
Spreco alimentare: Coldiretti, piatti poveri ‘antispreco’ per 7 famiglie su 10

Con il caro spesa torna la cucina povera dei piatti anti-spreco preparati in quasi 7 famiglie su 10 (68%) con una svolta green spinta dall'impennata dei prezzi che sta mettendo in difficoltà soprattutto le fasce più disagiate della popolazione. È quanto emerge dal rapporto della Coldiretti “La spesa green degli italiani, dal bio al km 0 fino al ritorno dei piatti poveri antispreco” diffuso in occasione dell'inaugurazione del Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, alla fiera di Bologna. Con l'inflazione alimentare che è stata pari al 9,8% ad agosto secondo l'Istat e i rincari che raggiungono addirittura il massimo del 43% per lo zucchero, i cittadini – sottolinea la Coldiretti – adottano comportamenti più responsabili per salvare i bilanci, anche riducendo lo spreco. E le ricette della tradizione popolare con il riutilizzo degli avanzi o di ingredienti di base sono l'asse portante della cucina italiana candidata a patrimonio immateriale dell'umanità per l'Unesco. Per aiutare le famiglie ad adottare comportamenti responsabili i cuochi contadini di Campagna Amica hanno elaborato una serie di consigli, attingendo alle numerose ricette antispreco della tradizione della campagna italiana per preparare un pasto completo a “spreco zero” ad alto tasso di risparmio per facilitare la vita quotidiana delle famiglie. Nelle case italiane si gettano mediamente a settimana 674,2 grammi di cibo pro capite, secondo Waste Watcher. Spreco che a livello nazionale costa 9,2 miliardi per l'intero anno. Ogni anno nel mondo viene gettato complessivamente quasi un miliardo di tonnellate di cibo, pari al 17% di tutto quello prodotto, con un impatto devastante sull'ambiente e sul clima, oltre che su un'economia già duramente colpita dall'emergenza Covid, secondo una analisi della Coldiretti su dati Onu. “Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni 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 delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti”, ha sottolineato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini.

Daniele Rocchi