

Orizzonti Visual data

La campagna di sensibilizzazione

Sul tema del cibo scartato è uscito nel 2022 per Castelvecchi *L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare. Dalla spreco zero alla dieta mediterranea* di Andrea Segrè (a cura di Davide Girardi). Segrè, ordinario di Politica

agricola internazionale e comparata all'Università di Bologna, è il curatore scientifico della campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, progetto di Last Minute Market-Impresa Sociale.

Società Nella filiera produzione-consumo gli scarti in origine erano all'inizio, ora alla fine. E in Italia c'entra la dieta mediterranea

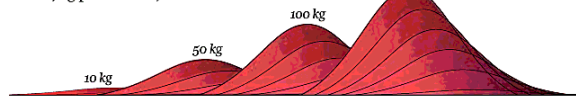
Spreco alimentare

Come si legge

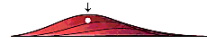
Ogni riga è un Paese, le cinque forme per ogni riga rappresentano i diversi settori di attività



Altezza della forma = l'ammontare degli sprechi alimentari generati nell'arco di un anno, misurato in peso di massa fresca e indicato per settore di attività, kg per abitante, 2020

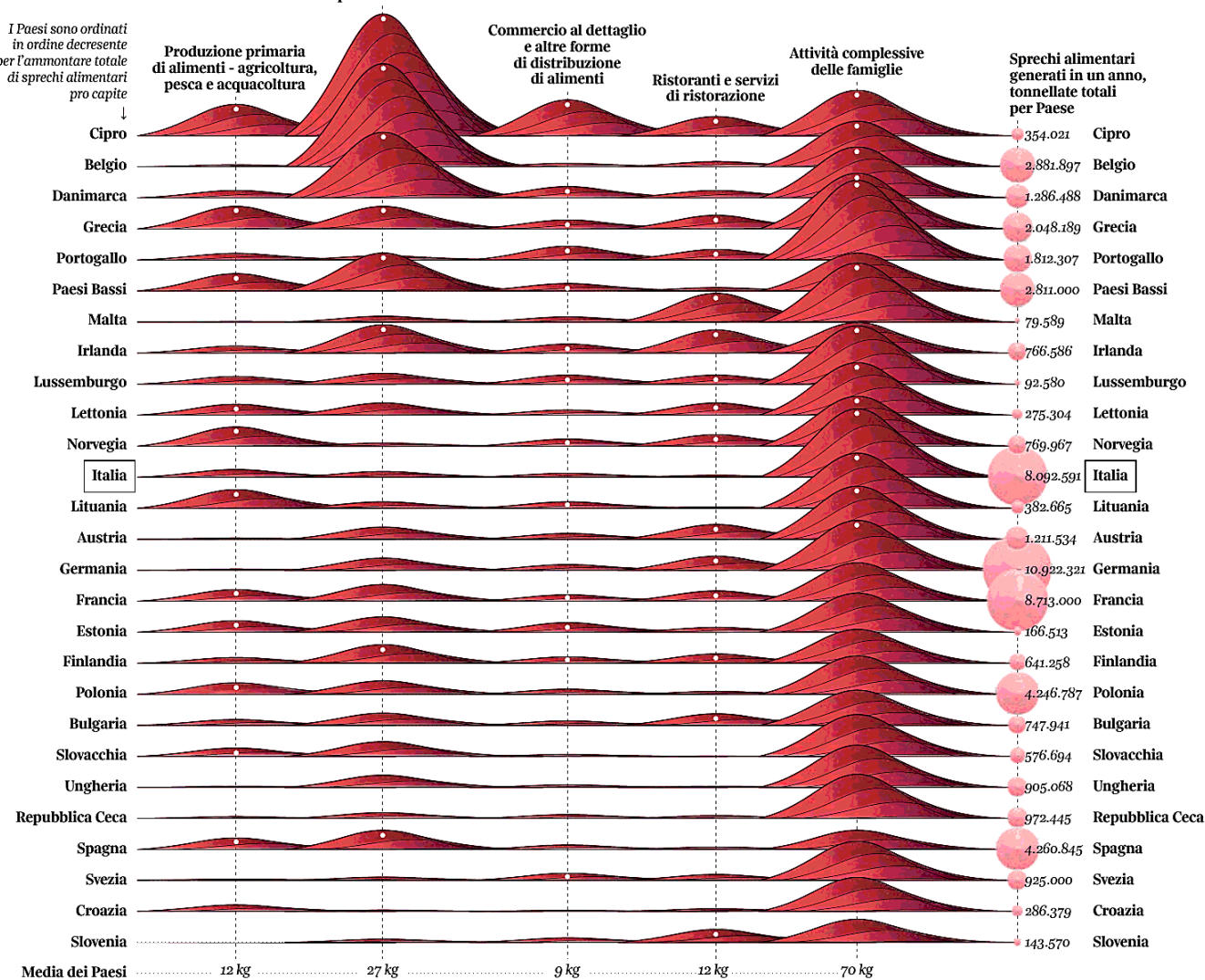


Il pallino bianco segnala i casi in cui il dato sugli sprechi alimentari è superiore alla media del settore di attività. La media, indicata nell'ultima riga, è stata calcolata sui Paesi indicati



Elaborazione di prodotti alimentari e bevande

I Paesi sono ordinati in ordine decrescente per l'ammontare totale di sprechi alimentari pro capite



Lo spreco alimentare delle famiglie italiane

Dati calcolati tramite le risposte date al seguente sondaggio: «Pensi agli ultimi sette giorni, in casa sua, quanto/a/i/e dei prodotti avete gettato via»



Fonti: Eurostat Ipsos

La virtù è a lunga conservazione

di EMANUELA SCARPELLINI

Il termine italiano *consumare* deriva dall'incrocio di due termini latini. Il primo significa distruggere, esaurire, consumare appunto; il secondo significa invece portare a compimento e perfezione (ad esempio, «consumare un matrimonio»). Guardando alle cifre dello spreco alimentare in Europa, con danni per l'ambiente e costi per le famiglie, viene sicuramente da pensare al primo significato: tante risorse buttate, sprecate, dissipate.

Eppure non è stato sempre così. Storicamente, guardando la filiera produzione-consumo del grafico, gli scarti principali si trovavano all'inizio, cioè in agricoltura e nelle industrie alimentari, per via di macchinari poco efficienti e scarsi

systemi di conservazione. Al contrario, le famiglie (con i nostri bisnonni) erano attentissime a non sprecare; compravano il giusto e non buttavano niente, tutto era riciclato e riutilizzato in zuppe, ribollite, conserve, cibi essiccati.



Nel tempo la situazione si è quasi ribaltata. Il settore primario e quello industriale, salvo che in alcuni Paesi, sono diventati più efficienti e lo scarto si è concentrato fra i consumatori finali. Quelli italiani buttano quasi mezzo chilo di cibo alla settimana, in particolare frutta e verdura fresche, in proporzione più di Francia e Germania, più della virtuosa Spagna (ma meno del Portogallo e, fuori d'Europa, molto meno degli Stati

La visualizzazione

In dispensa e no

di FEDERICA FRAGAPANE

La visualizzazione mostra gli sprechi alimentari generati nell'arco di un anno scartato in una selezione di Paesi europei. Viene visualizzata la quantità di sprechi per settore di attività (dato in chilogrammi pro capite). Per ogni Paese viene indicato lo spreco totale. Nella parte inferiore: un focus sull'Italia.

Uniti). Eppure l'Italia è attentissima al cibo e alle tradizioni gastronomiche. Come mai? La risposta è semplice, ed è legata all'adozione della dieta mediterranea, che prevede un ampio consumo di prodotti freschi, buoni ma deperibili. Di conseguenza richiede più attenzione rispetto alla dieta di Paesi come la Germania, che infatti spreca principalmente pane e affettati confezionati. La situazione in Italia va però migliorando, un po' per scelta — complici la maggiore sensibilità al problema e comportamenti antispreco — e un po' per necessità, a causa del caro-prezzi che registriamo quotidianamente. Così compriamo meno e buttiamo meno. Magari controvoglia, ci avviciniamo al secondo significato di consumare: compiere un atto alla perfezione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA