
Overshoot Day 2023: Coldiretti, "oltre un miliardo di tonnellate di cibo viene gettato"

"Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente oltre un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sull'economia, oltre che a sollevare un problema etico in una situazione in cui ci sono oltre 800 milioni di persone affamate nel mondo". È quanto emerge dall'analisi Coldiretti in occasione dell'Earth Overshoot Day 2023, il giorno che indica l'esaurimento ufficiale delle risorse rinnovabili che il pianeta è in grado di offrire nell'arco di un anno. "In pratica – ricorda Coldiretti - da questo 2 agosto, l'umanità ha già 'finito' tutte le risorse che la natura produce in un intero anno e inizia ad andare a debito". A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private dove si butta mediamente circa l'11% del cibo acquistato mentre mense e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%, secondo l'analisi della Coldiretti su dati Onu. "Un fenomeno che determina anche – precisa la Coldiretti – effetti dirompenti sull'economia, sulla sostenibilità e sul piano ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Si stima, infatti, che le emissioni associate allo spreco alimentare rappresentino l'8-10% del totale dei gas serra". "Nelle case italiane si gettano mediamente ogni anno – spiega Coldiretti – oltre 27 chili di cibo all'anno per abitante. La frutta è l'alimento più sprecato in Italia, con 1,2 chili a testa che finiscono nella pattumiera in un anno, seguita dal pane con oltre 0,8 chili pro capite e poi da insalata, verdure, aglio e cipolle con perdite economiche nei bilanci delle famiglie per quasi 6,5 miliardi di euro, secondo il Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna e di Last Minute Market da Borsa Merci Bologna 2023". Un "problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico" contro il quale Coldiretti è impegnata in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete di fattorie e farmers market per sostenere le realtà locali, ridurre l'impatto ambientale dei lunghi trasporti e garantire alle famiglie prodotti più freschi che durano di più. "Dalla cucina degli avanzi alla doggy bag al ristorante, dal ritorno della gavetta in ufficio agli orti sul balcone, dalla lista della spesa allo sguardo attento alla data di scadenza fino al boom della spesa nei mercati contadini a chilometro zero - conclude la Coldiretti – sono solo alcune delle strategie adottate dagli italiani che hanno fatto scendere del 12% lo spreco alimentare nelle case nell'ultimo anno".

Gigliola Alfaro