

## focus alimentazione

# Spreco di cibo, è allarme crescerà del 40% in 5 anni un tesoro nella spazzatura

[ LE VOCI ]



Qui sopra  
**Linda Gobbi** (1) sociologa;  
**Mia Buzzi** (2) volontaria Pane Quotidiano;  
**Carmela Favaro** (3), di Coop;  
**Claudia Madera** (4), del Gruppo CoproB



Qui sopra  
**Lisa Casali** (1) blogger;  
**Monica Molteni** (2) giornalista;  
**Ornella Pesenti** (3) BreedingAPP

**BUTTIAMO PIÙ DI UN TERZO DI QUANTO PRODOTTO, 1,3 MILIARDI DI TONNELLATE CHE POTREBBERO SFAMARE TANTE PERSONE. GLI ITALIANI CONDANNANO IL FENOMENO MA INTANTO SONO SECONDI IN EUROPA PER QUANTITÀ DI ALIMENTI GETTATI: 108 CHILI PRO CAPITE OGNI ANNO**

Vito de Ceglia

Milano

Oltre un terzo del cibo che viene prodotto nel mondo per il consumo umano, circa 1,3 miliardi di tonnellate, finisce nella spazzatura. Il paradosso è che questo enorme spreco rappresenta 4 volte la quantità necessaria per sfamare un miliardo di persone che oggi soffre la fame perché non ha accesso a sufficienti risorse alimentari.

Bisogna partire dalla stime della Fao, contenute nello studio intitolato "Global Food Losses and Food Waste" ("Perdite e spreco alimentare a livello mondiale") per avere un quadro della situazione. Lì si dice che i paesi industrializzati e i paesi in via di sviluppo sperperano, rispettivamente, 670 e 630 milioni di tonnellate di cibo ogni anno. Il valore economico è enorme, più o meno pari al Pil di uno stato come la Svizzera.

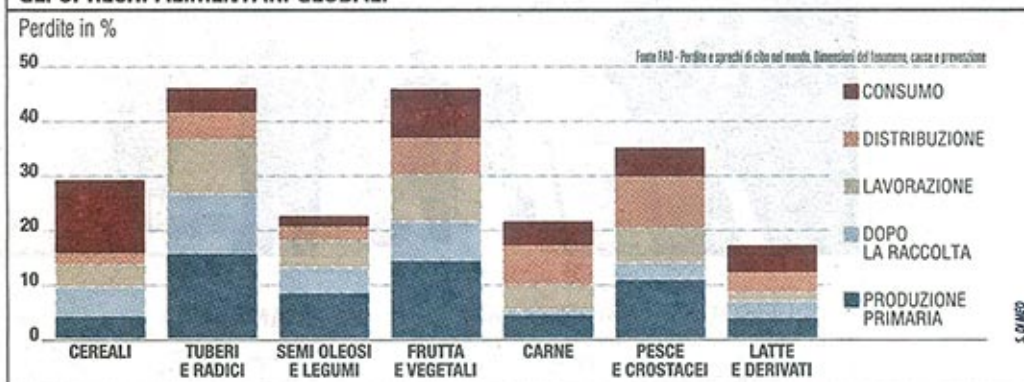
Mentre in Europa la quantità ammonta a 89 milioni di tonnellate, ovvero a una media di 95-115 kg pro capite: quantità destinata a crescere del 40% fino al 2020 se non si interviene subito a tutti i livelli e in modo radicale. Lo spreco maggiore si registra in Inghilterra con 110 kg. Seguono Italia (108 kg), Francia (99 kg), Germania (82 kg) e Svezia (72 kg). Per inciso: il 42% degli sprechi alimentari nel Vecchio Continente avvengono tra le mura di casa.

Numeri alla mano, il nostro Paese risulta quindi al secondo posto nel ranking europeo dello spreco. Secondo il Barilla Center Food and Nutrition ogni anno finiscono tra i rifiuti dai 10 ai 20 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, per un valore di circa 37 miliardi di euro. Un costo di 450 euro all'anno per famiglia. Cibo che basterebbe a sfamare, stando alle stime della Coldiretti, circa 44 milioni di persone.

Fra le cause della dispersione di cibo ci sono le cattive abitudini delle persone che non conservano i prodotti in modo adeguato. Ma anche le date di scadenza troppo rigide apposte sugli alimenti, le promozioni che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario, i numerosi passaggi dal produttore al consumatore nelle catene di montaggio dei cibi industriali.

In Italia, l'unica nota positiva — rileva lo studio dell'Osservatorio permanente Waste Watcher (2014) sugli sprechi alimentari delle famiglie italiane prodotto da Last Minute Market — è comunque la tendenza alla

## GLI SPRECHI ALIMENTARI GLOBALI



riduzione, sia pur lieve, della dispersione di cibo: dagli 8,7 miliardi del 2013 si è passati agli 8,1 miliardi dello scorso anno. Ancora tanto, troppo. Sebbene a parole, 8 italiani su 10 lo ammettono e dicono no allo spreco alimentare. Chi lo dice per motivazioni economiche, chi per etica, chi per la sostenibilità ambientale. Sta di fatto che il 63% degli intervistati desidera un'Italia vigile contro gli sprechi, prima ancora di un'Italia equa (39%), solidale (22%), tollerante (12%), sicura (42%), e in generale rispettosa dell'ambiente (47%).

Ma c'è di più: l'81% degli ita-

liani controlla se il cibo scaduto è ancora buono prima di gettarlo (era il 63% solo pochi mesi fa, nel gennaio 2014) e il 76% porta o vorrebbe portare a casa il cibo avanzato al ristorante; il 30% degli intervistati lo fa con una certa frequenza, il 46% vorrebbe farlo ma non trova i contenitori al ristorante ed è troppo timido per chiederli.

Nella lotta contro lo spreco alimentare, le etichette giocano un ruolo chiave: gli intervistati sollecitano un sistema chiaro per le modalità di consumo. Il 90% afferma di leggerle sistematicamente per verificare la sca-

denza dei prodotti e l'83% dichiara di conoscere la differenza tra "data di scadenza" (*within*) e "preferenza di consumo" (*best before*). Ma solo il 67% di chi ritiene di saperlo (54% del totale del campione) ha dimostrato di conoscere realmente il significato.

Resta il dato inconfutabile che, grazie all'introduzione di abitudini come il controllo della data di scadenza sulle confezioni o spese più mirate, le famiglie italiane hanno ridotto gli sprechi e ottimizzato la gestione della propria dispensa come ha confermato anche una recente



Fra le cause della dispersione di cibo ci sono le cattive abitudini di conservazione e le date di scadenza troppo rigide

indagine di Coldiretti/Ixè (2015): 6 italiani su 10 hanno tagliato gli sprechi durante la crisi facendo più attenzione e utilizzando anche gli avanzi nel pasto successivo.

Quanto ai comportamenti, la maglia nera del caso va ai giovani: è il 63% degli intervistati a indicarli come spreconi, contro il 22% che accusa i cittadini di mezza età e il 2% che pensa agli anziani. Più di 8 intervistati su 10 condividono il messaggio finale, la richiesta di una maggiore sensibilizzazione alimentare in luoghi pubblici e scuole. Senza escludere quelle che la ricerca ha

MARIA CRISTINA FARIOLI, DIRETTORE MARKETING E COMUNICAZIONI DI IBM ALL'EVENTO DI MILANO: «GLI AGRICOLTORI AFRICANI SEGUONO SUL CELLULARE CORSI SU COME COLTIVARE E QUANDO RACCOLGERE»

Milano

«La tecnologia è uno strumento straordinario per rendere i nostri cibi sempre migliori e sani», ha sottolineato **Maria Cristina Farioli** (Ibm) nella foto al centro

Uno smartphone arriva dove un governo non può arrivare. Ecco qual è il potere della tecnologia. Pensiamo al Ghana, un paese ricco di risorse agricole da valorizzare, dove nel giro di pochi anni i telefoni cellulari e internet hanno cambiato radicalmente la vita quotidiana di molti contadini, più di ogni altro stravolgimento sociale dal tempo dell'indipendenza del colonialismo inglese. «Oggi, grazie agli smartphone gli agricoltori del Ghana possono seguire corsi su come arare la terra o controllare le previsioni del tempo per programmare il raccolto. In questo caso, un dispositivo mobile ha avuto successo dove la maggior parte dei governi ha fallito, colmando il vuoto delle infrastrutture, il più grande ostacolo allo sviluppo».

Maria Cristina Farioli, direttore marketing e comunicazioni di Ibm Italia, apre la 3ª edizione del convegno "Donne, Tecnologia & Cibo", parlando dell'Africa e della sua rivoluzione digitale. Parte da qui per arrivare subito al focus dell'incontro, dedicato quest'anno allo spreco alimentare, tema portante di Expo 2015. «Un terzo del cibo prodotto nel mondo, oltre un



[ IL RACCONTO ]

## La civiltà dello smartphone "In Ghana aiuta ad arare"

miliardo di tonnellate l'anno — aggiunge Farioli — non arriva nel piatto. Perché lo spreco si consuma lungo tutto il percorso che va dalla produzione alla tavola. La tecnologia è l'unico strumento in grado di risolvere questo problema incidendo sulla complessa realtà geopolitica che produce storture e disuguaglianze».

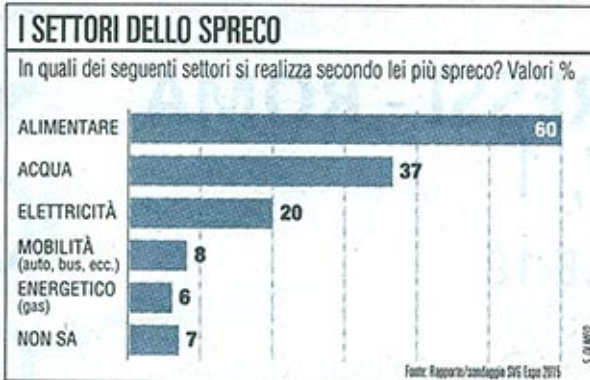
Dal caso ghanese al ruolo delle donne nella società tecnologica. Il passaggio può sembrare arduo, ma è consequenziale: perché la finalità del convegno e del successivo dibattito è stato soprattutto quello di mettere in risalto, in un

contesto di difficoltà economica e sociale come quello attuale, il valore e il potenziale di cui la donna è portatrice in ogni ambito e della valenza che la tecnologia può invece esprimere nei processi di innovazione in ogni settore, in primis in quello alimentare. Non a caso, l'Ue e le Nazioni Unite hanno messo la sicurezza alimentare al centro delle politiche di sviluppo.

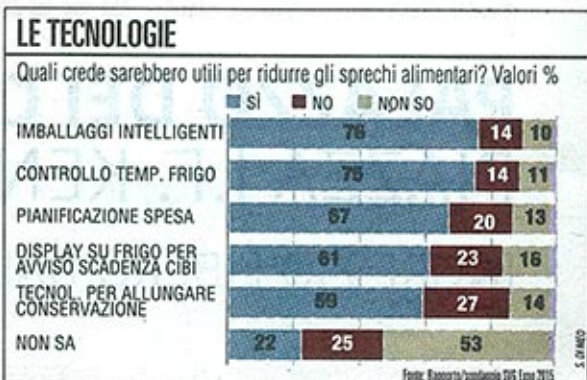
E proprio il tema dello spreco alimentare, più che mai attuale oggi, è stato dibattuto lunedì scorso a Milano mettendo a confronto alcune delle migliori intelligenze. Al femminile, naturalmente. Sulla

falsariga di quanto accaduto lo scorso anno anche nelle due precedenti edizioni, organizzate sempre da Ibm con il patrocinio delle testate D La Repubblica e Affari & Finanza. Quelle del 2014, prima a Milano e poi a Cremona (in occasione del Festival del Torrone), erano dedicate "agli ingredienti per il futuro".

«Dopo un dibattito così ampio e vario mi sento di riassumere il tutto in una ricetta semplice, i cui ingredienti principali sono: coraggio, capacità di esplorare e un "pizzico" di tecnologia», osserva Farioli. Che spiega: «Avere il coraggio di



Otto italiani su 10 ammettono di disperdere alimenti e dicono no allo spreco che nel belpaese è in lieve calo ma ancora alto



# Sperpero uguale diseguaglianza la battaglia è affidata alle donne

UNA SORTA DI 'PATTO DI GENERE' ALLA TAVOLA ROTONDA "DONNE, TECNOLOGIA & CIBO", VOLUTO DA IBM CON D LA REPUBBLICA E AFFARI & FINANZA. VI HANNO ADERITO GIORNALISTE, MANAGER, VOLONTARIE, BLOGGER E ALTRE

Milano

Partire dalle disuguaglianze per uscire dalla crisi. Già nel 2010 il premio Nobel per l'economia, Joseph Stiglitz, spiegava come fosse questa l'unica soluzione possibile per ritornare a crescere. Qualche anno dopo l'economista Thomas Piketty, con il suo libro "Capitale nel Ventunesimo Secolo", osservava che la disuguaglianza è destinata ad aumentare nei prossimi anni indebolendo le democrazie liberali. Così come Papa Francesco non perde occasione nelle sue omelie per ricordare che bisogna riconoscere e combattere le cause della disuguaglianza e dell'ingiustizia di cui siamo ostaggio.

Sono gli esempi che cita Daniela Hamai, direttrice di D, il settimanale femminile de La Repubblica, aprendo lunedì scorso la tavola rotonda del convegno "Donne, Tecnologia & Cibo", organizzato da Ibm in partnership con le testate D La Repubblica e Affari & Finanza. Incontro che ha messo al centro del dibattito, proprio il tema delle crescenti disuguaglianze della nostra società, individuando nella lotta allo spreco alimentare l'opportunità di un cambio di rotta. Lo ha fatto fornendo testimonianze di donne che stanno realizzando cose concrete per invertire il meccanismo.

«Ricordiamoci sempre che disuguaglianza e fame precedono lo spreco alimentare — spiega Hamai — Ogni anno ci sono 36 milioni di persone che muoiono di fame nelle aree più povere, mentre nelle zone più ricche una persona su dieci è obesa. Il problema è che oggi ignoriamo il percorso del cibo, non gli diamo valore. In passato, non era così. A questo punto, bisogna recuperare quei valori che la donna ha perseguito per anni e che fanno parte della sua cultura».

Quindi, è da qui che la nostra società deve ripartire per combattere lo spreco alimentare. «Non può che essere così perché le donne, rispetto agli uomini, affrontano la vita da un'altra angolazione — è stato sottolineato nel dibattito — Loro sanno come gestire una famiglia e di riflesso lo spreco alimentare. E poi c'è l'uso della tecnologia che rappresenta la massima espressione della democrazia perché consente a tutti di partire alla pari. Anche in questo caso, il sesso femminile ha dimostrato di saperla usare meglio degli uomini per rispondere ai bisogni delle persone».

In questo senso, gli esempi non mancano. E quelli raccontati durante l'incontro di Ibm lo dimostrano. «La parola spreco non è compatibile con la storia femminile — premette la sociologa Linda Gobbi — Del resto, nella donna è insito il principio di prosperità». Un'altra testimonianza arriva dall'universo della grande distribuzione da cui dipende il 5% degli sprechi alimentari nazionali rispetto agli 8,1 miliardi stimati. A portarla è Carmela Favarullo, responsabile settore politiche sociali di Coop: «Dal 2003 abbiamo avviato un progetto di solidarietà che coinvolge il 50% dei nostri pun-



### GLI AVANZI AL RISTORANTE

Quando va amangiare fuori, le capita di portare a casa quello che non mangia? In %



ti vendita (600). Riusciamo a raccogliere 4 mila tonnellate di alimenti per 400 Onlus, equivalenti a 22 milioni di euro. In questo modo, distribuiamo cibo a 1500 persone che ne hanno bisogno».

Dal distributore al produttore. È il turno di Claudia Madera, responsabile sistemi informativi del gruppo CoproB, l'unico produttore cooperativo di zucchero in Italia che copre il 56% della produzione nazionale con il contributo di 5 mila agricoltori. «Dietro un granello di zucchero — spiega — c'è un processo molto complesso di coltivazione, di produzione e di logistica. Fino al 2010 avevamo sistemi inadeguati, poi grazie al supporto di Ibm abbiamo cambiato passo introducendo processi innovativi».

Ma c'è anche chi come Mia Buzzi, di professione architetto, ha deciso di

combattere gli sprechi alimentari sposando la causa di Pane Quotidiano, un'associazione di volontariato milanese ultra-centenaria che «ogni giorno serve 2.800-3.000 razioni di cibo, con punte di 3.500 il sabato mattina». «Fino a 6-7 anni fa — aggiunge la volontaria — si arrivava al massimo a 2.000».

Un aiuto a Pane Quotidiano potrebbe arrivare presto da Breeding App, una piattaforma on line nata con l'intento di far dialogare il mondo delle associazioni di volontariato che gestiscono mense per i bisognosi e gli operatori della ristorazione che producono pane in eccesso. «L'idea è partita dall'esperienza di quanti, nel nostro staff, vivono il mondo dell'associazionismo e cercano, con sempre meno mezzi, di accedere rapidamente a grandi quantità di pane», spiega il project manager Ornella Pesenti.

Ma c'è anche chi ha sfruttato la tecnologia per divulgare il verbo anti-spreco. È il caso della giornalista Monica Molteni che, attraverso il suo sito (www.messaggiadalfriego.it), diffonde ricette in linea con i tempi di crisi: «Abbiamo voluto ridare valore al cibo che noi buttiamo via». Lo stesso si può dire di Lisa Casali, in arte Lisca, blogger di Ecocucina: «Da 10 anni mi dedico anima e corpo allo spreco alimentare. E il mio motto è che lo spreco si combatte solo reinventando la cucina. In questo senso, il mondo social è fondamentale perché ti permette di interagire con chiunque».

(v.d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### [ IL CONVEGNO ]

#### Un link tra universo femminile, tecnologia e alimentazione

Continuano gli appuntamenti organizzati da Ibm, con D La Repubblica e Affari & Finanza, che mettono in collegamento universo femminile e tecnologia, con uno sguardo attuale al mondo dell'alimentazione. Giunto alla terza edizione, l'evento "Donne, tecnologie & Cibo", organizzato lunedì scorso a Milano, ha messo al centro del dibattito la lotta allo spreco alimentare che sottrae risorse alle popolazioni più povere. A parlare di questo problema e degli strumenti, anche tecnologici, per evitarlo o limitarlo, sono state giornaliste, sociologhe, donne d'impresa, esponenti del terzo settore con il contributo di esperienze innovative. «Abbiamo discusso di come le nuove tecnologie digitali hanno aiutato le donne a sviluppare una nuova imprenditorialità non soffermandosi solo sull'aspetto economico, ma guardando anche agli aspetti sociali e di sostenibilità», spiega Cristina Faroli, direttore marketing e comunicazioni di Ibm Italia. (v.d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

evidenziato come i "luoghi dello spreco" per eccellenza: mense, supermercati e ristoranti.

Anche la tecnologia entra in campo come guida di riferimento per contenere lo spreco: fra le innovazioni auspicate dagli intervistati primeggiano la tecnologia intelligente per gli imballaggi del cibo, con packaging che virano di colore e possono monitorare la freschezza dei cibi (76%); ma anche sistemi di controllo delle temperature del frigorifero (75%) e sistemi di pianificazione della spesa (67%).

L'argomento è più che mai caldo, anche perché entro il

2050 la popolazione mondiale arriverà a sfiorare i 9 miliardi di persone. Una crescita inarrestabile che porterà a un aumento della produzione del cibo del 50%. In questo quadro una delle emergenze da affrontare è proprio quella di garantire cibo sostenibile e sicuro per tutti. Un problema che il Parlamento Europeo conosce molto bene tanto che fin dal 2012 ha approvato una risoluzione sulle strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'Ue con l'obiettivo di dimezzare lo spreco di cibo entro il 2025.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La dispersione di cibo in Italia ha un costo di 450 euro all'anno per famiglia. Tanto cibo basterebbe a sfamare, stando alle stime della Coldiretti, circa 44 milioni di persone

Ma che cosa significa usare la tecnologia per la qualità e la sicurezza alimentare? «Significa avere a disposizione uno strumento straordinario per rendere i nostri cibi sempre migliori e sani», sottolinea Farioli. In che modo? «Leggendo e interpretando milioni di dati che consentono di ottimizzare la filiera alimentare, proteggere e rendere sicuro il cibo e quindi contenere lo spreco. Non possiamo dimenticare infatti che ogni anno vengono buttati via, solo negli Usa, 75 miliardi di dollari di cibo contaminato».

Un problema quello delle malattie derivate da cibi alterati o contaminati che sembra in crescita, soprattutto negli Usa, dove il numero di vittime è aumentato. Solo negli Stati Uniti si segnalano oltre 3.000 morti ogni anno, mentre elevato è anche il costo economico per le aziende interessate. Anche in questo caso la tecnologia può salvare vite umane. Ibm ha infatti progettato un sistema salva-vita, il primo nel suo genere, per rintracciare i veleni nel cibo e risalire alle fonti delle contaminazioni per studiare come nascono le tossinfestazioni alimentari e capire come prevenirle. Lo strumento utilizza le informazioni sulla data di vendita e l'ubicazione di miliardi di articoli alimentari che transitano per i supermercati ogni settimana, per individuare rapidamente e con elevata probabilità i prodotti potenzialmente "incriminati".

(v.d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### L'ITALIA FUTURA

Pensando all'Italia futura, quali caratteristiche dovrebbe avere soprattutto? Valori %



rendersi visibili da parte di tutte le donne e far affiorare così la propria forza e le proprie idee (la propria capacità rigenerativa); di continuare ad esplorare nuove opportunità e soluzioni innovative guidando il cambiamento; il tutto dicevamo spruzzato con un "pizzico" di tecnologia, quella tecnologia che oggi fa la differenza e che ha permesso a molte donne di sviluppare una nuova imprenditorialità. È il caso di due blogger (Monica Molteni e Lisa Casali, ndr) che sono riuscite ad avere successo sfruttando le potenzialità della rete per divulgare la cultura dell'anti-spreco».