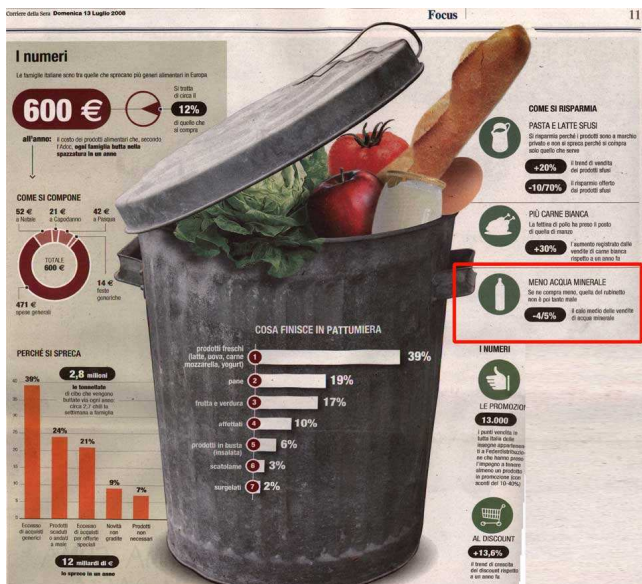


Cibo e Consumo

Dalla terra alla tavola, quanto cibo finisce nella pattumiera? Vi stupirebbe sapere che con quello che ogni anno gli italiani scartano a tavola si potrebbero sfamare 44,5 milioni di persone.



In Italia notiamo grandi sprechi nelle mense, nelle scuole, negli ospedali, nelle caserme e nelle aziende. Un esempio tra tutti? La carne! Gestirla come rifiuto vuol dire sprecare circa 105 milioni di metri cubi di acqua, liberare circa 9,5 milioni di tonnellate di anidride carbonica e impoverire le risorse di ben 7.920 ettari di terreno. Per esempio, in Italia, durante le festività natalizie, finiscono nella spazzatura più di 500mila tonnellate di cibo per un valore di 1,5 miliardi di euro, una media di circa 80 euro a famiglia. Ogni giorno finiscono in discarica o all'inceneritore migliaia di tonnellate di alimenti che potrebbero essere consumati dagli indigenti.

Il processo di recupero, inoltre, non viene aiutato da alcune rigide regole vigenti nei supermercati, in cui, ad esempio, una partita d'insalata deve essere tonda e senza tracce di terra: se il 10% di una partita da 700 cespi non rispetta i requisiti, l'intero carico viene respinto. A questo dobbiamo aggiungere le responsabilità del consumatore che privilegia l'aspetto alla sostanza. Quindi un cespo d'insalata "tondo" e senza tracce di terra, magari coltivato in serre idroponiche, è preferito a uno esteticamente meno bello e magari raccolto nell'orto.

Un'iniziativa contro lo spreco, promossa dal parlamento europeo il 28 ottobre a Bruxelles è: **"Transforming Food Waste a Resource"** (Trasformare lo Spreco Alimentare in Risorsa).

Un progetto contro lo spreco, che funziona e può essere esportato a altre realtà, un sistema garantito e vantaggioso dal punto di vista economico è quello di usare i prodotti della propria regione che possano essere raccolti, usati e cucinati senza che subiscano lunghi trasporti da una regione all'altra compromettendo l'integrità degli alimenti. Il venditore deve impegnarsi ad acquistare materie prime locali e nelle giuste quantità, il consumatore deve impegnarsi a non sprecare il cibo comprando prodotti che non saranno consumati e, quindi, buttati.

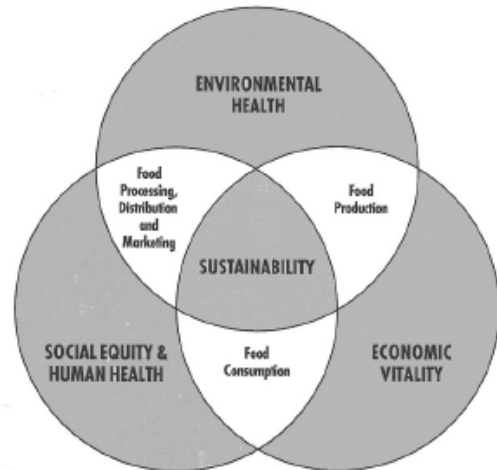
Si dovrebbero sottrarre alimenti allo spreco acquistando con maggiore parsimonia, orientandosi prevalentemente verso cibi locali e stagionali, meno costosi di alimenti esotici e ad alto impatto ecologico.

Risulta, in definitiva, determinante proporre una consapevole educazione mirata alla distinzione fra alimenti sani e potenzialmente dannosi, fra consumi reali e consumi indotti, fra valore commerciale e valore nutrizionale degli alimenti.

Food and Consumption

From farm to fork, how much food ends up in the dustbin? You will be surprised to know that every year Italians trash food enough to feed 44.5 million people.

In Italy we see lots of waste in cafeterias, schools, hospitals, barracks and businesses companies. An example over all? The meat! To manage it as trash means to waste about 105 million cubic meters of water, to spread about 9.5 million tons of carbon dioxide and to deplete the resources of 7,920 hectares of land. For example, in Italy, during Christmas Time, more than 500 thousand tons of food, valued at € 1.5 billion, end up in trash, an average of about € 80 per family. Every day thousands tons of food that might be consumed by the poor end up in landfills or get incinerated.

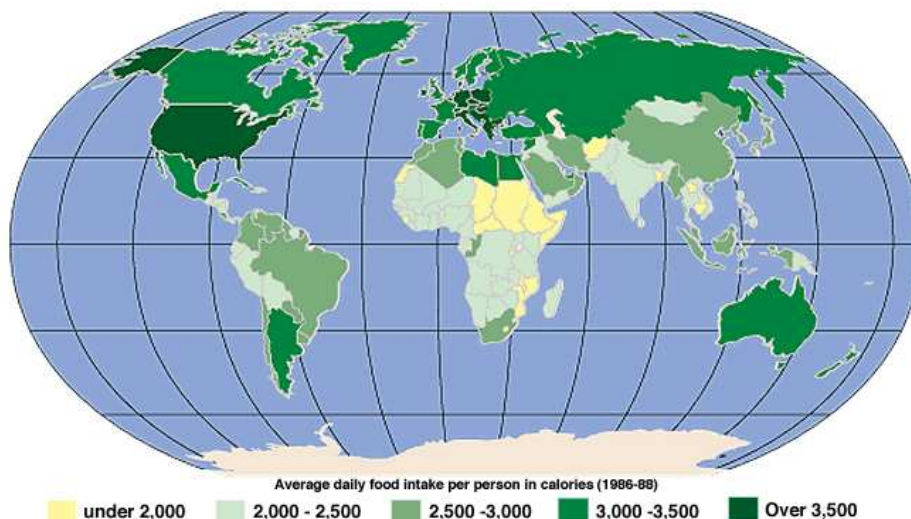


Moreover the recovery process is not helped by some strict rules in force in supermarkets, where, for example, a batch of cabbage should be round and free of dirt: if 10% of a batch of 700 units does not comply requirements, the entire load is rejected. To this we must add the responsibility of the consumer who prefers the look to the substance. Then a head of cabbage, "round" and free from dirt, perhaps grown in hydroponic greenhouses, it is preferred to a less aesthetically beautiful and maybe picked up in a garden one.

"Transforming Food Waste to Resource" is an initiative against the waste, sponsored by the European Parliament on October 28th in Brussels.

A project against the waste, which works and can be exported to other realities, and a guaranteed benefit from the economic point of view may be to use the local products collected, used and cooked without transporting them from a distant region, compromising the integrity of food. The seller should commit to buying local raw materials and in the right quantities, the consumer ought not to waste food by buying products that will not be consumed and, therefore, discarded.

Food waste should be diminished by buying more sparingly, being mainly oriented toward local and seasonal foods, less expensive than exotic foods and with high ecological impact.



It is ultimately crucial to propose a targeted education aware of the distinction between healthy and potentially harmful food, between actual consumption and induced consumption, between commercial value and nutritional value of foods.

