

05 Feb 2024

In Italia torna a crescere lo spreco alimentare e raggiunge quota 13 miliardi

R.A.

In Italia lo spreco alimentare non solo non si ferma ma torna, complice la fine della pandemia che aveva tagliato gli sprechi, ad aumentare: solo quello nelle case raggiunge un valore di quasi 7,5 miliardi di euro, quello complessivo tocca 13 miliardi. In un anno si è passati da 75 grammi di cibo gettato ogni giorno a testa, a quasi 81 grammi. Più di mezzo chilo di cibo sprecato in una settimana.

Rispetto al 2023, lo spreco alimentare nelle case degli italiani è aumentato dell'8,05%, per un costo annuo a famiglia di 290 euro. A rilevarlo è il rapporto "Il caso Italia" dell'Osservatorio Waste Watcher International 2024. I dati emersi raccontano come la piena ripresa delle attività e delle abitudini nel periodo post pandemico abbia portato a una maggiore disattenzione nella prevenzione degli sprechi.

Il rapporto è stato rilanciato da Barilla in occasione dell'undicesima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare che ricorre oggi 5 febbraio, in cui il gruppo di Parma «si impegna a valorizzare l'accesso al cibo e a sensibilizzare sul problema delle eccedenze alimentari. E lo fa con azioni concrete – sottolinea una nota – che nel corso del 2022 ammontano a oltre 2,2 milioni di euro e più di 3.200 tonnellate di prodotto donate. L'obiettivo di Barilla è di favorire l'accesso al cibo a un numero crescente di persone, valorizzare l'inclusione sociale, supportare lo sviluppo e il benessere dei territori lanciando un messaggio di responsabilità nella gestione delle risorse alimentari».

Barilla ha analizzato tre delle sue filiere (pasta, salsa di pomodoro e pani morbidi), in collaborazione con Last Minute Market, spinoff dell'Università di Bologna, con l'obiettivo di monitorare le perdite e gli sprechi alimentari lungo le catene del valore ed individuare le cause e le misure per ridurli. Gli studi hanno sottolineato che tali filiere possono essere considerate un buon esempio di economia circolare, in quanto le perdite e gli sprechi alimentari misurati sono molto limitati (la maggior parte avviene durante la fase di consumo, mentre il cibo sprecato nei processi di produzione è molto limitato). Lo stesso, sottolinea ancora il gruppo di Parma, vale per gli imballaggi: il packaging Barilla, 100% riciclabile, rappresenta un'azione concreta per la lotta allo spreco degli alimenti.

Il 30% dello spreco alimentare – sottolinea Confcooperative-FedagriPesca – si combatte già in fase di produzione. La cooperazione agroalimentare, che porta sulle tavole un prodotto su quattro, è un modello virtuoso per ridurre gli sprechi. Tante le strategie antispreco. Dall'impiego industriale alla valorizzazione in cucina degli scarti, senza dimenticare la solidarietà. Dalle cooperative arriva un contributo importante per invertire il trend che vede a livello mondiale il

14% del cibo perso prima della commercializzazione mentre il 17%, pari a 931 milioni di tonnellate, viene sprecato dai consumatori e retail». In termini economici, secondo la Fao, vengono bruciati 400 miliardi di dollari in cibo non consumato.

Secondo la Coldiretti, infine, ad aumentare gli sprechi di cibo sono i prezzi bassi riconosciuti nei campi agli agricoltori italiani che sono costretti a lasciare la frutta sugli alberi e gli ortaggi nei campi perché non è conveniente raccogliere, ma a pesare è anche la riforma degli imballaggi sostenuta dall'Unione europea.

«Quasi un terzo del cibo prodotto – denuncia la Coldiretti – viene perso lungo la catena alimentare (13%) e nelle case (17%) per le distorsioni della filiera che sottopagano gli agricoltori i prodotti nei campi il cui prezzo poi moltiplica però sugli scaffali dei supermercati. Oggi le arance troppo piccole stanno rimanendo sugli alberi perché non è conveniente raccoglierle ma lo stesso problema ha riguardato meloni ed angurie in estate, con una enorme spreco di buon cibo».

Le anomalie lungo la filiera, sottolinea ancora l'organizzazione, sono evidenti in Italia nei prodotti freschi come l'ortofrutta in cui il prezzo aumenta da tre a cinque volte dai campi agli scaffali, nonostante non debbano subire trasformazioni sostanziali dal campo alla tavola. Per combattere le distorsioni, ricorda la Coldiretti, è stato approvato il decreto legislativo in attuazione della direttiva Ue sulle pratiche commerciali sleali, che prevede lo stop a 16 pratiche sleali che vanno dal rispetto dei termini di pagamento (non oltre 30 giorni per i prodotti deperibili) al divieto di modifiche unilaterali dei contratti e di aste on line al doppio ribasso, dalle limitazioni delle vendite sottocosto alla fine dei pagamenti non connessi alle vendite fino ai contratti rigorosamente scritti.