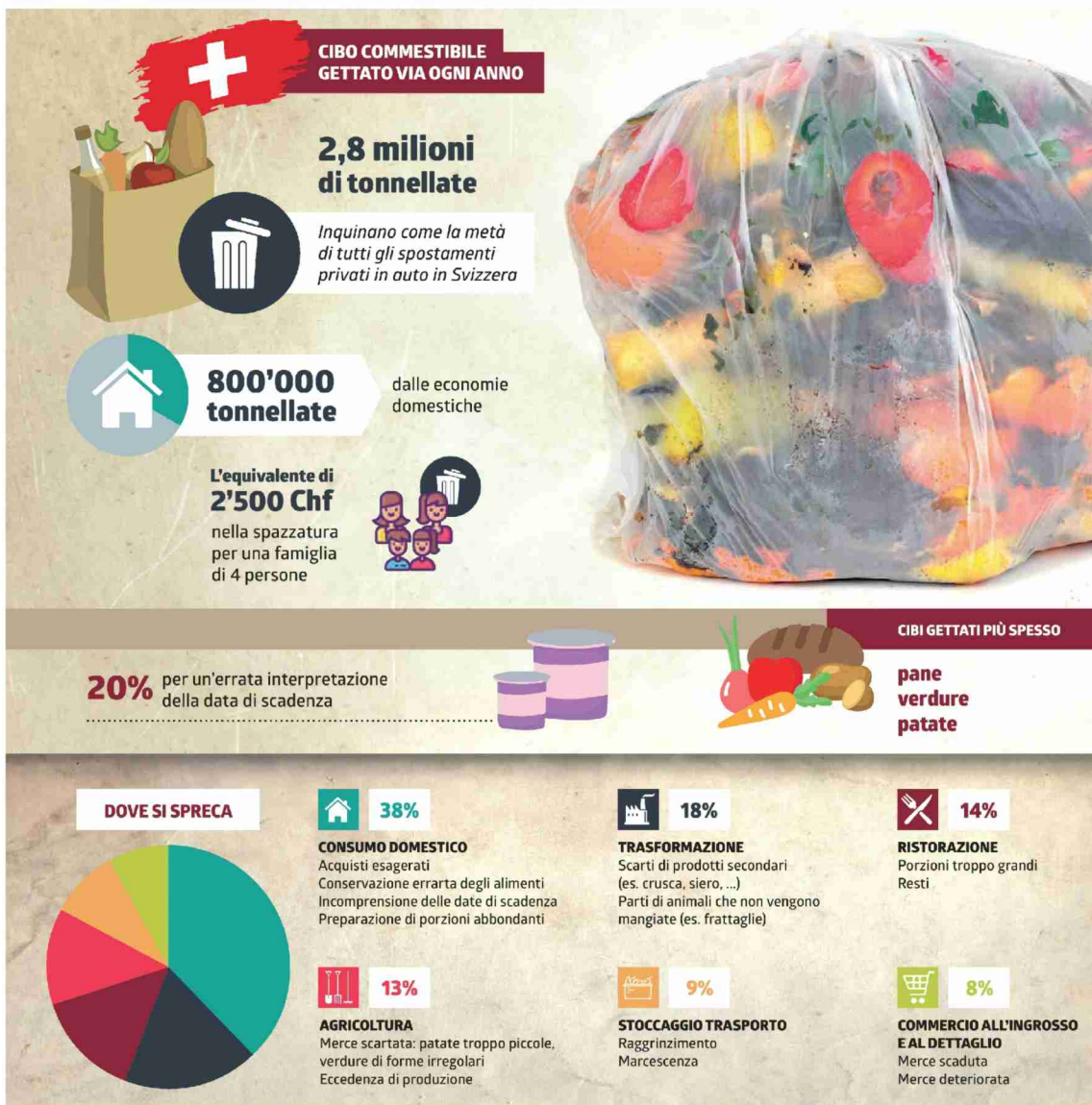


SPRECO ALIMENTARE

Troppo buon cibo va nella spazzatura



INFOGRAFICA LAREGIONE - FONTE: BAFU, FOODWASTE, STUDIO DELIOTTE



di Simonetta Caratti

Ogni anno in Svizzera vengono gettati via 2,8 milioni di tonnellate di cibo. Alimenti ancora perfettamente consumabili, che vengono distrutti, trasformati in biogas o in mangime per animali, una minima parte ridistribuita da enti benefici. Uno spreco enorme in soldi, in risorse, in cibo tolto di bocca a chi ne ha più bisogno. Per arginare questi sprechi, anche in termini ecologici, il gruppo di lavoro nazionale 'foodsave 2025' (composto da ricercatori, industria alimentare, organizzazioni caritatevoli) ha appena elaborato in collaborazione con l'Ufficio federale della sicurezza alimentare delle soluzioni per ridurre questi sprechi. Che cosa cambia? In pratica, viene prolungata la vita di tutti gli alimenti poco deperibili come riso, pasta, cioccolato, farina, cereali, succhi di frutta... Quegli alimenti con scritto "da consumare preferibilmente entro" saranno ancora buoni da 6 fino a 360 giorni a dipendenza del prodotto (lista su www.foodwaste.ch). Se oggi un chilo di riso o dei cioccolatini scaduti da una settimana vengono gettati via perché non possono più essere né venduti, né donati, ora la loro vita si allunga di un anno. Altra novità: i prodotti confezionati con una data "da consumare entro..." possono venir congelati entro la scadenza della data, rietichettati e poi immessi sul mercato congelati per altri 90 giorni. Fatti due conti, queste misure permetteranno alla grande distribuzione di salvare ogni anno 100mila tonnellate di alimenti commestibili che oggi vengono gettati via. Ma tutti gli attori devono remare nella stessa direzione dice **Claudio Beretta**, ricercatore in scienze ambientali alla Scuola di scienze applicate di Zurigo e presidente di [foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch), che ha curato le nuove direttive con le autorità federali.

Che cosa cambia per consumatori, produttori e grande distribuzione?

Le nuove linee guida permettono di donare alimenti scaduti, che oggi vengono gettati via, la loro vita si allunga fino a un anno. È un'opportunità anche per i negozi che possono vendere prodotti dopo la scadenza a prezzo ribassato. In più è un segnale per i consumatori che imparano che questi prodotti sono ancora buoni.

Pensa davvero che al supermercato troveremo la pasta scaduta da un mese a metà prezzo?

Lo faranno i piccoli negozi, la grande distribuzione

dovrà adattarsi, ci vorranno mesi, forse anni. La pressione per ridurre gli sprechi alimentari è forte, a lungo termine non sarà possibile rinunciare a queste misure, facili da implementare e con un impatto notevole. Ricordo che la Svizzera si è impegnata a ridurre della metà gli sprechi alimentari entro il 2030.

Le scadenze non sono troppo complicate per i consumatori?

Sì, lo sono e confondono molti consumatori. Ogni anno nelle economie domestiche elvetiche si gettano via tra le 700-800mila tonnellate di cibo. In un caso su 5, il motivo è un'errata interpretazione delle scadenze. Nell'Unione europea si discute per avere sugli alimenti solo la data di produzione lasciando decidere ai consumatori, usando i sensi, quando un prodotto è commestibile o meno. La comunicazione deve essere più trasparente.

Quali sono gli alimenti più gettati via?

Al primi posti ci sono pane e verdure: entrambi si consumano solo freschi e sono abbastanza deperibili. Molti ortaggi vengono distrutti perché sono brutti esteticamente, anche se qualitativamente sono ottimi. Mentre coi resti del pane si potrebbe fare pangrattato o la torta di pane, ma pochi hanno il tempo. Inoltre, il pane costa poco. I costi ambientali non gravano sul prezzo degli alimenti, altrimenti faremmo più attenzione a non sprecarli.

Qualche consiglio?

Acquistare solo quello che si consuma e imparare a conservare gli alimenti. Molti non sanno ad esempio che ci sono verdure e frutti che si influenzano a vicenda. La banana o la mela accelerano la maturazione degli ortaggi, che hanno vicino e li fanno marcire velocemente.

Chi butta via più cibo?

Chi c'è ai primi tre posti?

Quasi la metà degli sprechi avviene nelle economie domestiche con 330 chili di cibo gettato nella spazzatura a testa, per un valore di 620 franchi a persona. Se moltiplichiamo per 8 milioni di consumatori arriviamo a sprechi miliardari. Segue l'industria alimentare, dove il problema sono i prodotti secondari di scarto, come il siero quando si produce il formaggio, che andrebbe rivalorizzato. Infine, i ristoranti, dove gli sprechi per pasto sono più elevati che nelle economie domestiche.



Gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 – dimezzare lo spreco alimentare – possono essere raggiunti dalla Svizzera?

Ci sono esempi virtuosi, come ristoranti che in pochi mesi sono riusciti a ridurre gli sprechi del 50%. Se tutti i 30mila ristoranti, gli 8 milioni di consumatori, la grande distribuzione agissero così avremmo una chance. Il cammino è ancora lungo.

L'autorità federale deve fare di più?

La Confederazione sta elaborando un piano d'azione che verrà presentato a inizio 2022. Siamo già in ritardo. Non si sa ancora quali misure ci saranno, servono incentivi per gli attori dell'economia da investire in questi cambiamenti. A lungo termine si tradurranno in risparmio di risorse, di costi.

In Ticino quanto è il cibo sprecato?

Sono cifre che mancano. La Confederazione deve partire proprio da qui: avere dei dati affidabili. L'unica stima è a livello nazionale: 2,8 milioni di cibo gettato via. In Inghilterra ad esempio hanno investito risorse per misurare gli sprechi in 2mila economie domestiche.

Viste le cifre del food waste, si produce troppo in Svizzera?

Certo, si importa troppo, un terzo del cibo viene importato dall'estero anche da regioni dove acqua e alimenti scarseggiano e si soffre la fame. Lo facciamo perché possiamo pagarli di più della popolazione locale e poi un terzo lo sprechiamo.

Quindi sprecare meno può creare un impatto globale?

Sì, ogni volta che scegliamo un determinato cibo, stiamo di fatto 'votando' per un determinato sistema di produzione: più prodotti locali, di stagione, con zero sprechi, significa sostenere un sistema di alimentazione più etico e sostenibile.

DISTRIBUZIONE E INDUSTRIA

'La nostra priorità è trasformare ogni scarto'

Al supermercato troveremo riso o pasta scaduti da un mese a metà prezzo? «Dobbiamo ancora analizzare le nuove linee guida sulle scadenze», risponde **Nora Egli** di IG Retail Svizzera, che rappresenta Coop, Denner, **Migros**. Insomma, si do-

vrà pazientare. Ribadisce che si attuano già misure antisprechi: «Ad esempio donando cibo di qualità impeccabile che non può essere più venduto a Tavolino Magico e Tavola Svizzera. In più, ciò che non è più adatto al consumo diventa mangime per animali o viene trasformato in biogas». Anche l'industria alimentare è un attore importante; per **Lorenz Hirt**, direttore della federazione della categoria, serve il contributo di tutti: «Solo agendo insieme possiamo dare un contributo per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 e dimezzare il 'food waste'. Un traguardo non facile». Il suo settore, precisa, sta lottando contro gli sprechi. «Anche perché sono antieconomici. Nell'industria alimentare stiamo studiando come riutilizzare ogni scarto, trasformandolo, se possibile, in un nuovo prodotto, che possa restare nel circuito alimentare».

IL DIRETTORE DEL TAVOLINO

Più cibo donato significa aiutare più persone

Quello che veniva buttato può essere donato in sicurezza. Le nuove linee guida, che allungano la vita di molti alimenti, permetteranno a Tavolino Magico di salvare e distribuire più cibo. Oggi l'associazione salva quasi 5mila tonnellate di derrate alimentari l'anno aiutando ogni settimana 21mila indigenti in Svizzera e Liechtenstein. Ora, ci sarà più cibo da devolvere? «Non possiamo stimare una cifra precisa. Chi ci dona alimenti sta diventando sempre più efficiente nel gestire gli esuberanti, quindi contiamo di ammortizzare questa diminuzione con le nuove linee guida. Abbiamo una finestra temporale, che prima ci mancava, ad esempio per salvare prodotti alimentari di alta qualità come la carne fresca, dispendiosa in termini di risorse e molto richiesta dai nostri beneficiari. Questo cibo invece di venir distrutto ora può essere salvato», ci spiega **Alex Stähli**, direttore di Tavolino Magico e promotore del gruppo di lavoro **foodsave2025**.

Infatti, con le nuove misure, la carne potrà essere congelata prima della scadenza e ridistribuita nei successivi 90 giorni. Per l'associazione, che in Ticino aiuta ogni settimana 2'200 indigenti, salvare più cibo significa poter aiutare più persone in difficoltà. «Assolutamente, infatti nel 2022 apriremo più centri di distribuzione.



In Ticino ne abbiamo 14, stiamo progettando di inaugurarne altri due nel Sottoceneri, uno sarà probabilmente a Lugano».

Smaltire costa meno che dare

In Svizzera si può e si deve fare di più. Per Stähli, sarebbe opportuno creare un sistema di incentivi per chi, invece di smaltire derrate alimentari, decide di donarle a enti benefici che le distribuiscono. Oggi smaltire cibo in eccedenza costa meno che donarlo. Una mozione in questo senso del senatore Peter Heggin (Ppd) proponeva incentivi fiscali per i donatori, ma non è stata accolta dal Parlamento.

Gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 – dimezzare lo spreco alimentare – difficilmente saranno raggiunti. «Le misure introdotte non saranno purtroppo sufficienti. Al più tardi nel 2025, quando faremo un bilancio, ci renderemo conto che non siamo sulla buona strada e che sono necessarie misure supplementari. Tutti gli attori sono chiamati a fare la loro parte e agire in modo coerente e tempestivo».

INIZIATIVE NELLE CITTÀ

Nel piatto e non nel sacco dei rifiuti

Si moltiplicano le idee in Svizzera per salvare dalla spazzatura più cibo possibile dandogli una seconda vita. In molte città sono spuntati i democratici frigo pubblici, spesso gestiti da gruppi di volontari, dove chiunque può portarvi ad esempio le lasagne o altri prodotti che non consuma o vende più, mettendoli gratuitamente a disposizione di chi li apprezza e ha fame. Nella Svizzera tedesca, è stata l'associazione 'Restessbar' ad aver lanciato il concetto, mentre numerose città elvetiche stanno riflettendo su iniziative simili.

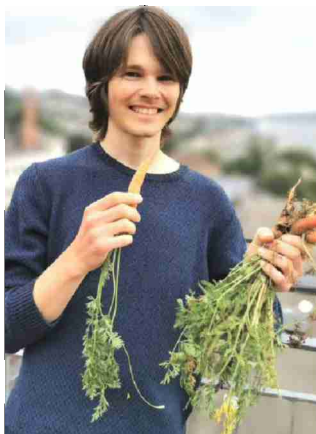
Nata a Berna nel 2014, l'associazione 'Madame Frigo', grazie alla creatività di 4 studenti uniti dal motto "non solo parlare, ma agire", ha installato il primo frigorifero pubblico nella città di Berna, ora sono 91. Tutto ciò che serve è un frigorifero, una posizione ed elettricità e il gioco è fatto.

Ma veniamo al pane, l'alimento in assoluto più gettato via in Svizzera, perché tutti vogliamo consumarlo fresco, croccante. Siamo abituati a trovarne in abbondanza anche cinque minuti prima che il negozio chiuda. Ma questo ha un prezzo ecologico. L'invenduto si accumula e che succede? Gran parte finisce nella spazzatura. C'è chi si è attivato per salvarlo. Nelle grandi città stanno fiorendo piccole nuove attività di chi recupera il pane di ieri e lo rivende a metà prezzo il giorno successivo. Come ad esempio il 'Backwaren Outlet' a Basilea, dove due terzi delle panetterie cittadine lasciano i loro prodotti in eccesso. Li sono poi venduti a circa la metà del prezzo. Interessante anche l'idea di fare succhi di frutta con le mele che nessuno raccoglie più. Nel 2013 Leo e Alberto, due studenti di San Gallo, facendo jogging notarono quanta frutta non veniva raccolta. Così è nata 'Gartengold' che dà lavoro a persone con disabilità: la frutta dimenticata e donata diventa ottimo succo di frutta. Nel campo delle App c'è un'ampia scelta, la più nota è 'Too good to go' (troppo buono per buttarlo via) che permette al cliente di prenotare o acquistare a prezzi scontati prodotti prossimi alla data di scadenza (ad esempio da Migros), avanzi delle cucine dei ristoranti o delle panetterie, tramite l'applicazione. Il tutto finisce nelle cosiddette magic box.

Tutte buone iniziative che intervengono sui sintomi ma non sul male: si produce, si importa troppo cibo.



Ciascuno getta via 330 chili di cibo l'anno. Sono 620 franchi persi. Spesso per una sbagliata interpretazione delle date di scadenza. La novità è che per molti alimenti sono state allungate. Riso, pasta, cioccolato... sono buoni anche se scaduti da un anno. Così Berna inizia a lottare contro il 'food waste'. Nuove misure dal 2022.



Claudio Beretta, ricercatore e presidente di Foodwaste



Alex Stähli direttore nazionale Tavolino Magico

LE 4 MOSSE ANTISPRECO

- 1 LA SPESA INTELLIGENTE**
Prima di uscire, meglio verificare cosa si ha in casa, pianificare i prossimi pasti e fare la lista della spesa. Al supermercato si va a stomaco pieno, uno stomaco che brontola ci fa acquistare più di quello che serve.
- 2 CONSERVAZIONE OTTIMALE**

 - Posizionare i prodotti a scadenza ravvicinata bene in vista, i primi a entrare in frigo devono essere anche i primi a uscire.
 - Non fidarsi solo delle date, ma usare i sensi – vista, olfatto, gusto – per constatare se il genere alimentare è ancora commestibile.
 - Il pane che avanza può essere congelato (fino a 3 mesi), trasformato in pangrattato o torta di pane.
 - Ci sono verdure e frutti che si influenzano a vicenda. La banana o la mela accelerano la maturazione degli ortaggi che hanno vicino e li fanno marcire velocemente.
- 3 QUANTO BASTA**
Attenzione alle dosi quando si cucina, l'eccesso di cibo, poi non consumato, porta allo spreco.
- 4 L'AVANZO È SERVITO**
Riutilizzare gli avanzi con nuove ricette così non si spreca cibo e si dà più valore al proprio cibo e al proprio denaro.

Le etichette
'Da consumarsi entro' è il limite oltre il quale il prodotto non va consumato. 'Da consumarsi preferibilmente entro' indica che, oltre la data riportata, il prodotto può essere ancora consumato, senza rischi per la salute. Per vari alimenti la vita è stata allungata da 6 a 360 giorni. La lista su www.foodwaste.ch