

Presentato il progetto "Lanuvio Spreco Zero"

In occasione della giornata mondiale dell'alimentazione il Comune di Lanuvio ha presentato ai giornalisti e alla Comunità locale l'iniziativa "Lanuvio Spreco Zero", finanziata dalla Città Metropolitana. "Si tratta – ha spiegato l'Assessore all'Ambiente Mario di Pietro – di un progetto rivolto alle scuole, alle famiglie e ai commercianti di Lanuvio. Una vera e propria campagna di sensibilizzazione all'utilizzo virtuoso del cibo che prevede un decalogo di regole da seguire per ridurre lo spreco alimentare". Alla conferenza stampa hanno preso parte: Il Sindaco Luigi Galieti, l'Assessore alla Salute e Servizi alla Persona Lucia Vartuli, Junker, il Team di Humus Sapiens, i Dirigenti Scolastici. L'incontro si è concluso il primo Show Cooking della Cucina a Spreco Zero e la degustazione dei piatti preparati.

COS'È LO SPRECO ALIMENTARE?

Lo Spreco Alimentare è la quantità di cibo coltivato, raccolto, prodotto, preparato, acquistato non consumato che finisce nella pattumiera e viene distrutto.

Perché si spreca ?

I motivi che causano lo Spreco Alimentare sono:

economici: prezzi troppo alti o troppo bassi, domanda e offerta non si incontrano; estetici: il prodotto non soddisfa per l'aspetto fisico, per la collocazione e la quantità esposta sullo scaffale, per imballaggi sgradevoli o deteriorati, data di scadenza, etichette poco chiare, ambientali: calamità naturali, contaminazioni, deperimento.

Dove avviene lo Spreco Alimentare?

Lo Spreco avviene in tutte le fasi della filiera alimentare: produzione, trasformazione, stoccaggio, distribuzione, preparazione, consumo. Si spreca in ogni angolo del pianeta persino nei paesi poveri e in via di sviluppo seppur in misura minore rispetto ai paesi ricchi.

I NUMERI DELLO SPRECO ALIMENTARE

Nel MONDO ogni anno viene sprecato 1/3 del cibo prodotto pari 1.300.000 tn, buono (edibile) per l'80%, nello specifico 30% di cereali, equivalente a 763 mld di pacchi di pasta, 35% di prodotti della pesca, equivalente a 3.000.000 di salmoni, 20% di carne equivalente a 75.000.000 di mucche, 20% di prodotti caseari. Questi numeri dimostrano che la fame del mondo non è un problema di risorse che sono sufficienti a sfamare tutta la popolazione del pianeta ma di una poca accurata gestione del ciclo del cibo, di abitudini sbagliate, di mode consumistiche.



E IN ITALIA?

La legge GADDA del 2016 sullo Spreco Alimentare che detta nuove regole per le donazioni e il recupero delle eccedenze alimentari, e la crisi economica hanno ridotto la quantità di cibo buttato in Italia che oggi è di circa 90 kg procapite così suddiviso: 17% frutta e verdura, 15% pesce, pane e pasta 28%, uova 29%, carne 30%, latticini e formaggi 32%, che fanno, in soldoni, 250 euro/a a famiglia. Lo spreco italiano VALE 8,5 mld di euro pari allo 0,6 del Pil, PESA 2,2 mln di tonnellate utili a sfamare 44 mln di persone. Per "produrre" lo Spreco Alimentare c'è consumo del suolo, di energia, di acqua, di lavoro, perdita di biodiversità, produzione, trattamento e smaltimento di rifiuti. Quindi, circoscrivere e misurare lo Spreco Alimentare solo sotto l'aspetto economico, nonostante i numeri a sei nove zeri, è vedere solo uno dei problemi. Occorre prendere coscienza e aggiungere, ai costi in euro, i costi sociali (povertà, guerre, immigrazioni); costi ambientali (monoculture, desertificazioni, disboscamenti, maggiore produzione di rifiuti); costi culturali (spreco come status simbol). Non sprecare il cibo deve essere una mission sia a livello istituzionale che a individuale.

COSA FARE?

Tutti possiamo contribuire a ridurre lo Spreco Alimentare con piccoli ma importanti gesti quotidiani:

1. Stilare la LISTA della SPESA in base ad un menù (settimanale), acquistando quanto necessario;
2. Preferire prodotti locali, di stagione e il più possibile naturali;
3. Non stipare il frigorifero all'inverosimile per un migliore funzionamento dell'elettrodomestico e controllare il contenuto;
4. Fantasia in cucina e recupero delle ricette tradizionali;
5. Non esagerare con le porzioni;
6. Non eccedere con le offerte speciali;

