

10 novembre 2010

Il Libro Nero: un dossier sullo spreco alimentare in Italia

Lo spreco alimentare è un problema che per lungo tempo è stato ampiamente sottostimato, poco indagato e poco documentato. Lo scopo del *Libro nero*, opera di un gruppo di ricercatori "Last Minute Market" dell'Università di Bologna, è analizzare il sistema alimentare italiano e, sulla base dei dati disponibili, elaborare una stima degli sprechi e una valutazione delle conseguenze generate dalla gestione delle eccedenze, da un punto di vista economico, ambientale, nutrizionale e sociale. La quantificazione degli sprechi permette di comprendere in modo chiaro il grande danno per l'uomo e per l'ambiente che quotidianamente si perpetua lungo tutta la catena alimentare e stimola la definizione di modelli alternativi più efficienti e sostenibili. In definitiva l'obiettivo ultimo che occorre porsi è: ridurre lo spreco.

Gli sprechi sono i prodotti alimentari scartati dalla catena alimentare, i prodotti che hanno perso valore commerciale, ma che possono essere ancora destinati al consumo umano. Lungo tutta la filiera alimentare sono presenti sprechi, dalla produzione alla trasformazione, alla distribuzione, fino al consumo. Dalle indagini condotte negli ultimi anni, è emerso che grandi quantità di cibo ancora commestibile viene gestita come rifiuto dai diversi attori della filiera alimentare, generando negatività a livello economico, ambientale e sociale.

Gli sprechi iniziano già nel campo, dove rimane una parte di prodotto; nelle strutture di primo grado, che provvedono alla preparazione di prodotti destinati all'alimentazione umana, una buona parte viene destinata agli animali e per preparare altri prodotti di minore importanza. Nell'industria alimentare lo spreco medio

supera il 2% della produzione finale totale (quasi 2 milioni di tonnellate di prodotti alimentari). Infine, la stima per gli sprechi alimentari generati dal canale distributivo si attesta su 263.645,22 tonnellate, generate dai diversi attori della distribuzione.

Lo spreco alimentare ha un forte e negativo impatto ambientale (risorse che finiscono nel cassonetto insieme ai rifiuti), economico (si perde il guadagno che si sarebbe potuto ottenere se i prodotti raggiungevano il mercato) e nutrizionale. In termini di nutrizione corretta, in un anno ognuno dovrebbe consumare 182,5 kg di ortofrutta. La quantità di ortofrutta che è stata sprecata avrebbe consentito a oltre 48 milioni di persone di consumare la corretta quantità giornaliera di ortofrutta per un anno!

Le informazioni e gli scenari delineati nel *Libro nero* sono il punto di partenza per capire le inefficienze dell'attuale sistema di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari, e per stimolare analisi più approfondite sulla formazione e gestione degli sprechi. Dalla valutazione degli impatti generati dalla gestione dello spreco in termini economici, ambientali, sociali e nutrizionali, risulta evidente il margine di miglioramento dell'efficienza del sistema alimentare e si deducono i vantaggi diretti per la comunità nel suo complesso.

Andrea Segrè

-SPR+ECO
formule per non alimentare lo spreco

