione, emetterebbero circa 4 milioni di tonnellate di CO₂, e questo valore corrisponde a circa un quarto di quanto l'Italia

dovrebbe tagliare per rispettare gli accordi di Kyoto. All'impatto ambientale se ne associa anche uno energetico. Secondo lo stesso studio prima citato, in Italia gli sprechi agroalimentari corrispondono a circa il 3% del consumo di energia. L'energia sprecata in agricoltura, per la produzione di quel milione e mezzo di tonnellate che vengono lasciate nei campi, corrisponde a circa 98.000 tep (tonnellate equivalenti di petrolio), una quantità che è pari a quella che sarebbe necessaria per riscaldare 67.000 appartamenti da 100 m² per un anno. I dati dell'Università di Bologna indicano inoltre che lo spreco di cibo nell'industria alimentare corrisponde a 80.000 tep, una quantità con la quale si potrebbero riscaldare 55.000 appartamenti da 100 m² per un anno. Allo spreco energetico è associato anche quello del petrolio. Si stima che i rifiuti agroalimentari in Italia determinano uno spreco di circa 19 milioni di tonnellate di barili di petrolio, che equivale a buttare via circa un miliardo e

80%
.....
è la percentuale
di acqua potabile
consumata
dall'agricoltura in USA

**15 mld
di euro**
.....
il valore dello spreco
di cibo in Italia





Buttare via prodotti alimentari vuol dire aver consumato acqua e terra inutilmente

duecentomila euro. Waste Watcher, osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari, stima che in totale il valore economico degli sprechi lungo la filiera, in Italia, è pari a più di 15 miliardi di euro, oltre l'1% del PIL. Oltre all'energia sprecata nella produzione dei rifiuti agroalimentari, c'è un'altra forma di energia che viene persa: quella chimica. In uno studio condotto dal Last Minute Market in un ipermercato di Bologna, è stato rilevato che in un anno vengono smaltiti come rifiuti fino a 92.000 chili di cibo commestibile, ossia una media di 252 chili al giorno, costituiti soprattutto da frutta, verdura e carne. Questa enorme quantità di rifiuti corrisponde a uno spreco di 310.000 kcal al giorno. Con questo cibo inutilmente eliminato in un solo supermercato si potrebbe assicurare una dieta completa ed equilibrata a 18 persone al giorno, soddisfacendo a pieno il loro fabbisogno energetico.

Anche negli Stati Uniti il food waste ha un forte impatto ambientale ed energetico. Secondo una ricerca svolta nel 2012 dall'Environmental Protection Agency (EPA), il cibo che finisce nei rifiuti è responsabile del 16% delle emissioni nazionali di metano ed equivale allo spreco di 165 miliardi di dollari ogni anno. I dati raccolti indicano che il consumo energetico associato ai rifiuti alimentari è pari al 2,5% del totale ed equivale a sprecare 300 milioni di barili di petrolio ogni anno.

Ma non sono solo energia e petrolio a essere sprecati. Secondo il United States Department of Agriculture (USDA) la produzione agricola degli Stati Uniti è responsabile dell'80% del consumo di acqua potabile di tutto il Paese e sfrutta circa il 50% delle terre utilizzabili. Buttare via i prodotti alimentari vuol dire aver consumato tutta quest'acqua e questa terra inutilmente. E allo spreco di risorse si aggiungono anche le conseguenze di

dover gestire una grande quantità di rifiuti in realtà evitabili. I prodotti alimentari che finiscono in discarica corrispondono, infatti, a circa il 12% dei rifiuti solidi urbani degli Stati Uniti e il loro costo per lo smaltimento è pari a circa 1,3 miliardi di dollari. Per rendersi conto dello spreco di risorse, energia e soldi associati al cibo inutilmente gettato via, uno studio americano pubblicato nel 2011 su "The Journal of Consumer Affairs" ha analizzato in particolare la filiera del pomodoro. Secondo i dati raccolti, nel 2008 sono stati persi o sprecati lungo la filiera circa 415 milioni di tonnellate di pomodori. Aver buttato via questa enorme quantità di pomodori equivale ad aver consumato inutilmente circa 9000 ettari di terreno, 15 miliardi di litri di acqua e aver sprecato in media 7 milioni di ore di lavoro.

Lo smaltimento dei pomodori buttati via costa circa 17 milioni di dollari ed emette 311.845 tonnellate di gas serra. Evitare lo spreco di questi pomodori, secondo l'EPA, ridurrebbe le emissioni di gas serra di una quantità pari a quella ottenuta dall'eliminazione di 55.471 automobili.

Ridurre il food waste anche solo del 15% sarebbe sufficiente a dare da mangiare a più di 25 milioni di americani all'anno, e questo è un dato particolarmente importante se si considera che in questo periodo di crisi un americano su sei non riesce a sfamare la propria famiglia.

In Europa, i dati raccolti nel 2009 dal DG Ambiente indicano una produzione di food waste lungo la filiera agroalimentare (considerando le fasi che vanno dalla distribuzione fino al consumo finale) pari a circa 90 milioni di tonnellate. La produzione e lo smaltimento di questi rifiuti agroalimentari porta all'emissione di 170 milioni di tonnellate di CO₂ e consuma 261 milioni di tonnellate di risorse (che includono sia la terra consumata sia l'acqua).

ALIMENTARE LO SPRECO O SFAMARE GLI AFFAMATI?



SPRECO ALIMENTARE: DIMENSIONI E IMPATTO SULL'AMBIENTE



COSTRUIRE UN NUOVO SISTEMA ALIMENTARE

Portare a casa la bottiglia di vino aperta al ristorante, creare una cucina in un supermarket, vendere a prezzo scontato i prodotti prossimi alla scadenza, distribuire le eccedenze e, soprattutto, informare sono solo alcune delle iniziative di istituzioni, enti pubblici e privati, associazioni e singoli cittadini per limitare lo spreco di cibo ancora perfettamente commestibile. Per restituirci il giusto valore.

a cura di **ELISA BIANCO**

Molti prodotti alimentari ancora buoni da mangiare spesso finiscono fuori mercato per motivi che nulla hanno a che vedere con la qualità dell'alimento: confezioni danneggiate, prossimità alla scadenza, eccedenze di produzione, ricambio programmato sugli scaffali, acquisti impulsivi e così via.

Per recuperare questi prodotti ancora commestibili ma non più vendibili, sono nate, nel mondo, moltissime iniziative, che possono essere distinte in base alla natura del soggetto che le porta avanti, all'obiettivo che si pone e al tipo di azioni che intraprende.

DISTRIBUIRE LE ECCEDENZE

Le prime iniziative cui è facile pensare, sono rappresentate dalla distribuzione di aiuti alimentari diretti da parte di organizzazioni profit e non profit. Nella maggior parte dei casi si tratta di associazioni di volontariato (come City Harvest negli Stati Uniti) o private che recuperano le donazioni dell'industria, della distribuzione o della ristorazione per distribuirle a strutture deputate

all'assistenza di persone indigenti o emarginate. In alcuni casi i prodotti alimentari possono provenire da ricevimenti pubblici, catering o concerti (The Rock and Wrap It Up!), oppure le organizzazioni che recuperano gli sprechi possono impiegarli servendo pasti nelle mense o organizzando cene di beneficenza ed eventi pubblici (come l'iniziativa Feeding the 5000). Talvolta sono le agenzie governative e gli enti pubblici che promuovono il riutilizzo degli alimenti, soprattutto mediante campagne di informazione o certificazioni dell'impegno svolto da una particolare struttura. In molti casi, però, le campagne di sensibilizzazione sono portate avanti anche da associazioni ed enti privati le cui iniziative, generalmente rivolte al grande pubblico (come Teller Statt Tonne in Germania), diventano ancora più efficaci se rivolte alle scuole, perché contribuiscono a formare le future generazioni di produttori e consumatori (come l'Edible Schoolyard Project negli Stati Uniti). Dal 2011, inoltre, anche la FAO ha iniziato a impegnarsi in questo settore, con l'adesione alla campagna Save Food



promossa dalla Fiera di Düsseldorf. Partendo dall'idea che il cibo sprecato nei campi dei Paesi in via di sviluppo e nelle case dei Paesi sviluppati può essere impiegato per sfamare chi ne ha bisogno, Save Food cerca di agire a livello globale sull'intera filiera, facendo dialogare tra loro un numero di partner molto ampio, dall'industria alla ricerca, dalla politica alla società civile. Dal canto suo, anche l'Unione Europea ha iniziato a muovere passi importanti: tra i progetti finanziati nel 2012 nell'ambito del Settimo Programma Quadro, uno dei principali strumenti di sostegno al mondo della ricerca della Commissione Europea, salta all'occhio FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies). Il progetto, avviato ad agosto 2012, ha una durata di quattro anni e punta a realizzare in Europa un uso più efficiente delle risorse, riducendo gli sprechi alimentari attraverso l'innovazione sociale. Uno degli strumenti principali per la realizzazione degli obiettivi di FUSIONS consiste nella creazione di una piattaforma in cui vengano riuniti quei soggetti che a ogni livel-

lo possono influire sullo spreco di cibo: ciascun membro apporta le proprie esperienze e conoscenze per arrivare a ridurre, entro il 2020, del 50% gli sprechi alimentari e del 20% la domanda di risorse lungo la filiera.

DALLO SCAFFALE AL BIDONE

In alcuni casi, le iniziative sono guidate da cooperative di produttori che ridistribuiscono tra la comunità locale quella fetta di produzione che non riesce a raggiungere il mercato, come fa il Grow Sheffield's Abundance Project in Gran Bretagna. Tuttavia, spesso anche i prodotti che arrivano nei supermercati vanno sprecati: a causa di strategie commerciali e politiche di vendita, molti cibi non raggiungono gli scaffali, altri restano invenduti o deperiscono nel frigo di casa perché i clienti, affascinati dalle promozioni, ne comprano troppi. Alcune catene di distribuzione hanno così avviato iniziative mirate a limitare gli sprechi, tra queste: raccolta e ridistribuzione di alimenti in-

venduti, possibilità di dilazionare le promozioni commerciali con acquisti in tempi separati (l'iniziativa "Buy one, get one later" di Sainsbury's e Tesco), utilizzo degli sprechi alimentari come combustibile per generare elettricità, miglioramento degli imballaggi (Morrisons e Marks & Spencer in Gran Bretagna), suggerimento delle modalità di conservazione in etichetta o su internet (Morrisons in Gran Bretagna).

Recentemente anche la catena spagnola Mercadona ha iniziato a collaborare con le banche alimentari: mettendo a disposizione 217 dei suoi supermercati come punti di raccolta, ha contribuito a recuperare più di 300 tonnellate di alimenti. In alcune parti del mondo, inoltre, si stanno diffondendo siti internet che commercializzano, a prezzi ridotti, i prodotti prossimi alla scadenza.

TUTTO È RECUPERABILE

Alla distribuzione si aggiungono poi le iniziative promosse dalla ristorazione. In alcuni Paesi è un sistema già diffuso, in altri, invece, chi va al ristorante non sempre porta a casa gli avanzi di cibo e bevande; da qui l'utilità di campagne come Il buono che avanza, in Lombardia, o Buta stupa, in Piemonte. In alcuni casi la comunità locale è coinvolta in iniziative promosse da singole strutture, come nel caso del People's supermarket a Londra, un supermercato che mira a rispondere ai bisogni della comunità offrendo prodotti locali a prezzi accessibili.

Il supermercato è gestito da una cooperativa cui possono aderire anche i clienti, che, in cambio di una quota minima (25 sterline all'anno) e dell'impegno a svolgere quattro ore di volontariato al mese nella struttura, possono usufruire del 10% di sconto sui prodotti venduti. Il People's supermarket s'impegna anche nella riduzione dei rifiuti e degli sprechi alimentari grazie a una cucina, installata all'interno del supermercato, in cui i prodotti alimentari prossimi alla scadenza sono impiegati come ingredienti nella preparazione di piatti pronti (zuppe, insalate, torte, ecc.).

Da non dimenticare, infine, le iniziative commerciali che valorizzano scarti e residui di trasformazione, impiegandoli nella produzione di altri beni commerciali, come nel caso della linea di cosmetici IoMiAmo.

Da un punto di vista istituzionale, alcuni Paesi

più di altri hanno assunto un impegno ufficiale nella lotta agli sprechi alimentari, in Europa, ad esempio, la Francia fa da capofila, mentre nel resto del mondo il Brasile merita una menzione.

LE ÉPICERIES SOLIDAIRES

Nel Paese transalpino numerose iniziative annoverano, tra i partner, ministeri ed enti pubblici, come dimostra, ad esempio, l'impegno dell'Agenzia francese per l'ambiente e l'energia, che con l'obiettivo di ridurre e prevenire la formazione di rifiuti, ha inserito tra le aree di intervento la lotta allo spreco alimentare.

A meritare particolare attenzione è il progetto dell'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES). Nata nel 2000, la rete di ANDES riunisce le épiceries solidaires, cioè negozi solidali in cui le persone con un basso reddito possono acquistare prodotti di uso quotidiano al 10-20% in meno rispetto al normale prezzo di vendita.

Grazie ad accordi nazionali e locali con produttori, industrie alimentari e catene distributive, gli esercizi commerciali si riforniscono raccogliendo dal canale distributivo i prodotti invenduti e commestibili che altrimenti andrebbero distrutti. Tra i suoi partner ANDES annovera due ministeri, svariati enti pubblici locali e nazionali, rappresentanti dell'industria (come Ferrero France), della distribuzione (come Carrefour e Simply Market) e di diverse associazioni caritative.

I negozi solidali rivestono, inoltre, un ruolo sociale importante: si rivolgono a una fascia di persone indigenti che non possono permettersi di accedere ai canali distributivi standard, ma che non si rivolgerebbero a strutture caritative perché lo percepirebbero come una forma di esclusione sociale. Attraverso le sue attività, la rete di ANDES raggiunge, quindi, molteplici obiettivi: riduzione dello spreco di frutta e verdura, promozione di abitudini alimentari sane nelle fasce meno abbienti, inclusione sociale di soggetti al momento esclusi, recupero delle eccedenze alimentari nazionali.

A fine 2012 ANDES contava 240 épiceries, circa 130.000 clienti e più di 1300 tonnellate di frutta e verdura sono state recuperate dai mercati all'ingrosso di Rungis, Perpignan, Lille e Marsiglia (di cui cinque al giorno nel solo mercato di Rungis, uno tra i più grandi al mondo).

REGIONI E COMUNI

Impegnarsi a stimolare azioni nei territori e nelle comunità per ridurre lo spreco alimentare è lo scopo della Carta Spreco Zero, firmata a dicembre 2012 da oltre 50 sindaci della regione Emilia Romagna e sottoscritta il 20 maggio da 1000 sindaci riuniti a Padova per "Mille sindaci a spreco zero". L'iniziativa è stata promossa nell'ambito della campagna europea "Un anno contro lo spreco" (unannocontrolospreco.org). Condividere, confrontarsi, mettere in rete: è

INDUSTRIA: AUSTRIA E FRANCIA

La multinazionale francese Sodexo, che si occupa anche di ristorazione collettiva, si è messa in prima linea, con il progetto Stop Wasting Food, per creare consapevolezza contro lo spreco nelle mense. Ha eliminato l'uso del vassoio (diminuendo così gli sprechi del 30%); chiede di servirsi poco alla volta, in più turni; crea informazione, esplicitando quanto lo spreco alimentare incida sulle emissioni di CO₂. In Austria, invece, dove c'è una forte tradizione panificatoria e uno spreco annuo di 60-65.000 tonnellate di pane invenduto, l'industria Ring and Salzkammergut-Bäckerei, produttrice e fornitrice di prodotti da forno, dà spiegazioni su come conservare il pane, inaugura iniziative per prenotare il pane – con vantaggi per il consumatore – e comunica un nuovo modo di vendere e comperare. Non abbondanza ma varietà: perché se non c'è proprio quello che stavamo cercando, ci sarà sempre qualcosa che gli assomiglia per gusto e proprietà.

I RETAILER: TESCO

La catena britannica Tesco contrasta l'idea che la grande distribuzione sia sempre responsabile di grandi sprechi alimentari.

Con la campagna BOGOF (Buy One, Get One Free Later), attiva dal 2009, cerca di invertire la tendenza degli sprechi spesso provocati dalla logica del 2x1. In questo modo compri sempre due prodotti (l'iniziativa è riservata a verdura e frutta) pagandone uno, ma il secondo lo puoi ritirare la settimana dopo e non rischi di non riuscire a consumarlo.

Proprio la necessità di conservare i prodotti è anche alla base nel nuovo packaging Tesco, in grado – grazie a una particolare striscia che assorbe l'etilene, l'ormone vegetale che provoca il deperimento – di mantenere a lungo le verdure. Il risultato? Un milione e mezzo di pomodori e 350.000 avocado in meno gettati nell'immondizia ogni anno.

ABBATTERE SPRECO E FAME

Tra le nazioni in via di sviluppo, il Brasile rappresenta un modello virtuoso. Il Paese sudamericano è tra i primi produttori mondiali di alimenti, eppure moltissime persone vivono sotto la soglia di povertà e lungo la filiera si spreca ogni anno più della metà del cibo destinato al consumo domestico: il 20% in fase di raccolta, il 15% in quella di trasformazione e il 20% tra le mura di casa. Il programma *Fome Zero* (fame zero), lanciato nel 2003 dall'allora presidente Lula, si rivolge a 44 milioni di persone e grazie a Mesa Brasil (www.sesc.com.br/mesabrasil) nel 2012 un milione e mezzo di persone ogni giorno hanno potuto fruire di aiuti alimentari. Mesa Brasil, un programma di sicurezza alimentare e

nutrizionale nato da un'iniziativa lanciata nel 1991 a Paranà dal Serviço Social do Comércio (SESC), gestisce numeri stupefacenti: nel 2012 ha recuperato e ridistribuito più di 41.000 tonnellate di alimenti, è attivo in 408 città, ha più di 3000 aziende partner che donano generi alimentari e realizza quasi 5000 attività educative e formative nei settori dell'alimentazione e del lavoro sociale. Un altro programma di successo è stato lanciato nella città di Curitiba, Spazzatura che non è spazzatura, dove ogni quattro chili di rifiuti riciclabili raccolti e consegnati alle unità di raccolta è possibile ricevere due chili di cibo.

Recentemente, inoltre, l'impegno istituzionale è ancora aumentato con la promulgazione di leggi che mirano a ridurre gli sprechi alimentari.

CHE FARE? - IL DECALOGO INTELLIGENTE



LA SPESA INTELLIGENTE

Prima della spesa, controlla cosa serve davvero.



LA CUCINA INTELLIGENTE

Quando cucini, fai attenzione alle quantità.



IL FRIGORIFERO INTELLIGENTE

In frigo, metti davanti i cibi a breve scadenza.



IL FREEZER INTELLIGENTE

Congela i cibi che non puoi mangiare a breve.



RICETTE CONTRO LO SPRECO

Utilizza avanzi e scarti alimentari.



PRODOTTI FRESCI E DI STAGIONE

Privilegia l'acquisto dal produttore.



È TROPPO PER TE?

Danne un po' ai tuoi vicini di casa.



AL RISTORANTE NON RIESCI A FINIRE IL TUO PIATTO?

Non farti problemi, chiedi di portare a casa gli avanzi in un pacchetto.

Lo fa anche Michelle Obama...



"DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO IL..."

Vuol dire che gli alimenti risultano ancora idonei al consumo anche successivamente al giorno indicato. Verifica bene prima di buttarli.



FIDATI DEL TUO NASO

Prima di buttare un alimento annusa, guarda e, se l'aspetto è buono, assaggia.

FONTE: elaborazione BCFN da Segre A. (2013) "Vivere a spreco zero. Una rivoluzione alla portata di tutti"

COLDIRETTI E CARITAS

Secondo i dati raccolti dalla Coldiretti, in Italia circa il 30% del cibo acquistato finisce nella spazzatura, e per limitare lo spreco domestico, che riguarda con più facilità i prodotti freschi, frutta e verdura andrebbero acquistate in minor quantità e più frequentemente, preferibilmente sfuse e di stagione. Ma soprattutto bisognerebbe dedicare più tempo alla cucina. Perché quelli che noi chiamiamo "scarti" sono alla base di moltissimi piatti, tra i quali alcuni tradizionali: polpette, frittate di pasta, marmellate di

bucce di frutta, bucce caramellate, ribollita e tanti altri. La Coldiretti li ha preparati in occasione dell'XI Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione a Cernobbio per la "tavola dello spreco". La Caritas di Roma, insieme all'Associazione Panificatori aderenti alla CNA di Roma e la Federconsumatori Lazio - già protagonisti della campagna di donazione alimentare "Oggi offro io" - , li ha messi, insieme allo chef Paolo Cacciani, nel libro *La tua ricetta contro gli sprechi*.

BANCO ALIMENTARE

Industria, ristorazione collettiva e grande distribuzione organizzata hanno in comune la gestione di consistenti quantità di alimenti e, di conseguenza, la necessità di risolvere il problema di tonnellate di scarti ed eccedenze. Il Banco Alimentare, associazione presente sul territorio italiano dal 2003, si occupa di trasformare queste eccedenze in risorse, distribuendole gratuitamente ad associazioni ed enti caritativi.

I prodotti donati arrivano in via principale da: l'Agenzia per le erogazioni in Agricoltura (AGEA) dell'Unione Europea che, secondo il Programma europeo di aiuti, distribuisce derrate alimentari in eccedenza; l'industria alimentare, una rete di 700 aziende grandi e piccole, che si trovano a dover ri-

collocare prodotti non commerciabili - per difetti di confezionamento o campionatura, o per motivi di stagionalità o prossimità della scadenza - e che hanno preferito la donazione come soluzione; la grande distribuzione che, per le medesime ragioni dell'industria, possiede una vasta gamma di prodotti non più vendibili; la ristorazione collettiva, che si troverebbe altrimenti a dover gettare via pasti pronti ancora perfettamente commestibili ma non riproponibili, ad esempio, nelle mense.

È una rete complessa, che si basa sul lavoro di oltre 1600 volontari e che ha permesso che solo nel 2012 venissero donate 61.000 tonnellate di cibo: un rimettere in circolo alimenti, in una società che vede moltiplicarsi la richiesta di aiuti alimentari.



LA FILIERA CHE PRESERVA IL CIBO

Un mondo che spreca così tanto cibo è un mondo con una filiera agroalimentare che non funziona come dovrebbe. Per invertire questa tendenza e ricostruire un ordine che restituiscia il valore al cibo, è necessario che i cambiamenti avvengano in ogni fase della produzione e del consumo. Il BCFN riflette su chi se ne deve occupare e come.

di **BARBARA BUCHNER**

Lo spreco alimentare è un problema che coinvolge tutti. Non solo perché è diffuso in tutto il mondo, ma perché la sua imponente manifestazione ha ora – e a maggior ragione avrà in futuro – pesanti conseguenze sulla società. Continuare a perdere il cibo lungo la filiera agroalimentare in un mondo in piena crisi economica vuol dire perdere l'occasione di intervenire su un sistema che non funziona più, significa impedire che le persone che soffrono la fame possano accedere a questo eccesso di produzione, ma anche non avere chiaro per quante persone produciamo oggi e per quante dovremo produrre domani. Per questo negli ultimi anni il Barilla Center for Food & Nutrition e molte istituzioni, organizzazioni e associazioni hanno deciso di schierarsi contro lo spreco.

DEFINIRE PER QUANTIFICARE

Per ridurre drasticamente, se non eliminare del tutto, un fenomeno globale e radicato come quello del food waste sono molte le pratiche che bisogna mettere in atto. Innanzitutto, secondo il

BCFN, si deve definire chiaramente cosa significa sprecare il cibo. Food losses, food waste: spreci o perdite?

Definire le une e le altre aiuta a conoscerne meglio caratteristiche e possibili soluzioni, a quantificarle e ad analizzarne le cause. Alcune sono già state identificate, altre sono ancora da esplorare, ed è per questo che la filiera agroalimentare va ancora, in ogni sua fase, osservata e compresa: per poterla correggere.

UN ARGOMENTO POLITICO

Occorre inoltre che i governi s'interrogino sul perché sprecare il cibo sembra ormai diventato economicamente conveniente, soprattutto in un mondo che dovrebbe risparmiare le proprie risorse. È proprio nelle agende politiche che deve comparire con giusta priorità la riduzione delle perdite e degli sprechi; è importante che le istituzioni europee e quelle di tutto il mondo valutino gli impatti che il food waste comporta in ogni fase della filiera – aumentando e migliorando la ricerca e l'indagine sulla



1

Definire il problema,
capire le cause

2

Stimolare l'attenzione
di governi e istituzioni

3

Creare una rete di
cooperazione

4

Promuovere eventi
di informazione al
consumatore

5

Prima ridurre,
poi recuperare,
eventualmente
condividere



Se ognuno farà la sua parte, il cibo prenderà strade diverse da quelle che lo portano a essere rifiutato e scartato

situazione attuale –, in mondo da studiare manovre e norme adeguate, standard da rispettare che riducono lo spreco. Perché prima ancora di pensare a come recuperare i nostri scarti, a come riciclarli, compostarli, usarli per produrre energia o mangimi animali, è importante adottare alcune pratiche per ridurli. Dobbiamo infatti ridimensionare il problema già alla radice, per limitare il numero di risorse necessarie a mettere in pratica la fase del riutilizzo.

RIDISTRIBUIRE L'ECCEDENZA

Esiste, infatti, una parte di sprechi inevitabile, ma a questa dovrebbe essere data, prima di tutto, un'altra possibilità di essere cibo per chi ne ha bisogno. Lo si può fare attraverso le iniziative di donazione e di redistribuzione a fasce di popolazione in difficoltà. Sono molte quelle che stanno nascendo nel mondo, ma dovrebbero essere un'assodata pratica quotidiana e non sporadica o isolata: supermercati, mercati, aziende, mense dovrebbero destinare il cibo che per alcune ragioni non può più essere venduto a chi, comunque, non potrebbe permettersi di comprarlo. Solo dopo aver percorso questa strada le eccedenze ancora esistenti, o quelle non edibili, potranno essere – e dovranno essere – destinate alla nutrizione degli animali e alla conversione in bioenergia.

COOPERAZIONE DI FILIERA

Oltre alla cooperazione tra distribuzione e associazioni umanitarie, o coinvolte nella distribuzione di aiuti alimentari, il BCFN ritiene indispensabile che nasca anche una rete tra gli agricoltori,

per favorire la concentrazione dell'offerta, e una fra produzione e distribuzione, che permetta di programmare e rispondere in modo corretto alle richieste del consumatore, sia per quel che riguarda le quantità realmente necessarie, sia per soddisfare esigenze di qualità. In questo modo si potrebbero equilibrare domanda e offerta, riducendo notevolmente lo spreco alimentare. E se ognuno farà la sua parte, il cibo prenderà strade diverse da quelle che lo portano a essere rifiutato e scartato.

Questo processo di correzione della filiera non può però considerarsi completo senza un intervento sulla sua ultima fase: il consumo domestico. Il comportamento di ognuno di noi è infatti di fondamentale importanza, e perché le persone cambino attitudine nei confronti del cibo c'è bisogno di impegno, rispetto, attenzione, fantasia, ma prima di tutto di comprensione del problema. Il BCFN crede con forza nel ruolo positivo di un'adeguata informazione su cosa significhi per l'ambiente e l'economia gettare del cibo che ha richiesto molte risorse per crescere e che tante ne richiederà per essere smaltito, su come prevenire gli sprechi, conservare gli alimenti, su come interpretare la data di scadenza.

La filiera di sprechi che conosciamo oggi deve quindi diventare una filiera attenta, che in ogni fase e con strategie mirate riduce lo spreco, riutilizza dove possibile, ridistribuisce le eccedenze.

Barbara Buchner è direttore senior del Climate Policy Initiative Europe ed è stata ricercatrice presso l'IEA. È membro dell'advisory board del BCFN.

SIAMO CIÒ CHE **NON** MANGIAMO

di **Andrea Segrè**
Presidente Last Minute Market, spin off Università di Bologna

In quei Paesi che una volta si definivano ricchi oggi lo spreco alimentare si “concentra” fra le mura domestiche: ciò che si spreca a casa propria conta molto più di tutto il resto, per valore e per quantità. In Italia, per esempio, l'ordine di grandezza è di 5 a 1. Siamo ciò che non mangiamo, direbbe oggi – se potesse – Ludwig Feuerbach.

Del resto, le analisi qualitative rilevate dall'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market-SWG dimostrano che il fenomeno incomincia a essere percepito con maggiore chiarezza dagli italiani, anche in termini di impatto ambientale.

Esiste inoltre una comunità sempre più diffusa, almeno potenzialmente, e molto attenta, attiva e disponibile a condividere delle buone pratiche per ridurre lo spreco di alimenti e favorire un consumo responsabile.

Vale la pena allora cercare di raccogliere le azioni che si possono mettere in campo.

E in questa direzione molto possono fare le amministrazioni locali, le più vicine ai cittadini.

La Carta per una rete di amministrazioni a spreco zero è un esempio, concreto, di cosa si può fare andando oltre ai singoli, le associazioni e i movimenti. La Carta, sottoscritta a maggio 2013 da oltre 700 amministratori, impegna fra l'altro a:

- *condividere e promuovere la campagna “Un anno contro lo spreco”, patrocinata dal Parlamento Europeo, per sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore positivo del cibo e sulle conseguenze economiche, ambientali e sociali dello spreco alimentare;*

- *rendere operative da subito alcune delle indicazioni contenute nella “Risoluzione europea contro lo spreco alimentare” per contribuire all'obiettivo di dimezzare gli sprechi entro il 2025;*

- *sostenere tutte le iniziative – pubbliche e private – che recuperano, a livello locale, i prodotti invenduti e scartati lungo la filiera per ridistribuirli gratuitamente alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo;*

- *modificare le regole che disciplinano gli appalti pubblici per i servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera in modo da privilegiare, a parità di altre condizioni, le imprese che promuovono azioni di riduzione dello spreco e di ridistribuzione;*

- *istituire programmi e corsi di educazione alimentare, per rendere il consumatore consapevole degli sprechi e dei loro impatti, insegnando a rendere più sostenibile acquisto, conservazione, preparazione e smaltimento.*

- *regolamentare le vendite scontate quando un prodotto è vicino alla scadenza oppure presenta un difetto (contro lo spreco e contro la crisi);*

- *semplificare le etichette degli alimenti: una scadenza unica ma con due date, quella commerciale (fino a quando può essere venduto) e quella che riguarda il consumo;*

- *istituire un osservatorio nazionale per la riduzione degli sprechi con l'obiettivo di minimizzare tutte le perdite e le inefficienze della filiera, favorendo la relazione diretta fra produttori e consumatori e coinvolgendo tutti i soggetti interessati. Diversi Paesi europei si sono già dotati di questo strumento, l'Italia non ancora;*

- *confrontare, condividere, mettere in rete le buone pratiche – tecnologie, processi, progetti per prevenire lo spreco alimentare – e costituire infine una rete di Comuni a spreco zero.*

Chiediamo, chiedete ai vostri Sindaci di sottoscrivere la Carta a Spreco Zero. Saremo un fiume di cittadini consapevoli e responsabili, milioni di gocce che faranno la differenza. Perché, come diceva il poeta Tonino Guerra, una goccia più una goccia non fa due gocce: ma una goccia più grande. Grande come l'Italia, grande come l'Europa. Un'onda che sommergerà lo spreco, così – finalmente – torneremo a essere ciò che mangiamo.

BCFN YES!

YOUNG EARTH SOLUTIONS!

Il BCFN favorisce attivamente lo sviluppo delle giovani idee per promuovere contributi concreti e soluzioni su cibo e nutrizione. Dieci idee che sono ogni anno valutate al Forum internazionale del BCFN.

(BFCNYES.COM)

How much water do you need to be a chef?

di **Marta Antonelli**
e **Martina Sartori**

(Finaliste del BCFN YES! 2012)

Che l'acqua sia un fattore essenziale nei processi produttivi agricoli e industriali è forse noto a molti. Ma quanti sono consapevoli dell'effettiva quantità di acqua impiegata per produrre il cibo che portiamo sulla nostra tavola?

Alcune stime parlano di 3496 litri al giorno, pari a circa l'85% del consumo idrico totale dalla nostra società. Dato che implica che, se vogliamo ridurre la nostra "impronta idrica", non possiamo limitarci a diminuire il consumo di acqua domestico ma dobbiamo soprattutto rivedere le nostre scelte di consumo alimentare, orientandole verso beni che risultino più sostenibili dal punto di vista idrico. Ad esempio preferendo prodotti a più ridotta impronta idrica o quelli provenienti da agricoltura ad acqua piovana anziché da agricoltura irrigua.

Promuovere una gestione e un utilizzo più sostenibile delle risorse idriche nella catena produttiva



alimentare significa innanzitutto rendere consapevoli dell'impiego di tali risorse i consumatori finali. Un modo semplice può essere indicare, sul packaging del prodotto finale, il volume e la provenienza dell'acqua utilizzata per la sua produzione. Quest'idea è alla base del progetto *How much water do you need to be a chef?* proposto per la prima edizione del concorso BCFN YES! e selezionato tra le dieci idee finaliste al quarto Forum Internazionale. Nello specifico, la proposta è destinata alla pasta (bene diffuso in tutto il mondo) e alle recenti politiche di marketing che hanno inserito sulle confezioni suggerimenti di ricette: il packaging potrebbe così contenere il calcolo di consumo di "acqua virtuale" dell'intero piatto.



Waste-free

di **Natia Bejanidze**
(Finalista del BCFN 2012)

Il progresso economico di un Paese dipende dalla crescita del reddito nazionale, che non può esistere senza un rapido sviluppo dell'industria di trasformazione e del suo rinnovamento tecnologico, senza cioè lo sviluppo e l'adozione di tecnologie ecocompatibili e lontane dagli sprechi.

Un Paese agricolo che coltiva grandi quantità di frutta e verdura deve necessariamente possedere una capacità manifatturiera che la metta in condizioni di lavorare frutta e verdura senza produrre sprechi, così da ottenere prodotti di alta qualità che siano vendibili con profitto nel mercato interno e all'estero. Invece gli scarti, di norma gettati via, con la loro decomposizione hanno conseguenze negative per il suolo, l'acqua e l'inquinamento, e quindi sulla produzione. Con *Waste-free*, una tecnologia combinata che unisce a quella tradizionale per la lavorazione della frutta i trattamenti con



elettromembrana e baromembrana, è possibile limitare sprechi e scarti. Questa tecnologia permette di eseguire molte procedure all'interno di un unico ciclo tecnologico: la massima estrazione di oli essenziali dalla pelle dei frutti; succhi di frutta e verdura puri e sterili, resistenti all'immagazzinamento e ai sedimenti; la produzione simultanea di acqua potabile, di acidi e alcali da usare nella diluizione del succo concentrato, e di pectina e vitamina P dai residui della spremitura della frutta. L'uso di questa tecnologia nell'industria ha davvero l'opportunità di riempire il mercato interno con nuovi prodotti di alta qualità ed estremamente competitivi, prodotti necessari se si vuole tutelare la salute pubblica.

USA

STATI UNITI DELLO SPRECO

La nazione che produce il doppio del fabbisogno alimentare dei propri cittadini è l'esempio eclatante delle conseguenze che la cultura dell'abbondanza, del cibo perfetto e a basso costo può provocare. Un viaggio del giornalista Jonathan Bloom tra produttori, scaffali, mura domestiche: un modo sbagliato di intendere la produzione di alimenti e il loro consumo che sta lentamente cercando di cambiare.

di JONATHAN BLOOM

Entro nel retro del supermercato aspettandomi di iniziare in dolcezza il mio primo giorno di lavoro. Invece il mio nuovo capo, Gary, mi dice di agguantare un grembiule e di andare ai frigoriferi della frutta e della verdura già lavate e affettate. Poi mi dice di prelevare le confezioni che hanno la data di scadenza di oggi o di ieri e di buttarle. "Buttarle, nel senso di gettarle nel bidone dell'immondizia?", mi domando dubbioso. Così chiedo a Gary di ripetere, tanto per essere sicuro di aver capito bene. Perché quello che mi ha appena detto, di buttare del cibo perfettamente sano, non ha molto senso. Invece, come imparerò nei mesi successivi, è un'appropriata introduzione al modo in cui si fanno le cose nei supermercati americani.

Il lavoro al supermarket mi serve per conoscere e capire lo spreco alimentare nella vendita al dettaglio, una ricerca che svolgo per il mio libro *American Wasteland*. Solo che non credevo di trovarmelo subito davanti, e con una tale dimensione: il primo giorno, e nella maggior parte di quelli successivi, ho buttato via centinaia di chili

di prodotti scaduti o che non avevano un aspetto sufficientemente perfetto. Un normale supermercato elimina ogni giorno dai 300 ai 350 chili di cibo. Di certo lo spreco alimentare in America non riguarda solo i negozi. Il cibo viene buttato in ogni fase della filiera alimentare, dalla fattoria alle mura domestiche. Di fatto, il 40% del cibo che produciamo non raggiunge la forchetta o il cucchiaio di nessuno. E lo spreco alimentare è aumentato del 50% dal 1974 al 2006.

Com'è possibile? Perché spreciamo così tanto cibo in un paese dove 50 milioni di cittadini non hanno abbastanza da mangiare? A confondere ulteriormente le cose, come possono coesistere spreco, fame e obesità?

PERCHÉ SPRECHIAMO

Yolanda Soto è seduta accanto al telefono del suo ufficio di Nogales, Arizona. Con l'autoritratto di Frida Kahlo che la scruta dal muro, la Soto aspetta la prima delle tante telefonate che arriveranno tra poco da molti dei 200 grossisti presenti in cit-



Lo spreco alimentare è aumentato del 50% dal 1974 al 2006

Negli USA un normale supermercato elimina ogni giorno dai 300 ai 350 chili di cibo

tà. A Nogales ci sono così tanti distributori perché è il valico di frontiera da cui entrano più prodotti messicani e chiamano la Borderlands Food Bank di Yolanda Soto per donare pallet o anche interi carichi di pomodori, peperoni, meloni e altri cibi freschi. Fatta eccezione per l'autunno quando il ritmo rallenta, la Soto riceve in regalo circa 45 tonnellate di alimenti... al giorno! I distributori vogliono carichi fatti all'85% da prodotti buoni o ottimi, perché sanno che i rivenditori non accetteranno nulla che sia meno che perfetto. La flotta della Soto, cinque autoarticolati, è quasi in perenne movimento, perché grazie a questa campagna che porta avanti da 19 anni alla Borderlands, la maggior parte dei distributori di solito dona il cibo invece di gettarlo. Tuttavia «di tutto il cibo commestibile d'importazione che potreb-

Dipartimento dell'Agricoltura prevede ancora la massima produzione, coltivando "da una stac-
cionata all'altra". Questa mentalità, adottata nel 1974 dall'allora segretario all'Agricoltura, Earl Butts, unita ai continui progressi tecnologici, ha aumentato sempre di più la disponibilità di calo-
rie. Sovrabbondanza che causa dei surplus di der-
rate e ci fa vedere cibo dappertutto, ci fa credere che possiamo anche non stare attenti al nostro cibo o alla nostra salute.

Un'altra causa principale dello spreco e dell'obe-
sità sono le porzioni più che generose. Come spiega Lisa Young nel suo libro *The Portion Teller*, le dimensioni di hamburger, patatine e bibite sono quasi raddoppiate negli ultimi trent'anni. E molti di noi purtroppo si portano fin dentro casa quelle idee distorte di porzione. I costi sono il se-

all'agricoltura, sarebbe molto più alto. Peralto, stiamo ipotecando la salute nostra e del nostro Pianeta in nome del risparmio sui costi. Stiamo diventando obesi e malaticci per colpa di cibi che produciamo avvelenando terra e fiumi. Cose che in futuro pagheremo care.

Il desiderio di un cibo dall'aspetto perfetto e omogeneo produce spreco in tutte le fasi della catena alimentare.

Ho visitato un impianto di confezionamento degli asparagi a Caborca, in Messico, dove si preparano i famosi mazzetti che troviamo nei supermercati americani. Mentre gli asparagi scorrono veloci sul nastro trasportatore, gli operai selezionano i più spessi e mettono i più sottili su un altro nastro che serpeggia per l'edificio: i più piccoli sa-
ranno venduti in Messico, dove anche i prodot-

ceta sempre di più i prodotti dalle forme strane, la grande maggioranza della catena di distribuzione rifornisce supermercati che non hanno spazio per le disomogeneità d'aspetto, a parte il marchio di frutta Ugly Tomato ("il brutto pomodoro").

Come mi ha spiegato Kevin Moffit, presidente del Northwest Pear Bureau: «La gente dice che comprerà un frutto un po' irregolare, mentre invece compra con gli occhi. Dicono una cosa, ma a dire il vero ne fanno un'altra».

Il perfezionismo non riguarda solo i cibi freschi. Senior Gleaners, un'organizzazione che raccoglie cibo a Sacramento, California, ha tutta una stan-
za piena di scatole di cereali ammaccate, pacchetti di biscotti squarciati dal taglierino usato per aprire gli scatoloni e promozioni scadute (come le bibite energetiche delle Olimpiadi 2012). Inol-



be essere donato, a noi ne arriva probabilmente un quarto», dice la Soto. «Tantissimo finisce in discarica».

Il lavoro svolto alla Borderlands mette in luce i tre motivi principali per cui il sistema alimentare americano è arrivato a produrre un simile spreco: abbondanza, bellezza e costi.

A livello nazionale gli Stati Uniti producono circa il doppio del fabbisogno alimentare annuo degli americani. Eppure la politica ufficiale del

condo motivo per cui gli americani sprecano così tanto cibo. Malgrado l'aumento dei prezzi, gli americani destinano ai generi alimentari meno del 10% delle spese di casa. Nessun'altra nazione spende meno per il cibo.

Proprio come per l'abbondanza, anche il costo degli alimenti ci trasmette la sensazione di non dover stare attenti al nostro cibo. E così facciamo. Ma il cibo americano è artificialmente poco costoso: il costo reale, senza i sussidi governativi

ti non omogeni né immacolati hanno mercato. Dopo aver creato un mazzo di asparagi, gli operai usano una specie di taglierino per uniformarne la lunghezza, tagliando via una porzione, perfettamente edibile, della maggior parte dei gambi. La passione per l'omogeneità è dovuta in parte a questioni di ordine pratico: così i mazzi entre-
ranno nelle scatole di plastica gialla, pronti per viaggiare verso nord. Anche se chi ha un orticello in giardino o compra ai mercati dei contadini ac-

tre, la natura del nostro sistema alimentare pro-
voca anche più sprechi. All'azienda agricola Tay-
lor Farms di Salinas, California, ho appreso che molti prodotti vengono scartati perché si sa già che, una volta giunti alla destinazione prevista, a migliaia di chilometri di distanza, non sopravvi-
veranno per due settimane sugli scaffali. Potreb-
bero essere consumati localmente ma vengono gettati a causa della filiera alimentare nazionale e internazionale.



Il 97% dello spreco alimentare prodotto negli Stati Uniti finisce nella discarica o nell'inceneritore, danneggiando l'ambiente

A CHI IMPORTA?

Spesso m'imbatto in atteggiamenti del tipo «È il mio cibo. L'ho pagato, quindi ci faccio quello che mi pare». Se questa logica riflette quella punta d'indipendenza tipica degli americani, ignora l'impatto etico e ambientale del nostro spreco alimentare.

Dal punto di vista etico, la giustapposizione di ricchezza, spreco e fame in America è senza precedenti. Il fatto di vivere in una nazione di tale abbondanza – agricola ed economica – e che a circa il 15% degli americani non sia garantito l'accesso al cibo è moralmente vergognoso. E lo è ancora di più se si considera il nostro 40% di spreco. Il cibo sprecato equivale a una dissipazione delle risorse naturali, che significa un mucchio di petrolio o di energia elettrica. Il nostro sistema alimentare è così dipendente dal petrolio che il 4% di tutto il consumo energetico americano finisce nel cibo che scartiamo; la produzione alimentare si serve dell'80% dell'acqua dolce consumata, quindi scialacquiamo ogni anno l'equivalente del volume del Great Salt Lake; data la nostra sovrapproduzione e lo sfruttamento intensivo della terra, non permettiamo al suolo di riacquisire la sua fertilità. Inoltre gli scarti alimentari sono la parte più consistente (21%) dei rifiuti americani destinati alla discarica e la loro decomposizione in assenza di aria produce metano, venti volte più

potente dell'anidride carbonica nell'intrapololare calore. Stiamo contribuendo al cambiamento climatico dalla pattumiera della nostra cucina. Oggi le discariche più grandi e di nuova generazione devono essere attrezzate per catturare e distruggere il metano, ma quella più vicina a casa mia – e innumerevoli altre – per scongiurare incendi ha dei tubi che sfiatano il metano nell'atmosfera. A peggiorare le cose, solo il 3% degli scarti disponibili sono trasformati in compost oppure in energia tramite la digestione anaerobica. Il 97% dello spreco alimentare prodotto in America finisce nella discarica o nell'inceneritore, danneggiando l'ambiente.

È ARRIVATO IL MOMENTO

A dicembre, un gruppo di attivisti e di cittadini interessati di Austin, Texas, ha convinto il Consiglio Comunale a dichiarare il 2013 l'Anno della Prevenzione e Riduzione dello Spreco Alimentare. Ci sono progetti per incoraggiare la consapevolezza, salvare più cibo dalla discarica e ampliare i programmi di compostaggio. Nel dichiarare guerra allo spreco alimentare Austin rappresenta senz'altro un'eccezione, ma in tutto il Paese c'è una crescente attenzione al problema e molto viene fatto per ridurre lo spreco creato e per ridistribuire e riciclare l'inevitabile eccesso. Nel 2007, il Saint Joseph's College del Maine ha eliminato

i vassoi dalla caffetteria all-you-can-eat nel tentativo di ridurre lo spreco di cibo e il consumo di acqua ed elettricità. Stuart Leckie, l'economista della scuola, che conta solo 1000 studenti, ha notato durante un week-end di prova che, eliminando i vassoi e impedendo di fatto ai ragazzi di trasportare tre piatti alla volta, lo spreco diminuiva del 40%. Questa semplice strategia si è diffusa in tutta la nazione, e oggi, più della metà dei college e delle università americane ha abolito i vassoi. Nella maggior parte delle città americane sono presenti associazioni che si occupano di raccogliere gli alimenti commestibili ma invendibili e di ridistribuirli a chi ne ha bisogno. La City Harvest di New York ha lanciato l'idea di recuperare il cibo edibile ma non vendibile all'inizio degli anni Ottanta e D.C. Central Kitchen di Washington ne ha seguito l'esempio qualche anno dopo. Borderlands Food Bank di Nogales opera rifornendo molte organizzazioni che combattono la fame come The 3000 Club che, col suo programma "Market on the Move", vende 30 chili di frutta e verdura a 10 dollari nelle zone cittadine a basso reddito. Dove gli Stati Uniti sono indietro è nel riciclo dello spreco ma negli ultimi anni quello degli scarti alimentari è aumentato. Nel 2009 sia San Francisco sia Seattle hanno reso obbligatorio il compostaggio dei rifiuti organici. Oggi ci sono più di 200 comunità che seguono dei programmi di compostaggio con la raccolta dell'umido porta

a porta, dice Juri Freeman, senior environmental analyst dell'organizzazione non profit SERA, Inc. E il numero dei programmi dovrebbe aumentare nei prossimi anni. «Il compostaggio degli scarti alimentari è uno dei settori della gestione dei rifiuti solidi che sta crescendo più in fretta», dice Freeman. «Questa tendenza continua a diffondersi per gli Stati Uniti, grazie a più fattori insieme: le forze di mercato, la domanda di servizi, gli obiettivi delle comunità e nuove regole». La maggiore attenzione per lo spreco alimentare ha incoraggiato decisioni entusiasmanti: il Massachusetts e il Vermont si sono impegnati a vietare lo smaltimento in discarica dei rifiuti organici negli anni a venire. Questo passo probabilmente modificherà il modo in cui gli americani si accostano al cibo, a tutti i livelli della filiera alimentare. In fin dei conti, se non ci è permesso di buttare via il cibo, probabilmente cercheremo prima di tutto di non creare quello spreco. E come può testimoniare chiunque abbia sbirciato nei casonetti di un supermercato, questo cambio di atteggiamento è atteso da tempo.

Jonathan Bloom è giornalista ed esperto di spreco del cibo. È autore del famoso libro American Wasteland (2010,) che esplora il fenomeno lungo la filiera alimentare americana, ed è autore del blog Wasted Food.

CONVERSAZIONE CON TRISTRAM STUART

UN TESORO DI SCARTI

FREEGANS, FEEDING THE 5K, FUSIONS

I Freegans, popolo di raccoglitori del cibo che gli altri abbandonano, conducono una vita anticonformista. Ma i loro ideali e i loro progetti sono conosciuti in tutto il mondo e ritenuti ottime soluzioni contro lo spreco alimentare, anche dall'Unione Europea. E parlare di Freegans e delle loro iniziative, vuol dire parlare con Tristram Stuart.

di ALESSANDRA VIOLA



Da oggi, ogni volta che buttate via qualcosa, pensateci bene: quel gesto è l'ultimo di una lunga catena di ingiustizie sociali perpetrata a livello planetario. Non solo scava la distanza tra chi ha (e può sprecare) e chi non ha, ma produce inquinamento, si basa sullo sfruttamento indiscriminato di risorse e persone, e forse sostiene addirittura qualche dittatura. Ne sono convinti i Freegans (il termine è composto da *free*, libero, e *vegan*, vegano), che per evitare di rendersi complici hanno adottato uno stile di vita decisamente anticonformistico. I Freegans non comprano: raccolgono (in genere nei cassettoni), separano, recuperano e riciclano. Non possiedono automobili, al massimo fanno l'autostop. Nei limiti del possibile non lavorano, per evitare di sostenere un sistema, quello capitalistico, che al contrario cercano di

osteggiare con ogni mezzo. Vivono in comunità: per risparmiare e sostenersi a vicenda, e a volte occupano case disabitate in nome del fatto che il diritto alla casa vale più «dell'obsoleto concetto di proprietà». Intento dichiarato: boicottare l'attuale sistema economico, basato sullo spreco sistematico di risorse e (soprattutto) di cibo.

I dati raccolti dal leader dei Freegans inglesi, il trentaseienne pluripremiato ricercatore inglese Tristram Stuart, sono davvero impressionanti: i soli Stati Uniti buttano via ogni anno circa 40 milioni di tonnellate di cibo. Una quantità, per intendersi, sufficiente a sfamare tutte le persone malnificate del Pianeta (circa un miliardo). Per produrre la carne e i latticini buttati nel secchio (sic) ogni anno dalle famiglie inglesi e americane vengono impiegati 8,3 milioni di ettari di terreni agricoli,

Bisogna ripensare l'intera filiera produttiva, dal campo alla forchetta, ma non c'è bisogno di rivoluzioni: a volte basta un po' di semplice buon senso





GLEANING

Si chiama *gleaning* l'atto di raccogliere dai campi dei contadini quella parte di raccolto abbandonato perché non commerciabile. Si tratta di una pratica molto antica, di cui si trova traccia persino nella Bibbia, che è stata di recente ripristinata e resa celebre proprio dal movimento dei Freegans.



mentre l'acqua usata globalmente per coltivare cibo che poi non verrà mangiato sarebbe sufficiente a soddisfare il consumo idrico di 9 miliardi di persone. Proprio quelle che secondo le stime popoleranno il Pianeta nel 2050 e che rischiano invece di rimanere a secco. «Bisogna ripensare l'intera filiera produttiva, dal campo alla forchetta – dice Stuart senza mezzi termini – ma non c'è bisogno di rivoluzioni: a volte basta un po' di semplice buon senso. Per esempio, in Inghilterra tra il 20% e il 40% della frutta e dei vegetali prodotti vengono scartati prima di raggiungere i negozi, principalmente perché la loro forma o misura non risponde agli standard "cosmetici" dei supermercati, che stabiliscono quanto debbano essere lunghe le carote o larghe le zucchine. Una cosa insensata dato che quel cibo è perfettamente idoneo a essere mangiato. Per accendere i riflettori su questo problema abbiamo pensato di reintrodurre in Inghilterra il *gleaning*, una pratica antichissima che consiste nel raccogliere i vegetali rimasti abbandonati nei campi dopo il raccolto, per distribuirli ai poveri. Il punto è che quando gli agricoltori fanno il raccolto, scartano a priori quello che non potrà essere venduto perché ha la forma sbagliata e lo lasciano nel campo a marcire. Un dan-

no per tutta la comunità, dal produttore, che ne ha una perdita economica, al consumatore, che trova prezzi più alti». Il tema è caldo e i *gleaners* fanno rapidamente proseliti. Sono già centinaia in tutto il mondo e dall'anno scorso hanno recuperato oltre 300.000 tonnellate di verdure e frutta in Kent, Sussex e Lincolnshire mentre nuovi gruppi sono già in formazione a Manchester e Bristol e singole iniziative sono partite anche in Francia, Germania, Portogallo. «Quando lanciamo una raccolta arrivano da tutta l'Inghilterra: raccogliere frutta e verdura è molto divertente, è una cosa bella e ti fa sentire utile, perché sai che quel cibo sarebbe stato sprecato e invece andrà a chi ne ha bisogno, che lo cucinerà e lo mangerà. Non intendiamo però fermarci alla raccolta. Il *gleaning* non è la soluzione nelle campagne, proprio come raccogliere il cibo dai casonetti non è la soluzione nelle città. Non ho iniziato a cibarmi di scarti alimentari per suggerire che si potesse o si dovesse vivere così, ma perché tutti capiscono che quel cibo era buono e non avrebbe dovuto trovarsi in un casonetto. Per questo ora stiamo costruendo un *gleaning network*, sensibilizzando i consumatori, gli agricoltori e i distributori in modo da risolvere il problema alla radice: la domanda di

frutta e verdura "imperfette" è già molto cresciuta e oggi è possibile trovarne in molti negozi inglesi. A volte costano meno, in altri casi invece i commercianti hanno già iniziato a farsi furbi e le vendono allo stesso prezzo di quelle "perfette", magari scrivendoci sopra "ideale per marmellate". Segno che la mentalità sta già cambiando e si comincia a capire che anche quel cibo ha un valore e non deve andare sprecato». Stuart ha conosciuto il mondo dello spreco quando, a quindici anni, ha deciso di allevare una scrofa. «Mantenerla costava caro – ricorda – così ho iniziato a nutrirla di avanzi. Raccoglievo i pasti buttati dalla mensa scolastica e a volte frugavo nei secchi del supermercato. Lì ho imparato quale ben di Dio venga sprecato ogni giorno». Laureato a Cambridge e autore di best seller tradotti anche in Italia sul tema dello spreco, fa risalire a quegli anni il suo interesse per il cibo e per i numerosi, e a volte perversi, meccanismi che portano le nazioni benestanti a sprecarne quantità impressionanti.

Oggi coordina l'iniziativa "Feeding the 5000", nell'ambito del progetto europeo FUSIONS: «Organizziamo grandi manifestazioni in cui raccogliamo, cuciniamo e distribuiamo gratuitamente cibo che altrimenti verrebbe buttato – spiega – e chi lo mangia si accorge che quel cibo è buono e questo, insieme alle nostre campagne di informazione, produce nuova consapevolezza.

Abbiamo già organizzato decine di incontri di questo tipo in Inghilterra, a Parigi, Torino, Oslo e ne abbiamo moltissimi in programma nei prossimi sei mesi, da Sidney a New York. Questi pasti collettivi sono grandi catalizzatori di alleanze tra la cittadinanza, il commercio e la politica, spingono a prendere impegni, convogliano energie. Non è solo una questione di giustizia sociale: anche i risparmi economici sono enormi. Intanto però la prima cosa da fare è saperne di più e scoprire quanto e quale cibo viene buttato. Abbiamo pochissimi dati in merito». Secondo quelli già raccolti dall'Unione Europea, che con il progetto FUSIONS sta portando avanti un monitoraggio più dettagliato, la produzione di cibo è responsabile del 17% delle emissioni di gas serra e del 28% dello sfruttamento complessivo delle risorse naturali disponibili. Il cibo sprecato comporta costi economici altissimi anche per il suo smaltimento e si stima che la semplice diminuzione della quantità di cibo buttata ogni anno comporterebbe un risparmio medio di 595 euro per ogni nucleo familiare. In tempo di crisi, un motivo in più per prestare attenzione.



FUSIONS

Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies (FUSIONS) è un progetto europeo finalizzato al dimezzamento dello spreco di cibo nei 27 Paesi dell'Unione entro il 2020. Vi prendono parte 13 nazioni, tra cui l'Italia, impegnate nel monitoraggio e nella raccolta di dati sulle derrate alimentari prodotte e non consumate, nella ricerca, nello sviluppo di linee guida da adottare nell'ambito della politica comunitaria sul cibo. FUSIONS è finanziato dalla Commissione Europea, coinvolge anche partner privati e organizzazioni non profit e avrà una durata di quattro anni (2012-2016).

GIAPPONE

LA MODERNIZZAZIONE ECOLOGICA DEL GIAPPONE

di FEDERICA MARRA

Sono 19 milioni le tonnellate di cibo sprecato in Giappone nel 2009, di cui dai 5 ai 9 milioni ancora commestibili. Solo di recente sono state attuate soluzioni correttive, in particolare l'approvazione, nel 2001, della legge per il riciclo dei rifiuti alimentari – unica nella storia della lotta allo spreco alimentare – che imponeva alle aziende di riciclare il 48% degli scarti entro il 2006. Già nel 2005 il 59% dei rifiuti alimentari commerciali e industriali veniva riciclato, e l'ultima revisione della normativa ha fissato al 66% l'obiettivo per il 2012. L'industria è in prima fila nella lotta agli sprechi in Giappone, e il processo di "modernizzazione ecologica" ha finora riguardato solo l'economia e la politica. Grazie però alla crescente diversificazione delle politiche istituzionali e culturali, è emerso il ruolo della società civile e dei movimenti sociali nel promuovere la lotta allo spreco: il banco alimentare Second Harvest Japan e il comitato per l'adozione del doggy-bag si sono rivolti direttamente ai cittadini, con risultati con-

creti ma limitati. Secondo i rappresentanti delle istituzioni ambientali chiave (ministeri dell'agricoltura e dei consumatori, Istituto di Ricerca Mitsubishi, FAO Liaison Office, Second Harvest), in Giappone la difficoltà è insita nella sua cultura del consumo. L'aumento della qualità della vita e l'entrata delle donne nel mondo del lavoro hanno portato al cambiamento radicale delle abitudini alimentari: i pasti hanno cominciato a essere consumati fuori casa e la presenza massiccia di delizie culinarie ha trasformato il consumatore medio in un vero e proprio gourmet. Allo stesso modo si sono alzate le aspettative sulle proprietà nutritive e sulla sicurezza, con grande timore per gli scandali alimentari e bassa tolleranza al rischio. I giapponesi si sono trasformati in consumatori "iper-consapevoli": nel bene e nel male, perché gli elevati standard estetici e di qualità sono causa di enormi quantità di sprechi. La ricerca sociologica e l'azione del governo sono state finora piuttosto scarse. È però in corso un progetto del Ministero

CHE SPRECO!
"Mottainai" è un termine giapponese che esprime rammarico quando non viene riconosciuto il valore intrinseco di un oggetto o di una risorsa. È molto comune vederlo associato allo spreco di cibo e di tempo, ma anche a talento, sogni, aspettative.



dell'agricoltura per creare un gruppo di lavoro che racchiuda rappresentanti di tutti i settori dell'industria, per migliorare l'intero sistema della filiera, funzionando come mediatore per agevolare la comunicazione e l'organizzazione tra produzione, distribuzione e dettaglio, con lo scopo di ridurre il più possibile la restituzione o lo smaltimento della merce invenduta entro i due terzi del tempo precedente alla sua data di "best before" ("regola dell'1/3"). A marzo, con l'intervento di importanti istituzioni (FAO LOJ, Ministero dei consumatori) e ONG (Second Harvest), sono stati presentati il progetto e la nuova iniziativa di Eco-Cooking, per divulgare tra il pubblico nozioni di acquisto, preparazione e cucina senza sprechi. A inizio anno è nato Foodloss Challenge Project, fondato da FAO LOJ, con la partecipazione di Hunger Free World e dell'università di Keio. Il progetto prevede, nel suo primo anno, di sensibilizzare i consumatori sul tema dello spreco tramite un nuovo prototipo di doggy-bag e la divulgazione di tecniche di con-

servazione e cottura sostenibili. In base ai risultati ottenuti, durante il secondo anno l'iniziativa propone, lungo tutta la filiera, soluzioni di servizio e prodotti innovativi che nasceranno dalla collaborazione da parte di tutti gli stakeholder. I suoi vantaggi saranno in una vasta partnership (tra amministrazione, ONG, think tank e università) e in un processo inclusivo e di co-creazione che guarderà alle problematiche sociali come effettive necessità di mercato. Il Giappone sta quindi cambiando la sua strategia in ambito ambientale e dello spreco di cibo, forse ispirato dalle numerose iniziative in corso a livello globale. I primi cambiamenti inizieranno a vedersi alla fine di quest'anno, ma è solo nel 2014 che sarà possibile valutare il vero impatto delle nuove politiche.

Federica Marra è stata la vincitrice dell'edizione 2012 del concorso BCFN YES!. Per la sua laurea in Studi giapponesi presso l'Università di Leiden (Olanda) si sta occupando dello spreco alimentare in Giappone.

PERDITE ALIMENTARI NEI PAESI IN VIA DI SVILUPPO

LA "RICETTA" DI SAVE FOOD

Quasi la metà del cibo sprecato ogni anno viene dissipata nei Paesi in via di sviluppo, dove il settore alimentare rappresenta il 30% del PIL e in alcune aree (Asia meridionale e orientale, Africa) ben il 70% della popolazione vive in zone rurali e dipende dall'agricoltura. Save Food della FAO punta a ridurre le perdite e lo spreco di cibo, per migliorare la sicurezza alimentare.

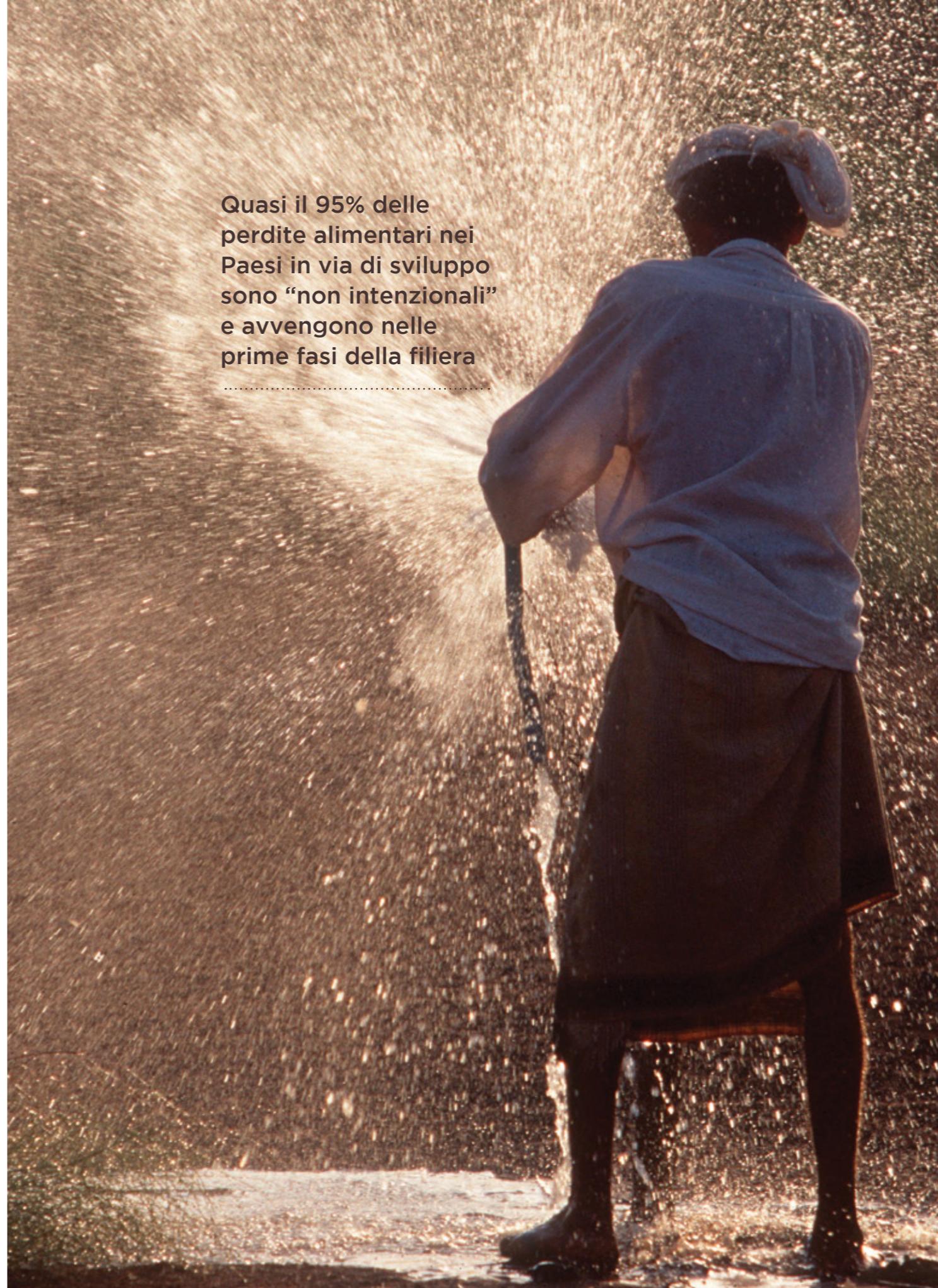
di **REN WANG**
Vice-direttore generale FAO

Un terzo del cibo prodotto nel mondo non viene mangiato. Succede dappertutto, ma per motivi diversi. Molti dei vecchi film e delle vecchie comiche in bianco e nero mostravano battaglie a colpi di pannose torte in faccia che diventavano epici momenti di comicità su celluloid. Per qualcuno quello spreco era sconcertante, forse perché nella vita reale aveva visto i suoi banani andarsene sotto gli uragani. Lungo tutta la storia ci sono stati luoghi in cui il cibo era abbondante e dato per scontato. Ora non più. Sfide enormi si stagliano all'orizzonte, visto che la popolazione mondiale è in netto aumento e il Pianeta è impantanato nel cambiamento climatico. Il problema principale nel mondo in via di sviluppo non è il cibo che finisce nei bidoni dell'immondizia e nelle discariche: il cibo va a male ancora prima di raggiungere il mercato, a volte a pochi passi da chi si corica con la pancia vuota.

CHE DIMENSIONI HA LA PERDITA ALIMENTARE NEL MONDO IN VIA DI SVILUPPO?

Uno studio commissionato dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), intitolato *Global Food Losses and Food Waste*, ha rivelato che ogni anno, di tutto cibo prodotto nel mondo e destinato al consumo umano, se ne perdono o sprecano circa 1,3 miliardi di tonnellate. Quasi la metà viene dissipata nei Paesi in via di sviluppo. Le economie in via di sviluppo e i loro abitanti fanno enormemente affidamento sull'agricoltura e sul bestiame. Secondo la Banca Mondiale, nei Paesi in via di sviluppo il settore alimentare rappresenta addirittura il 30% del PIL. Nell'Asia meridionale e orientale, e in Africa ben il 70% della popolazione vive in aree rurali e dipende dall'agricoltura. Si stima che, in termini monetari, la perdita e lo spreco

Quasi il 95% delle perdite alimentari nei Paesi in via di sviluppo sono "non intenzionali" e avvengono nelle prime fasi della filiera



globali di cibo ammontino a un trilione di dollari americani. Un terzo di questa cifra viene perso nei Paesi in via di sviluppo e la riduzione delle perdite alimentari comporterebbe un miglioramento della sicurezza alimentare e nutrizionale, e anche dei mezzi di sostentamento, mentre ridurrebbe al minimo l'impatto ambientale. Ormai è sempre più evidente che dobbiamo "risparmiare" cibo.

L'INIZIATIVA SAVE FOOD

Data la dimensione e la complessità del problema delle perdite e degli sprechi alimentari, c'è bisogno della collaborazione di molti soggetti e molte istituzioni, perché nessuna organizzazione da sola può ottenere risultati importanti.

Save Food è l'iniziativa globale volta a ridurre le perdite e gli sprechi alimentari guidata dalla FAO in associazione con Messe Düsseldorf, con una particolare attenzione ai Paesi più bisognosi. Save Food si rivolge a reti di stakeholder dell'industria, della politica, della ricerca e della società civile, incoraggiando il dialogo e aiutando a elaborare delle soluzioni lungo la filiera alimentare.

Attualmente l'iniziativa si concentra su quattro obiettivi principali:

1. Una maggiore consapevolezza dell'impatto delle perdite e degli sprechi alimentari e loro soluzioni. Per raggiungere quest'obiettivo è in atto una campagna mediatica e di comunicazione globale.
2. La collaborazione e il coordinamento tra le iniziative mondiali per la riduzione delle perdite e gli sprechi alimentari. Si scambiano informazioni sui problemi e sulle soluzioni e si armonizzano le metodologie, le strategie e gli approcci.
3. Lo sviluppo di politiche, strategie e programmi. Quest'ambito include una serie di studi sul campo, su base nazional-regionale, per stabilire interventi contro le perdite alimentari che traggano dall'investimento i migliori effetti socioeconomici.
4. Il sostegno ai programmi e ai progetti di investimento messi in atto dal settore pubblico e privato. Quest'ambito comprende il supporto tecnico e gestionale per i soggetti e le organizzazioni della filiera alimentare, oltre che per la loro formazione (sviluppo delle capacità).

Il sito web di Save Food (www.fao.org/save-food) offre informazioni dettagliate sul progetto e un appello affinché nuovi partner del settore privato e organizzazioni non profit si uniscano all'iniziativa, mettendo a disposizione la loro competenza.



QUESTIONI E CAUSE

I problemi urgenti della fame nel mondo possono essere alleviati temporaneamente aumentando la coltivazione e l'accesso ai cereali commestibili, ma la questione delle perdite alimentari nei Paesi in via di sviluppo non riguarda solo gli alimenti base. Anzi, frutta e verdura, oltre a radici e tuberi, presentano un tasso di perdita e spreco superiore a quello di qualsiasi altro cibo. Questo è particolarmente preoccupante perché l'assunzione di alimenti freschi apporta dei benefici formidabili alla salute. Sono pochissimi i Paesi in via di sviluppo che producono una quantità di frutta e verdura sufficiente a garantire il consumo pro capite raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità. Se nella stessa equazione sulla disponibilità alimentare si considerano le perdite post-raccolta dei prodotti orticoli, si può concludere che in molte società è difficile che si segua una dieta giornaliera bilanciata.

Mentre si conoscono varie cause delle perdite alimentari nei Paesi in via di sviluppo, c'è scarsa conoscenza accademica del dove, in quale misura e perché esattamente le perdite continuano a essere stratosfericamente alte in certi punti della filiera. Si stima che quasi il 95% delle perdite alimentari nei Paesi in via di sviluppo siano perdite cosiddette "non intenzionali" alle prime fasi della filiera. Queste perdite sono attribuite a limiti finanziari, gestionali e tecnici nelle tecniche di raccolta, ne-

gli impianti di trattamento, stoccaggio e raffreddamento, nelle infrastrutture pubbliche, nei mezzi di trasporto e nei sistemi di commercializzazione.

IL CAMBIAMENTO, UN PASSO ALLA VOLTA

La FAO ha promosso la diffusione del sapere e della tecnologia che sono prontamente disponibili e di cui si è dimostrata l'efficacia nel ridurre le perdite alimentari. L'uso di silos di metallo è un'alternativa alla frequente affermazione secondo cui le perdite colpiscono soprattutto gli agricoltori.

In Kenya, i silos di metallo senza pesticidi aggiunti hanno fatto diminuire radicalmente le perdite cerealicole, superando i benefici ottenuti con altre tecnologie. In Afghanistan, un recente progetto della FAO ha fornito silos di metallo a 18.000 famiglie. I silos hanno permesso una riduzione delle perdite alimentari dal 20% all'1%.

Un vantaggio aggiuntivo dei silos di metallo è che hanno aumentato il lavoro per gli stagnini locali e le loro famiglie.

L'uso delle cassette di plastica ha rivoluzionato il mercato alimentare locale nelle Filippine, in Colombia e nell'America Centrale, stimolato da dettaglianti pionieristici che hanno fornito la logistica per il lavaggio e la sterilizzazione delle cassette usate dai piccoli agricoltori.

La comprensione della necessità di gestire velocemente il cibo dopo il raccolto, evitando l'esposi-

zione diretta al sole, ha salvato i prodotti e ha permesso di spedirli a mercati lontani: tutto questo è stato sperimentato durante la formazione delle risorse umane nelle zone desertiche del Messico e del Perù, due Paesi che basano la loro economia su verdure soggette a forte disidratazione.

Sono molti i luoghi tuttora in attesa di soluzioni. In questi scenari possono essere necessari un approccio integrato o decisioni a livello macro. Per esempio, un coltivatore moldavo magari esprime il suo scontento per i bassi prezzi di mercato e per i profitti irrisoni; e nel frattempo i suoi lavoranti ammucchiano scatole di banane usate piene di pesche mature in camion da due tonnellate privi di aera-zione. Una gestione inappropriata della frutta all'ingrosso, oltretutto al chiuso, accorcia radicalmente la durata di un prodotto, e si tradurrà in massicce perdite alimentari. L'agricoltore danneggia il suo stesso reddito perché non conosce le esigenze delle fasi successive della filiera. Dall'altra parte della strada, un cane sta annusando una delle migliaia di pesche abbandonate nel frutteto e infettate dal fungo Monilinia. È vero che queste pesche malate non sono commerciabili, ma lasciarle nel frutteto permetterà al fungo di infettare anche i frutti della prossima stagione. Gli agricoltori della Repubblica Dominicana e i loro lavoratori haitiani urlavano sudati all'unisono «Un, due, tre» mentre buttavano via le verdure coltivate per i mercati etnici asiatici del Nord America. Infatti i prezzi internazionali erano crollati e i prodotti non erano vendibili sul mercato locale: neppure la famiglia dei contadini sapeva che farsene. Ridurre le perdite alimentari è un modo chiaro di migliorare la sicurezza alimentare e nutrizionale. Il problema della fame nel mondo è complesso e necessita di approcci sfaccettati. I provvedimenti devono essere fattibili sotto il profilo sociale, ambientale ed economico. Bisogna fare di più che obiettare alle torte in faccia delle vecchie comiche. Non si tratta di ricollocare il cibo quando sta per marcire, ma di assicurarsi che esso venga consumato molto prima di raggiungere quello stadio.

(L'autore ringrazia Ib Knutsen, Camelia Bucatariu, Jorge Fonseca e Robert van Otterdijk del Save Food Initiative Group per il loro prezioso contributo nella stesura dell'articolo)



MEN(YO)U

AVANZI DI STORIA



Fino al primo quarto del Novecento, nella cucina della maggior parte delle case italiane non esistevano né sprechi né avanzi. Per una popolazione che ancora a fine dell'Ottocento destinava più del 70% del reddito familiare all'alimentazione, la priorità era cucinare spendendo il meno possibile e poter conservare tutto.

Per questo inizialmente in Italia proliferava una letteratura dedicata alla cucina "economica" che, senza che fosse necessario esplorarla, raccontava anche come non sprecare nulla. Odaleschi ne *Il cuoco senza pretese, ossia la cucina facile ed economica* nel 1834 dava ricette con i relativi costi, riuscendo a preparare lo Gnocco germanico per 16 persone con 0,89 lire e un Manzo ristretto con 1,17 lire. Nel 1845, *La nuova serva economica* insegnava a «conservare l'uovo perché duri fino alla nuova vendemmia», mentre nel 1851 *Il cuciniere italiano moderno* preparava piatti dai nomi non troppo invitanti ma evidentemente convenienti: Brodo economico di ossa e Zuppa naturale (pane e brodo).

Imparare a conservare e accontentarsi di in-

gredienti semplici erano anche le regole di *La cuciniera universale* (in cui compaiono ricette di mele, pere e ciliegie secche, cotte al forno) e di *Il re dei cuochi* (dove il riso si cucina semplicemente con le rape, con il cavolo, con i sedani). Nel 1891 *la Scienza in cucina dell'Artusi*, libro che segna la letteratura gastronomica, continua ad associare ricette ricche (cotolette imbottite) ad altre più "magre" (come gli Spaghetti della Quaresima). Gli avanzi, nei ricettari, fanno ufficialmente la loro prima comparsa nel 1918, in piena guerra, con *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Guerrini. Con questo libro, in cui l'ingrediente da non gettare mai è il pane (Riscaldato, Per zuppa, In pallottole in minestra, Budino di mollica), si inaugura una letteratura che riscuoterà un grande successo, in particolare a partire dagli anni Settanta. Oggi lo spreco di cibo è stato riconosciuto come problema mondiale e in Italia continuano le iniziative editoriali che sensibilizzano a valorizzare il cibo in ogni suo aspetto e che raccontano come recuperarlo, senza rinunciare al gusto.



LIBRI SUL PIATTO

IERI

OGGI

A. ODESCALCHI, *Il cuoco senza pretese, ossia la cucina facile ed economica*, Como, Ostinelli, 1834

La nuova serva economica cuciniera e credenziera che prosiegue a dare un assortimento di pietanze di grasso di magro e d'olio, Milano, Tipografia Motta, 1845

Il cuciniere italiano moderno, ovvero l'amico dei ghiotti economi e dei convalescenti: opera necessaria pei capi di famiglia, che desiderano fare una cucina economica, familiare, e sana ..., Livorno, E. Vignozzi, 1851

La cuciniera universale: ossia l'arte di spendere poco e mangiar bene, Venezia, C. Coen, 1870

Il re dei cuochi ovvero la maniera di fare una buona cucina con poca spesa, Firenze, Salani, 1874

P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: igiene, economia, buon gusto. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, Tip. di S. Landi, 1891

O. Guerrini, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, Roma, Formiggini, 1918

L. IMBRIANI, *Le ricette con gli avanzi*, Milano, Fratelli Fabbri, 1973

Fantasia in cucina: come utilizzare gli avanzi, Milano, U. Hoepli, 1975

R. AGNELLO, *La cucina dei poveri ma buoni. Come non perdere il gusto della buona tavola in tempi di crisi*, Palermo, Flaccovio, 1993

L. NUCCIOTTI, *Avanzi popolo. L'arte di riciclare tutto quello che avanza in cucina: storie, ricette e consigli*, Viterbo, Stampa alternativa/Nuovi equilibri, 2009

BAY – F. GUATTERI, *Il gourmet degli avanzi*, Milano, TCI, 2003

F. PICCHI, *Senza vizi e senza sprechi: la virtù in cucina e la passione degli avanzi*, Milano, Mondadori, 2010

Andrea Segre, *Cucinare senza sprechi*, Milano, Ponte alle Grazie, 2012

Fonte:
Biblioteca gastronomica Academia Barilla
academiabarilla.it

MENO RIFIUTI

IL RECUPERO DEI RESTI

UN'ARTE CON LA "A" MAIUSCOLA

Lo spreco è conseguenza di una tendenza innaturale dell'uomo all'accumulo oltre i propri fabbisogni. Ce lo spiega Roberto Cavallo, consulente ambientale per le amministrazioni pubbliche, raccontando però anche di nuovi segnali positivi contro lo spreco che stanno arrivando da associazioni, consumatori, istituzioni e persino dai film di animazione.

di ROBERTO CAVALLO

Gli scarti di cibo riempiono la nostra pattumiera per oltre un quarto e in alcune regioni addirittura per metà. Per una buona parte si tratta di veri scarti, il cui riutilizzo è complicato, se non impossibile, e l'opzione migliore è senz'altro la raccolta differenziata con successivo avvio al compostaggio, così da proseguire lo straordinario ciclo della natura.

Il riciclo della frazione umida attraverso il compostaggio è un'opzione che abbina un importante recupero di sostanza organica da riportare ai suoli a una diminuzione delle emissioni climateranti, soprattutto se, come ancora troppo spesso accade in Italia, tale frazione viene avviata a smaltimento in discarica, dove contribuisce alla formazione di biogas.

Tra gli scarti biodegradabili una parte importante è rappresentata da cibo. Purtroppo molto sovente si

tratta di cibo ancora buono in procinto di diventare scarto per ragioni futili o per una cattiva conservazione. Così l'etimologia stessa della parola "cibo" cioè "quanto occorre al mantenimento di un uomo per un giorno" non solo è sconosciuta, ma ormai desueta.

La tendenza innaturale dell'uomo all'accumulo oltre i propri fabbisogni è certamente alla base di una spirale pericolosa di spreco.

In Italia buttiamo nella spazzatura, ogni giorno, 4000 tonnellate di cibo ancora buono, il che significa che, dei 32 milioni di tonnellate di rifiuti urbani prodotti in un anno, sei milioni sono di cibo. Il 15% di pane e pasta cucinata finisce ogni giorno nella spazzatura, solo a Milano vengono cestinati ben 180 quintali di pane. La situazione non migliora per il 18% della carne e il 12% di verdura e ortaggi. Questo significa che, togliendo le parti davvero non

più mangiabili, le ossa della carne, gli scarti veri e propri, ciascuno di noi butta nella propria pattumiera 60 chili di cibo ogni anno. In questi 60 chili ci sono tutti quegli avanzi di pasto che i nostri nonni ci facevano mangiare a tutti i costi, e guai a chi si alzava da tavola senza aver terminato ciò che aveva nel piatto. Il nostro spreco alimentare, secondo il rapporto dell'ADOC, ammonta mediamente a 454 euro l'anno, pari all'8% della spesa totale di ogni famiglia.

A questo proposito, il film d'animazione *La gang*

Lo spreco di cibo può essere ricondotto a tre principali luoghi: il frigorifero di casa, le mense pubbliche (scuole, ospedali, comuni) e private e i luoghi di distribuzione, soprattutto i grandi supermercati.

Nato per conservare i cibi, oggi il frigorifero ne è diventato la tomba, quando aprendolo scopriamo formaggi o salumi ammuffiti, passate di pomodoro andate a male, yogurt o mozzarelle scadute. Permettetemi allora un consiglio di ecologia ed economia domestica: quando tornate a casa con



del bosco ha un momento di straordinaria didattica quando il procione RJ riesce ad accompagnare la tartaruga Verne e i suoi amici nella casa degli umani illustrando come tutta la loro vita ruoti attorno al cibo. Un crescendo di scene mostra i paradossi del rapporto tra gli esseri umani e l'alimentazione, finché il procione commenta: «Noi mangiamo per vivere, loro vivono per mangiare! E secondo voi ne hanno abbastanza? No! Perché abbastanza per l'uomo non è mai abbastanza!».

le borse della spesa, aprite il frigorifero, svuotate-lo di quanto contiene, riponete i nuovi acquisti e risistemate ciò che avevate tolto così che resti in vista e venga consumato per primo.

Le mense pubbliche "sprecano" cibo nella fase di preparazione dei piatti, perché alcuni non vengono serviti o altre porzioni restano nelle teglie di cottura, ma anche per alcuni prodotti freschi, esposti e non ritirati dall'utente, tipicamente pane e frutta. In questo caso alcune felici espe-

rienze come quella organizzata dal Comune di Torino, con la propria azienda di raccolta (AMIAT) in collaborazione con il Banco Alimentare e alcune strutture caritatevoli (Sermig, Caritas, San Vincenzo), dimostrano come sia possibile recuperare pane e frutta: in un solo anno scolastico sono state recuperate e redistribuite, da una ventina di istituti scolastici, oltre 8 tonnellate di pane e 20 di frutta. La grande distribuzione organizzata invece butta via cibo ancora buono per ragioni diverse (difetti di confezionamento, prossimità della scadenza, parziali danneggiamenti, ecc.). Esperienze sempre più diffuse come il Buon Samaritano a Torino o il Brutto ma Buono a Ferrara hanno dimostrato come sia possibile recuperare oltre 100 tonnellate di cibo per supermercato di medie dimensioni e distribuirle ai segmenti più bisognosi della popolazione.



SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO. SIAMO QUELLO CHE BUTTIAMO
Progetto fotografico di Paolo Grinza e Silvia Vaulà (Studio Fotografico Plastikwombat). Una delle grandi sfide per un futuro sostenibile sarà riuscire a minimizzare gli imballaggi dei beni di utilizzo quotidiano, primi fra tutti quelli alimentari. Una riflessione visuale sul rischio di "mangiarsi" indirettamente i rifiuti se non verranno limitati e gestiti con politiche mirate. Il progetto è stato presentato alla IV edizione di Play With Food.

Negli ultimi anni interessanti iniziative di recupero degli avanzi, promosse soprattutto in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti, che quest'anno andrà in scena dal 16 al 24 novembre, hanno rivalorizzato tradizionali abitudini e ricette per cucinare gli avanzi: come il progetto "Cucinare con gli avanzi" del Consorzio COVAR14 in provincia di Torino, oppure *Le ricette del risparmio* della Regione Val d'Aosta o *Il ricettario degli avanzi* di Iren Emilia in collaborazione con Academia Barilla. Non si tratta di innovazioni, basti pensare al bellissimo testo del poeta e critico Olindo Guerrini *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, pubblicato postumo nel 1918. «Salvo in due o tre opuscoli tradotti dal francese, l'arte di ricucinare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene; e pensai che *l'Art d'accomoder les restes* in Francia va di pari passo con la *Cuisinière bourgeoise*».

Il recupero dei resti è una vera e propria Arte con la "A" maiuscola della quale andare fieri per tutti i vantaggi che comporta.

Il ricettario degli avanzi di Iren Emilia in collaborazione con Academia Barilla. Non si tratta di innovazioni, basti pensare al bellissimo testo del poeta e critico Olindo Guerrini *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, pubblicato postumo nel 1918. «Salvo in due o tre opuscoli tradotti dal francese, l'arte di ricucinare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene; e pensai che *l'Art d'accomoder les restes* in Francia va di pari passo con la *Cuisinière bourgeoise*».

Il recupero dei resti è una vera e propria Arte con la "A" maiuscola della quale andare fieri per tutti i vantaggi che comporta.

FOOD SHARING: CONDIVIDERE PER NON SPRECARTE

di Pamela Pelatelli

A causa del cibo disperso e sprecato ogni anno, è come se nel mondo una mela su tre non arrivasse mai a essere mangiata.

Nella cultura contadina, lasciare un frutto attaccato all'albero era segno di empatia con la natura. L'uomo moderno ha trasformato un rito pieno di buon auspicio in un gesto fatuo e superficiale; quello digitale ritrova il valore del cibo e usa la tecnologia per condividere e distribuire localmente gli avanzi e gli eccessi di produzione, spesa e consumo domestico. Da Londra a Berlino, da Catania a Helsinki, i cittadini di questa fetta di mondo opulento e sprecone si organizzano per fare in modo che pasta, pane, zucchine, uova, latte, destinati alla spazzatura, vadano nelle mani di chi ha fame, ha bisogno o semplicemente non riesce a comprare a sufficienza. Per farlo passano da internet: la rete facilita l'incontro tra portatori di interessi comuni e avvantaggia l'incontro tra domanda e offerta. È in questo modo che negli ultimi cinque mesi in Germania sono state scambiate oltre 1800 ceste alimentari. A dare a famiglie, ristoranti, negozi e produttori la possibilità di offrire e condividere il cibo di troppo con la propria comunità è stato il sito Foodsharing.de, nato da un'idea di Valentin Thurn (già autrice del documentario *Taste the waste*) e Stefan Kreutzberger. È invece appena approdato sul web Ifoodshare.org, la piattaforma, realizzata da quattro ragazzi siciliani, che consente ora anche in Italia di mettere on line la propria offerta di cibo a favore di famiglie in difficoltà, ma soprattutto di istituti di carità, chiese ed enti sociali che si occupano di sfamare vecchi e nuovi poveri. Ci si registra, si elencano i prodotti da donare compresi di descrizione e data di scadenza e ci si mette d'accordo per il ritiro.

Gli avanzi di un buffet o le confezioni di yogurt

prossime alla scadenza escono dalla dispensa e finiscono sulla tavola di chi ha fame.

Sebbene internet annulli la distanza tra le persone, lo scambio del cibo non può prescindere da un passaggio di mano fisico. Meglio ancora quindi se si è vicini di casa.

Nasce così casseroleclub.com, il sito web inglese prodotto da Future Gov, azienda che ha lo scopo di migliorare l'impatto di alcuni servizi di natura sociale grazie all'uso delle tecnologie digitali, che intende far incontrare persone disposte a cucinare una porzione in più per chi, tra i residenti del proprio quartiere, ha bisogno.

Dopo un esperimento pilota di duecento pasti condivisi, la piattaforma è stata aperta e vede beneficiare del servizio soprattutto gli anziani. Giovani invece, ma nient'affatto spensierati, sono i ragazzi coinvolti nel progetto Discosoupe. Questo il nome dato a intere sessioni di cucina collettiva ospitate in varie città francesi dove, a ritmo di musica, i partecipanti sono invitati a preparare e mangiare zuppe e insalate a base di verdura invenduta presa dai mercati. Data e ora sono resi noti tramite la pagina Facebook dell'evento: il resto è fatto dai pentoloni e dai dj. È grazie al sostegno del Ministero dell'Ambiente, infine, che nel quartiere Roihuvuori di Helsinki è iniziata la sperimentazione di un punto di raccolta di foodsharing dove tutta la popolazione locale è invitata a depositare piatti pronti, verdure e prodotti non aperti ma con data di scadenza imminente. Saa syödä è il nome dell'iniziativa, che in finnico significa letteralmente "licenza di mangiare": all'interno del sito web che aggiorna la popolazione sul progetto sono elencati anche i dieci step tramite i quali chiunque sul territorio può attivare una sorta di Delicatessen degli avanzi.

Roberto Cavallo è fondatore di ERICA, azienda leader nella consulenza tecnica e comunicazione ambientale per le amministrazioni pubbliche. È autore e protagonista dello spettacolo teatrale (poi divenuto libro) *Meno 100 chili. Ricette per la dieta della nostra pattumiera*.

CONVERSAZIONE CON MORENO CEDRONI

UNA QUESTIONE DI BUON SENSO

di NICOLA FERRERO

Moreno Cedroni è uno degli chef più riconosciuti d'Italia. Nato nel 1964 ad Ancona, ha saputo costruirsi una fama internazionale basata su una cucina innovativa e di altissima qualità. Apre la Madonnina del Pescatore, a Senigallia, a soli vent'anni e intraprende un percorso che lo porterà alle due stelle Michelin: negli anni studia, viaggia, affina la sua arte e rielabora il concetto di sushi secondo una visione marchigiana, ribattezzandolo "susci". Apre nel 2000 un altro locale a Portonovo, in un angolo incantevole del Parco del Conero, che chiama Clandestino e in cui porta avanti i suoi ragionamenti e le sue intuizioni sul pesce crudo. Ha anche lanciato una sua linea di prodotti chiamata Officina e ha aperto Anikò, la prima salumeria ittica del mondo, ancora a Senigallia. Tra mille impegni, ha anche trovato il tempo per scrivere un libro (*Maionese di fragole. L'arte di divertirsi in cucina con i propri figli*) e si è fatto coinvolgere, la scorsa estate, in un evento organizzato dalla trasmissione radiofonica Caterpillar di Radio2 per sensibilizzare il pubblico sul tema degli sprechi in ambito alimentare, un argomento che abbiamo voluto approfondire con lui, un cuoco stellato.

Il tema degli sprechi, in quest'epoca di crisi e ristrettezze economiche, ha avuto una grande eco sui media. Pensa che questa differente sensibilità possa influire anche sulla consapevolezza dei consumatori e che questa potrebbe portare a un minor spreco di cibo?

Magari fosse così e si riscoprisse il valore delle cose, magari si tornasse a mangiare quel che abbiamo avanzato il giorno prima, come mi faceva mangiare mia madre. Sarà difficile, però. Siamo diventati tutti baronetti: lasciamo il cibo nel piatto, sprechiamo, buttiamo senza pensare a quello che stiamo facendo, senza pensare al valore reale di ciò che finisce nella spazzatura.

La scorsa estate è stato coinvolto dai ragazzi di Caterpillar in "Primo: non sprecare. La cena contro lo spreco", in collaborazione con il Last Minute Market del professor Andrea Segrè. Ci racconta com'è andata e quali sono state le sue impressioni?

È andata molto bene. Un po' faticoso, in effetti, ma riuscire nelle cotture per 1000 persone mi ha reso un cuoco felice. Dare dignità a centinaia di chili di





verdure e ortaggi che sarebbero finiti nel cassetto mi ha permesso di mandare molti messaggi positivi che, se ripetuti nel piccolo, in casa, porterebbero a un abbattimento degli sprechi esponenziale. Spero di aver lanciato qualche sasso tra le brutte abitudini che il benessere ha portato, perché quando eravamo piccoli noi – 40 anni fa per quello che mi riguarda – non esistevano. Ricordo che il bagno si faceva con l'acqua messa a scaldare sulla stufa: oggi se non hai 20 gradi in casa ti lamenti e basta...

Comunque, il menu era composto da una pasta con l'arrabbiata di alici, salsa di prezzemolo e mousse di grana padano, poi una lasagna con pomodoro e basilico, una caponata al forno e fragole con yogurt.

Che gli italiani non siano bravi a fare la spesa (e che buttino 240.000 tonnellate di cibo all'anno) è un dato di fatto.

Quali sono le difficoltà che uno chef come lei trova nel gestire questo problema in un ristorante a due stelle?

Come dicevo prima, a causa dell'educazione ricevuta cerchiamo di non buttare niente e di utilizzare in modo diverso materie prime che perdono di freschezza, ad esempio usandole nelle ricette per il pranzo del personale, perché a questo livello il cliente esige il meglio dei prodotti e allo stesso tempo io non potrei fare grandi piatti con una materia prima stanca. È normale che con un menu ampio e difficile, non sapendo cosa verrà richiesto mag-

giornemente e lavorando prevalentemente alla carta, ci sono piatti che, raggiunto il loro ultimo giorno "di bontà", debbano essere dirottati sul pranzo della brigata di cucina. Poi, avendo otto cuochi e molti stagisti a rotazione, è importantissimo inculcare a tutti il buon senso e una sensibilità che limiti al massimo gli sprechi. Ho sempre cercato di spiegare che il prezzemolo ha lo stesso valore del caviale, affinché si dia eguale rispetto a tutti gli ingredienti.

Alla Madonnina del Pescatore si trova in menu il Tiramisù con il pane del giorno prima. Mi pare decisamente una dichiarazione etica e filosofica, oltre che gastronomica...

Certo, e non è altro che il pane che mia madre metteva nella scodella della colazione con latte e caffè, quello che se tardavo 5 minuti nel mangiarlo raddoppiava di volume. Quel profumo e quel sapore mi sono rimasti sempre nella mente tanto che è nato questo dolce, così ho anche evitato le discussioni tra gli amanti del savoiardo e quelli del pavesino...

Nel suo libro "Maionese di fragole. L'arte di divertirsi in cucina con i propri figli", dice: «Evitate gli sprechi in cucina, acquistando prodotti di prima scelta si riducono gli scarti del 25/30%». Perché?

Principalmente perché un ingrediente di prima scelta avrà una maturazione perfetta e si potrà usare per intero, o comunque in una percentuale maggiore.



Lei ha scritto un libro incentrato sul rapporto con sua figlia e su come la cucina, in effetti, sia un ottimo luogo di gioco, di apprendimento e di mediazione. Quanto contano la tradizione familiare e l'educazione, per formare un consumatore più accorto?

La tradizione familiare è importantissima per formare l'educazione in generale. La mia fortuna è stata quella di nascere in una casa senza lussi, dove però ho sempre mangiato molto bene grazie alla mamma e alla nonna. Se molte abitudini non si correggono in famiglia, sarà poi difficilissimo recuperarle. Oggi le nonne che facevano la pasta in casa sono quasi scomparse, le mamme dedicano sempre meno tempo al piacere della cucina e i bambini, a forza di mangiare crocchette, è probabile che non abbiano mai visto un pollo dal vero e non sappiano se le carote si raccolgono a terra o da un albero. Mia madre mi faceva mangiare le sarde alla griglia con le mani: sapori unici che ancora mi porto dentro. Oggi, per paura delle spine, i bambini mangiano solo filetti di pangasio e persico che offendono tutti i nostri ottimi pesci azzurri.

Crede che ci sia, davvero, la coscienza di quanto impatto ha a livello ambientale lo spreco di cibo? A me pare che si faccia più attenzione, ad esempio, al consumo dell'energia elettrica o dell'acqua rispetto a qualche anno fa. Ma non mi pare che si sia consapevoli di quanto costa, in termini di acqua e di energia, un campo di mais o allevare mucche da macello.

No, è vero, non si ha bene a mente questo tipo di impatto ambientale. È un concetto conosciuto quasi unicamente dagli addetti ai lavori e questo è un peccato, perché altrimenti sarebbe più facile ridurre la presenza della carne rossa nella dieta settimanale, ad esempio.

Credo sia giunto il momento di urlarlo: ci vuole l'educazione al gusto nelle scuole, per un Paese come il nostro, forse il più ricco di materie prime di eccellenza ma con il più alto tasso d'ignoranza verso di esse.

IL RISPARMIO È IL MIGLIOR GUADAGNO

MENO SPRECO, MENO FAME

di DANIELLE NIERENBERG

Difficile a credersi, ma ogni anno vanno sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo. Eppure uno dei più grandi miti sul sistema alimentare è che non produciamo abbastanza da sfamare il mondo – e che questa mancanza di cibo sarebbe il motivo per cui quasi un miliardo di persone sono malnutrite. Invece produciamo già abbastanza calorie da nutrire ogni donna, uomo e bambino sul Pianeta. Quelle 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecate ogni anno basterebbero a sfamare gli 868 milioni di persone che ogni sera vanno a dormire con la pancia vuota.

Nei Paesi in via di sviluppo la cattiva rete viaria, la mancanza di impianti per lo stoccaggio, la muffa e i parassiti fanno sì che il 40% dei raccolti vada perso. Nella sola Africa Subsahariana, dove più di 265 milioni di persone soffrono la fame, dopo il raccolto i contadini lottano contro le perdite causate da alluvioni e siccità, funghi e muffe, o da metodi di conservazione inadeguati. Secondo quanto

riportato dalla FAO, per i cereali, i tuberi, la frutta, la verdura, la carne e il latte, le perdite nella post-produzione ammontano a circa 100 milioni di tonnellate all'anno.

Quello del cibo è uno spreco insidioso: una parte va persa nei campi, un'altra nello stoccaggio, un po' nel trasporto e un po' nella vendita al dettaglio, nei ristoranti e nel consumo domestico. Nei Paesi industrializzati, i consumatori sprecano circa il 30% degli alimenti. Il costo di questo spreco non incide solo sui nostri portafogli: mentre si decomponete, il cibo sprecato rilascia metano, un potente gas serra che intrappola il calore 26 volte di più dell'anidride carbonica.

Nei Paesi in via di sviluppo come in quelli industrializzati esistono dei modi per prevenire lo spreco, e secondo il Barilla Center for Food & Nutrition, i policy-maker, i produttori e tutti noi dobbiamo compiere dei passi per impedire lo spreco nei campi, nei depositi di stoccaggio e nelle case. In Asia, Africa e America Latina i contadini stan-



no sviluppando delle innovazioni semplici ed economiche per evitare lo spreco dei prodotti commestibili.

In Gambia e in India la papaya e il mango vengono disidratati, riducendo la quantità di frutta che vanno a male nel cuore della stagione e garantendo tutto l'anno un'ottima fonte di vitamina A; in Bolivia i coltivatori usano gli essiccatori per conservare colture come pomodori e patate.

In Africa, buste ermetiche proteggono le colture da umidità, insetti e funghi.

I ricercatori della Purdue University, nell'Indiana, stanno collaborando con i coltivatori africani per proteggere i fagiolini dell'occhio (*Vigna unguiculata*), un legume ricco di proteine, e per promuovere la distribuzione delle buste ermetiche in Niger, Nigeria, Mali e altre nazioni.

Questa tecnologia ha le potenzialità per far risparmiare ai contadini della regione circa 44 milioni di dollari l'anno.

Quando preparate da mangiare o andate a cena fuori, fate in modo di non cucinare o ordinare più del necessario e prendete in considerazione l'idea di trasformare gli avanzi in compost. E ricordatevi che l'abbondanza di cibo è tutt'intorno a noi.

Danielle Nierenberg è co-fondatrice del think tank Food Tank e direttore del progetto "Nutrire il Pianeta" per il Worldwatch Institute. È membro dell'advisory board del BCFN

RUBRICA

APPETITE

Da quando è iniziata la crisi lo spreco di cibo si sta riducendo.

Resta tuttavia un problema enorme, riassumibile in un dato: limitandolo del 10%, si potrebbero imbandire le tavole dei 3,7 milioni di italiani che, secondo Coldiretti, nel 2012 sono stati costretti a rivolgersi alle associazioni perché non in grado di sostenere economicamente la spesa alimentare quotidiana.

Come evitare che i nostri avanzi vadano ad aggiungersi ai dieci milioni di tonnellate di cibo sprecato ogni anno? Se parte della filiera sfugge al controllo del consumatore, la tecnologia può indirizzarlo verso un approccio più ecocompatibile.

di **ELISA BARBERIS**

CHI BEN COMINCIA

Quanti errori commessi nella pianificazione della spesa, spesso confusi dalle offerte promozionali o dalla difficoltà di interpretare correttamente le etichette dei prodotti. Partire col piede giusto però si può. Come? Prediligendo alimenti a chilometro zero e di stagione: i tempi di maturazione saranno quelli naturali e deperiranno meno in fretta. Inoltre, il fatto di aver viaggiato poco o affatto per arrivare al punto di distribuzione ne diminuisce l'impronta ecologica, facendone guadagnare in gusto e salute.

Dove acquistare questi prodotti te lo dice NATURMIA, con il suo elenco di tutti mercati biologici italiani e l'elenco dettagliato di tutte le varietà di frutta e verdura, con tanto di proprietà nutrizionali e modi di conservazione.

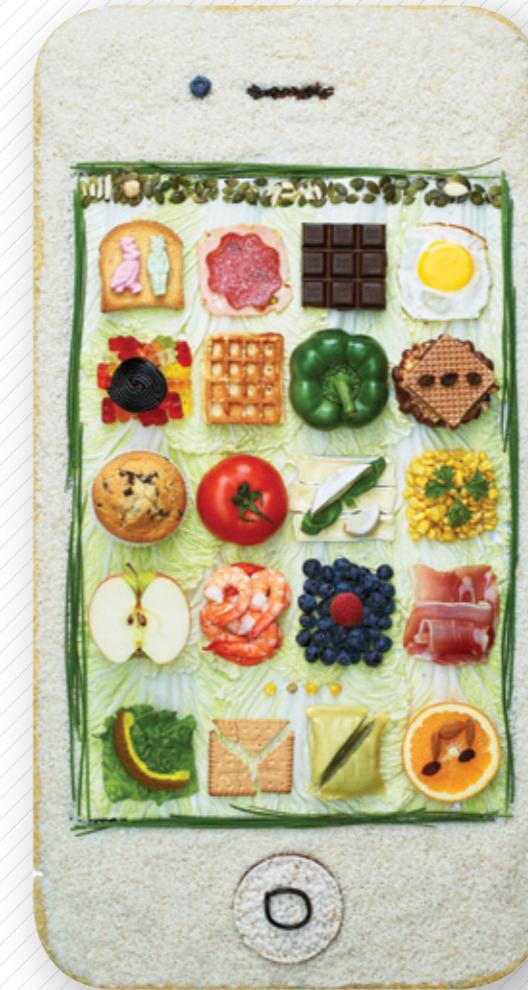
E se un prodotto ti incuriosisce ma non parli l'“ingrediente”? L'app E-CODES: FOOD ADDITIVES ti fornisce una descrizione completa di tutti gli eventuali additivi contenuti, avvertenze e controindicazioni per bambini o categorie a rischio tossicità.

IL FRIGO PERFETTO

Una volta a casa, nell'organizzazione di frigorifero e dispensa ci aiuta MY FOOD REMINDER, per chi possiede un iPhone, o FOOD WASTE DIARY, per smartphone targato Android. Grafica diversa ma stesso obiettivo: catalogare ciò che abbiamo comprato in base a quantità, data di scadenza e prezzo, con la possibilità anche di scattare foto e specificare le ragioni per le quali si è effettuato l'acquisto (scorta, offerta speciale, improvviso cambio di programma culinario).

SETTE GIORNI DI PASTI

Gestire un lavoro e il menage familiare è la sfida delle mamme d'oggi. Con LOVE FOOD HATE WASTE, disponibile sullo store Google Play, diventa un po' più semplice. Addio improvvisazione, arriva il planning di tutti i pranzi e le cene della settimana. Porzioni contate, meno scarti nel piatto. Il lunedì pesce, mercoledì pasta e pollo il sabato a pranzo. E se nel frigo ci sono solo broccoli e carote? Ricette su misura di ciò che troviamo in casa, perché la parola d'ordine è risparmiare.



AVANZI, COME TI RIUTILIZZO

Cucinare è un piacere ma doverlo fare ogni giorno richiede molta fantasia. Soprattutto per chi non è a proprio agio tra pentole e fornelli, RICETTE AL CONTRARIO può essere un'ottima fonte d'ispirazione. Non c'è bisogno di correre al supermercato, basta riempire la dispensa virtuale con gli ingredienti a nostra disposizione e il gioco è fatto: oltre 9000 primi e secondi piatti, spiegati passo per passo.

RIVOLUZIONE “SHARING”

Il nuovo verbo d'obbligo è “condividere”. Come misura estrema per arginare lo spreco arriva anche il food sharing, che crea una rete di cittadini e associazioni con l'obiettivo di mettere insieme il pasto quotidiano sen-

za svuotare il portafogli o pesare sull'ambiente. Nasce così BRING THE FOOD, che facilita l'incontro tra piccole aziende e ristoranti con eccedenze da smaltire ed enti che possono “reindirizzarle” nelle mense per indigenti. Il donatore inserisce la propria offerta, i dati vengono geolocalizzati e il raccoglitore sceglie quella che più gli interessa. L'elevato livello di qualità per l'intero sistema è garantito.

VIVERE GREEN A 360°

Volete fare di più per l'ambiente? Iniziate calcolando il vostro impatto energetico, non solo in cucina. Con IMPRONTA ECOLOGICA, disponibile su Apple Store, valutate tutti i consumi relativi all'abitazione (riscaldamento, gas ed elettricità), ma anche ai trasporti e agli alimenti.

CONTRO LO SPRECO

SCONFIGGERE IL PARADOSSO DEL FOOD WASTE

GIUGNO 2013

BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION

Advisory Board

Barbara Buchner, Ellen Gustafson, Danielle Nierenberg, Gabriele Riccardi, Camillo Ricordi, Riccardo Valentini

Coordinamento editoriale, redazione, traduzioni, ricerca iconografica



www.codiceedizioni.it

Consulenza

Andrea Segrè, Carlo Alberto Pratesi, Luca Falasconi, Ludovica Principato

Progetto grafico e impaginazione Alessandro Damin

Infografica centimetri.it

Immagini Corbis, Getty, Studio fotografico Plastikwombat

ISBN 978-887578390-7



Finito di stampare nel mese di maggio 2013 presso Stamperia Artistica Nazionale - Trofarello (TO)

LE AREE DI RICERCA

2012



Alimentazione e benessere per una vita sana



Lo spreco alimentare: cause, impatti e proposte



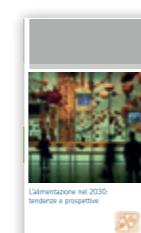
Obesità: gli impatti sulla salute pubblica e sulla società



Agricoltura sostenibile e cambiamento climatico

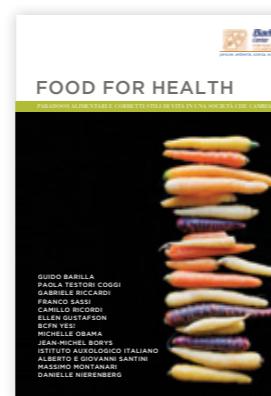


Doppia Piramide 2012: favorire scelte alimentari consapevoli



L'alimentazione nel 2030: tendenze e prospettive

2013



FOOD FOR HEALTH

Paradossi alimentari e corretti stili di vita in una società che cambia

Food for Culture

Il rapporto tra l'uomo e il cibo, le sue tappe nella storia e l'analisi della situazione attuale e futura. Il ruolo della mediterraneità nel passato e l'attuale importante compito che, secondo il BCFN e i principali studi scientifici, ricopre: riequilibrare la relazione tra le persone e la loro alimentazione.

Tutte le pubblicazioni del BCFN sono disponibili su www.barillacfn.com

LE PUBBLICAZIONI

2012



BCFN YOUNG EARTH SOLUTIONS YES!
Giovani idee per il futuro del nostro Pianeta



SEI ANCORA IN TEMPO PER PARTECIPARE AL BANDO!

Il bando è aperto fino al **prossimo 1 luglio** ed è dedicato a tutti i **giovani studenti e ricercatori** del mondo interessati a proporre idee originali sul tema:

Cibo e sostenibilità: come ridurre il nostro impatto ambientale, garantendo salute e accesso al cibo per tutti.

Le 10 idee finaliste, selezionate in base alla fattibilità e all'originalità, verranno presentate al **Quinto Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione** che si terrà a Milano il **26-27 novembre**.

L'autore/team dell'idea vincitrice nel 2014 potrà partecipare a un progetto di ricerca del BCFN.

WWW.BCFNYES.COM



Fondazione
Barilla

TUTTE LE PUBBLICAZIONI DEL BCFN SONO DISPONIBILI SU WWW.BARILLACFN.COM



Seguici anche sui social network

