
Spredo alimentare: Coldiretti, un decalogo per fare la spesa intelligente

"Riducendo di appena il 25% gli sprechi di cibo degli italiani sarebbe possibile imbandire adeguatamente la tavola dei circa 4 milioni di poveri che in Italia con l'emergenza Covid sono costretti a chiedere aiuto per il cibo con pacchi alimentari o pasti gratuiti in mensa o nelle proprie case". È quanto emerge da un'analisi della Coldiretti in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra oggi, 5 febbraio. "Tra le categorie più deboli dei nuovi indigenti – sottolinea la Coldiretti – il 21% è rappresentato da bambini di età inferiore ai 15 anni, quasi il 9% da anziani sopra i 65 anni e il 3% da senza fissa dimora" secondo gli ultimi dati Fead. "Nel 2020 – ricorda l'associazione - sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti nella spazzatura tra quello che si getta tra le mura domestiche e ciò che riguarda tutta la filiera, per un valore complessivo di circa 9,7 miliardi di euro. Agli sprechi domestici, che secondo la Coldiretti rappresentano in valore ben il 54% del totale, vanno aggiunti quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%)". L'anno del Covid fa registrare tuttavia "una positiva svolta nei comportamenti degli italiani che hanno tagliato gli sprechi e aumentato la solidarietà nei confronti dei più bisognosi, da parte delle industrie, degli agricoltori, della ristorazione, della distribuzione e di singoli cittadini". Proprio per sostenere la svolta green in Italia Coldiretti ha predisposto un decalogo anti spreco con pochi semplici accorgimenti, a partire dalle abitudini di spesa: "Fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione, preferire la spesa a km zero e di stagione che garantisce una maggiore freschezza e durata, riscoprire le ricette degli avanzi, dalle marmellate di frutta alle polpette fino al pane grattugiato, ma anche non avere timore di chiedere la doggy bag al ristorante". Senza dimenticare la partecipazione ad iniziative di beneficenza alimentare diffuse in tutto il Paese a partire dalla Spesa sospesa dei mercati degli agricoltori di Campagna Amica: "Sono oltre 5 milioni i chili di prodotti tipici Made in Italy, a km zero e di altissima qualità distribuiti dagli agricoltori della Coldiretti nel 2020 per garantire un pasto di qualità ai più bisognosi di fronte alla crescente emergenza provocata dalla pandemia Covid".

Gigliola Alfaro