
Spreco alimentare: Coldiretti, “oltre la metà degli italiani lo ha diminuito o annullato”

“Oltre la metà degli italiani (54%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell’ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi a una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più”. È quanto emerge dall’indagine Coldiretti/Ixè diffusa in riferimento all’ultima campagna per la lotta allo spreco di cibo lanciata dal presidente cinese Xi Jinping per sottolineare presso i suoi compatrioti il valore strategico delle riserve alimentari nazionali. “Nelle case degli italiani – segnala l’indagine – si adottano già soluzioni multiple per contenere lo spreco di cibo”. La strategia più diffusa (74%) è quella di una spesa più oculata acquistando solo quello che serve. Nel 38% dei casi invece si torna all’antica tradizione italiana e contadina di usare quello che avanza per il pasto successivo magari combinando le ricette come avviene per la classica frittata di pasta, la ribollita toscana, i canederli trentini o la pinza veneta. In un caso su 4 – evidenzia Coldiretti – si cerca di fare più attenzione alla scadenza dei prodotti oppure riducendo le quantità acquistate (24%) evitando così di riempire il carrello con cibo che non serve o che rischia di rovinarsi a forza di stare nel frigo o nella dispensa senza essere toccato. Esiste poi una quota del 7% che sceglie di donare in beneficenza i prodotti alimentari non consumati. Mentre se si va fuori a mangiare – evidenzia l’associazione – quasi quattro italiani su dieci (37%), quando escono dal ristorante, portano sempre con loro, spesso o almeno qualche volta a casa gli avanzi con la cosiddetta “doggy bag”, il contenitore per portare via il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato.

Filippo Passantino