
Spreco alimentare: Coldiretti, ogni anno buttato via quasi 1 miliardo di tonnellate di cibo nel mondo

Ogni anno nel mondo viene sprecato 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. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti diffusa in occasione del World Food Summit con l'intervento del presidente del Consiglio dei ministri, Mario Draghi. A guidare la classifica degli sprechi sono le abitazioni private – rileva Coldiretti – dove si butta mediamente circa l'11% del cibo acquistato mentre mense e rivenditori ne gettano rispettivamente il 5% e il 2%. Un vero e proprio paradosso poiché si tratta di un quantitativo in grado di sfamare adeguatamente le 730 milioni di persone che si trovano in una condizione di povertà estrema. Ma il fenomeno determina anche – precisa 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 sulla base del rapporto Onu – circa 67 kg di cibo all'anno per abitante, per un totale di oltre 4 milioni di tonnellate. Nonostante la situazione preoccupante per lo stile di vita degli italiani dal punto di vista dell'efficienza energetica, dello sviluppo urbanistico, dello sfruttamento delle risorse da parte della popolazione, nel nostro Paese si registrano però – sottolinea Coldiretti – dati incoraggianti sul piano della riduzione dello spreco alimentare, spinta anche dall'emergenza Covid. Con la pandemia – conclude Coldiretti – più di un italiano su due (55%) ha, infatti, diminuito o annullato la quantità di cibo finita nel bidone adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dalla riscoperta in cucina degli avanzi al ritorno ai fornelli per preparare le conserve fino ad una maggiore attenzione alla scelte di acquisto nella spesa quotidiana.

Daniele Rocchi