

ECONERRE - L'Italia in testa per minore spreco alimentare in Europa grazie all'Emilia-Romagna



Il professor Andrea Segrè è da anni protagonista della lotta allo spreco alimentare: dall'invenzione del Last Minute Market all'Osservatorio in tema. In Italia pesa ancora l'1% circa del Pil. Spreco domestico e contraffazione incidono. Tanti esempi però di buona educazione alimentare

di **Carlo Valentini**

E' acceso il dibattito sui nuovi stili di vita e sui nuovi comportamenti, tendenze accelerate dall'emergenza Covid. Il riconosciuto profeta dell'approccio etico al consumo è **Andrea Segrè**, una vita dedicata alla lotta allo spreco alimentare. Ha dato vita al **Last Minute Market**, cioè la raccolta nei supermercati di prodotti alla vigilia della scadenza per dirottarli verso le mense degli indigenti, poi ha creato un **Osservatorio** per tenere monitorato quanto le famiglie (e non solo) acquistano e non consumano, con spese inutili e danno all'ambiente, infine ha promosso **FICO**, per puntare sull'educazione alimentare e indirizzare l'industria agroalimentare (l'Emilia-Romagna è leader) verso prodotti di qualità.



Andrea Segrè dal 2000 è professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. Presiede Fondazione F.I.CO e CAAB. Fondatore di Last Minute Market-impresa sociale, spin off accreditato dell'Unibo, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile

Dice Segrè: "L'emergenza ha imposto un corso accelerato di economia domestica. La spesa deve essere fatta programmando i consumi in funzione del numero dei pasti e dei componenti familiari, leggendo e capendo le scadenze degli alimenti, imparando come conservarli in dispensa e nel frigorifero, privilegiando frutta e verdura fresche che sono base della dieta mediterranea. In un certo periodo sia stato quasi esaurito il lievito di birra: gli italiani si sono rimessi a fare torte, focacce e pizze".

In occasione di altre calamità i buoni propositi sono svaniti appena la situazione è tornata alla normalità. Succederà anche in questa occasione?



Risponde: *“Mi auguro di no, perché tornare alla normalità non sarebbe un bene. Nel senso che quella che prima definivamo normalità ha portato – dal punto di vista economico, sociale e ambientale – a degli squilibri enormi. Pensiamo all’impatto del nostro stile di vita sull’uso delle risorse naturali e sul cambiamento climatico. Se quando saremo completamente liberi dal virus il nostro stile di vita, a partire dalla dieta alimentare, si manterrà più “leggero” sarà positivo per tutti. E’ anche un modo per cercare di tirare fuori qualcosa di positivo da questa drammatica emergenza”.*

Tra le ripercussioni di questa crisi ci sarà quella di un “ritorno alla terra”?

*“Assieme alla scrittrice Susanna Tamaro -risponde- abbiamo lanciato un appello per il ritorno dei giovani nelle campagne. Proponendo, fra l’altro, di attivare un **reddito di contadinanza**, ovvero delle risorse economiche e di formazione per poter iniziare l’attività agricola su terre abbandonate da parte di chi non ha origine o competenze in agricoltura, un lavoro che non si improvvisa. Una proposta che ci sembra assai importante per pensare a come far ripartire l’economia e l’occupazione a cominciare proprio dal settore che produce beni essenziali come quelli agricoli”.*

I numeri dello spreco alimentare

Secondo le rilevazioni dell’Osservatorio Waste Watcher **lo spreco in Italia vale quasi 16 miliardi annui, l’1% circa del Pil**. Quattro italiani su cinque danno la colpa alla grande distribuzione, ma è invece lo spreco domestico a fare la parte del leone: incide, in termine di valore economico, tra il 60 e il 70%. In pratica pesa sul bilancio familiare per 250 euro l’anno.

Secondo lo stesso rapporto la perdita di prodotti alimentari nei campi vale, nel nostro Paese, 946 milioni di euro, nella produzione industriale si attesta su 1.111 milioni, nella distribuzione si arriva a 1.444 milioni, infine quello domestico è di 12 miliardi. Cifre pesanti, ma lontane dagli exploit degli anni passati. Una svolta è avvenuta con la legge approvata a settembre 2016 che ha facilitato le **donazioni da parte della grande distribuzione**, tanto da farle aumentare del 21,4%.

Una contraddizione sta nel fatto che da un lato il 15% dello spreco è imputabile alla sovralimentazione (nel nostro Paese gli individui in sovrappeso sono il 50% degli uomini, il 34% delle donne e il 24% dei bambini tra i 6 e gli 11 anni). Dall’altro lato il 14% della popolazione si trova in povertà relativa: si tratta di circa 8,3 milioni di persone, di cui circa 4,6 in povertà assoluta, ovvero con difficoltà di accesso al cibo.

Un altro aspetto della questione è quello della contraffazione, non solo dell'etichetta, ma anche del contenuto.

Secondo il professor Segrè: *"Il cibo contraffatto in Italia dalle agromafie (60 miliardi di euro) vale quasi il doppio dell'export alimentare (36,8 miliardi di euro) basato su quasi 900 prodotti Dop e Igp"*.

Pur nella complessità della materia, **l'Italia può andare a testa alta in Europa, grazie agli input partiti proprio dall'Emilia-Romagna**. Negli ultimi anni il nostro Paese ha corso e oggi è il meno sprecone in Europa e può dare il buon esempio agli altri, che dovrebbero invece essere tirati per le orecchie. Infatti, secondo l'Università di Bologna, l'Ue spreca prodotti alimentari per 143 miliardi di euro ogni anno, ovvero 88 milioni di tonnellate e di questi ben 47 miliardi sono provocati dai consumatori. Spiega Segrè: *"Il nostro Paese è in prima linea contro lo spreco alimentare. Lo testimonia la legge sul recupero dell'invenduto, tanto che da più parti si è osservato che non si dovrebbe parlare di spreco o di eccedenze bensì di una vera conversione all'economia circolare, grazie al cammino di questi anni"*.



Da spreco a risorsa: esempi

Italia all'avanguardia: gli esempi

Qualche esempio virtuoso: a Empoli e a Varese le amministrazioni locali concedono sconti fino al 20% sulla Tari, la tassa sui rifiuti, a supermercati e negozi che raccolgono e donano i generi alimentari in eccedenza, a Scandicci (Firenze) è in avvio il progetto Salvamerende: ai bambini viene dato un sacchetto dove conservare gli alimenti non deperibili (pane, frutta, merendine) che non riescono a consumare a pranzo, avendo così la possibilità di mangiarli a merenda o portarli a casa, a **Sasso Marconi (Bologna)** gli studenti parteciperanno a Riempiamo le scatole, cioè confezionano generi alimentari recuperati e destinati ai bisognosi.



Andrea Segrè è stato presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige per 5 anni

Per una volta l'Italia è un esempio da imitare e Segrè propone di promuovere un **“decalogo minimo dal forcone alla forchetta”**: conservare bene gli alimenti in frigo e in freezer, usare la fantasia con gli avanzi del giorno prima, condividere con i vicini il cibo in eccesso, al ristorante chiedere sempre il family bag, insegnare ai figli il valore del cibo. *“Anche su quest'ultimo punto- conclude il professor Segrè- possiamo vantarci di essere all'avanguardia: il 96% degli italiani insegna ai propri figli a non sprecare”*.

ECONERRE
ECONOMIA EMILIA-ROMAGNA

Direttore responsabile: Claudio Pasini. Segreteria di redazione c/o Unioncamere
Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna (BO) - Tel. 051 637 70 26 - Fax. 051 637 70 50 - Email: comunicazione@rer.camcom.it
“Econerre-economia Emilia-Romagna” (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 - Iscrizione ROC - Registro Operatori Comunicazione n. 26898)