
Sprechi alimentari: Coldiretti, "più di un italiano su 2 li ha diminuiti o annullati"

"Più di un italiano su 2 (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". Lo segnala un'indagine Coldiretti/Ixè diffusa in occasione dell'Earth Overshoot Day, il giorno in cui l'uomo avrà utilizzato tutte le risorse naturali che la Terra può rigenerare che per il 2020 si verifica a livello mondiale il 22 agosto, con uno slittamento in avanti di 24 giorni rispetto all'anno precedente per effetto delle misure di contenimento messe in atto in tutto il mondo in risposta alla pandemia. Dati positivi vengono indicati sul piano della riduzione dello spreco alimentare, "incoraggiati anche dall'emergenza coronavirus che, costringendo gli italiani nelle case, ha fatto anche emergere una maggiore consapevolezza sul valore del cibo con più tempo in cucina, il ritorno del fai da te e la riscoperta dei piatti con gli avanzi". "Il risparmio del cibo non è solo un problema etico ma determina anche – precisa la Coldiretti – effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti". La stima della Coldiretti, che cita Waste Watcher, sullo spreco alimentare nelle case degli italiani ammonta comunque a circa 36 kg all'anno pro capite e cresce durante l'estate "con l'aumento delle temperature che rendono più difficile la conservazione dei cibi". Tra gli alimenti più colpiti, verdura e frutta fresca, seguono pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi.

Filippo Passantino