

società > sociale

Perché tanto spreco di cibo

In Italia il 42 per cento dello spreco alimentare trova espressione in ambito domestico, sebbene non meno significativo sia il 14 per cento nell'ambito della ristorazione. E' un tema oggi ricorrente, ma non ancora del tutto affrontato a dovere. Non bastano le buone intenzioni, occorre un effettivo impegno giuridico, nazionale e sovranazionale, affinché il cibo scartato possa essere trasformato in risorsa utile, attraverso manovre tecniche dall'efficacia risolutiva

Giorgia Antonia Leone



Ogni anno, nei paesi sviluppati, i consumatori sprecano cibo per una quantità pari 222 milioni di tonnellate all'incirca, equipollente a quella del cibo prodotto nell'Africa Sub-Sahariana pari a 230 milioni tonnellate. Il Parlamento Europeo definisce lo "spreco alimentare" come "l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche od etiche, oppure perché prossimi alla scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili, potenzialmente destinabili al consumo umano che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere eliminati e smaltiti, determinando conseguenze economiche ed ambientali".

Il cibo, nel nostro Stato, è un tipo di "merce", quindi è un bene giuridico, che segue regole di commercio e di consumo. In Italia, il 42% all'incirca dello spreco trova espressione in ambito domestico, sebbene non meno significativo è il 14% circa di spreco di alimenti anche nella ristorazione. Lo spreco domestico è di 2.513 milioni di tonnellate e per una famiglia vi è uno sperpero di alimenti pari ad € 1.693 annui. Invece, lo spreco nella ristorazione è di 200.000 tonnellate annue.

I singoli individui, ovvero i consumatori finali, a cui vanno equiparate, altresì, le Associazioni no-profit che ridistribuiscono prodotti alimentari ancora edibili, hanno una responsabilità comune nella lotta allo spreco alimentare e svolgono un ruolo cruciale nella riduzione di questo fenomeno. Occorre, però, anche un effettivo impegno giuridico, insieme nazionale e sovranazionale, affinché il cibo scartato possa essere trasformato in risorsa utile, attraverso manovre tecniche con efficacia risolutiva, quali potrebbero essere, ad esempio: la liberalizzazione, per alcuni prodotti (riso, pasta, caffè...), della lista degli alimenti che, in base Reg. U.E. 1169/2011, non prevedono alcun "termine minimo di conservazione" sulle etichette; imballaggi sempre più sicuri ed utili alla conservazione degli alimenti; etichette intelligenti; promozione e consumo dei prodotti sfusi che invogliano l'autoregolamentazione del consumatore; politiche di mercato per incoraggiarne un consumo sostenibile; oppure, com'è il noto caso della Francia, la previsione di un reato per lo spreco alimentare.

Altre strategie potrebbero essere anche la programmazione della redistribuzione gratuita del cibo in eccedenza a persone indigenti e bisognose, sul presupposto che deve sempre essere, comunque, garantito che il prodotto ceduto sia perfettamente edibile e non costituisca un rischio per la salute del consumatore. Infatti, il recupero degli alimenti che non vanno sprecati interferisce, inevitabilmente, con la sicurezza alimentare; quindi, con i limiti di un consumo non nocivo o pericoloso alla salute del consumatore.

Di grande utilità sarebbe, ancora, la programmazione di politiche di tassazione sugli sprechi e la defiscalizzazione per comportamenti virtuosi che effettivamente evitino sprechi alimentari inutili, con semplificazioni ed incentivi fiscali. Un ruolo centrale, spetta, non da ultimo, all'autonomia contrattuale nell'ambito specifico del contratto di ristorazione, (incluso il banqueting, il catering ed il contratto di bar) tenuto conto della sua natura di contratto "sociale", per riuscire a contenere lo spreco di alimenti; prevedendosi, ad esempio, la personalizzazione di menù e porzioni, o la specifica destinazione del cibo non consumato ed ancora commestibile. Di guisa che non è sufficiente la mera condotta etica, comunque fondamentale, da parte del singolo individuo per affrontare una così grave questione se poi, di fatto, il risultato della mancanza di valore attribuita alla produzione di cibo ed al cibo stesso continua a permanere sotto un profilo tecnico giuridico.

La foto di apertura, di Luigi Caricato, ritrae un particolare di una installazione presente alla mostra collettiva di Arte da Mangiare, Orto d'Artista dalla semina al raccolto

Giorgia Antonia Leone - 08-12-2015 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)