

CRO:ANSA/ Italiani sprecano 145 kg di cibo a testa

2018-02-01

all'anno

17:39

**ANSA/ Italiani sprecano 145 kg di cibo a testa all'anno****Scuole gettano 1 pasto su 3, ma spreco in famiglia cala del 40%**

ROMA

(di Stefano Secondino)

(ANSA) - ROMA, 1 FEB - In Italia ogni anno si buttano nella spazzatura 145 chili di cibo per ogni abitante. Nelle mense scolastiche, un pasto su tre finisce nel cassonetto. Ma sul fronte del cibo sprecato, ci sono anche buone notizie. L'Italia è il quarto paese al mondo nella lotta allo spreco alimentare, e le famiglie italiane nell'ultimo anno hanno ridotto del 40% il cibo in pattumiera.

Il 5 febbraio prossimo è la Giornata di prevenzione dello spreco alimentare. E oggi in contemporanea sono state diffuse due ricerche approfondite sull'argomento: il Food Sustainability Index, indice creato da Fondazione Barilla e The Economist Intelligence Unit, che analizza 34 Paesi in base alla sostenibilità del loro sistema alimentare, e i "Diari di Famiglia dello spreco", uno studio condotto da diverse università e dalla campagna "Zero Spreco", per conto del Ministero dell'Ambiente, su 400 famiglie di tutta Italia e un campione di scuole e supermercati italiani. Al Maxxi di Roma è stata anche inaugurata una mostra in tema del vignettista Altan, "Primo non sprecare".

Secondo il Food Sustainability Index, l'Italia è 4/a nella classifica mondiale della sostenibilità del sistema alimentare. Prima è la Francia, seguita da Germania e Spagna. Confrontando l'indice del 2016 con quello del 2017, nel nostro paese si è passati dal 3,58% del cibo gettato rispetto a quello prodotto, al 2,3%. Merito soprattutto della recente legge Gadda, che ha semplificato le procedure per le donazioni degli alimenti invenduti. **La Coop ad esempio ha fatto sapere che, grazie alla nuova norma, nel 2017 ha aumentato le donazioni di alimentari del 15%, arrivando a 6.000 tonnellate.**

I "Diari di Famiglia dello spreco" raccontano che ogni giorno le famiglie gettano 100,1 grammi di cibo a testa: 36,92 kg di alimenti all'anno, per un costo di 250 euro annui. Per fortuna, è il 40% in meno rispetto al 2016, quando nella pattumiera erano finiti 84 kg. Il risparmio è stato di 110 euro. Il cibo più gettato è la verdura, seguito da latte e latticini, frutta e prodotti da forno. Nelle mense scolastiche quasi 1/3 dei pasti viene gettato, il 29,5%, 120 grammi per ogni studente.

Per combattere gli sprechi, la Fondazione Barilla consiglia di fare una spesa ragionata con una lista ben precisa, cucinare solo ciò che puoi consumare, fare attenzione alla scadenza dei prodotti, non buttare via avanzi e scarti alimentari. La Coldiretti ricorda che nelle rivendite dei contadini lo spreco è del 15-25%, nella grande distribuzione sale al 40-60%. Un chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12 mila chilometri, con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica.

(ANSA)

SEC/