Riduzione degli sprechi: un importante segnale dalla filiera della carne

La riduzione degli sprechi di cibo è prioritaria, in un mondo in cui secondo le stime della FAO (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura) il 12,5% dei sette miliardi di persone che popolano il nostro pianeta è sottonutrito. In altre parole, **quasi un miliardo di individui** non ha di che sfamarsi.

Un fenomeno che dovrebbe fare indignare ben più di altri, oggigiorno, soprattutto se si considera che, sempre stando ai dati FAO, oltre un terzo del cibo potenzialmente disponibile per il consumo umano viene buttato via (negli Usa questa frazione arriva addirittura a superare il 50%): vale a dire **1,3 miliardi di tonnellate di rifiuti** all'anno.

Tutte le fasi della filiera alimentare, purtroppo, generano scarti. Dalla coltivazione dei prodotti agricoli fino alla produzione di avanzi da cibo già cucinato, la quantità di rifiuti è strettamente legata al contesto territoriale, ad aspetti culturali o alla disponibilità o meno di tecnologie efficienti lungo tutta la filiera.

In pochi però sanno che, nonostante il processo di demonizzazione in corso ormai da anni, la filiera della carne è in questo senso la più virtuosa. La produzione e il consumo di carne, infatti, generano una quantità di **scarti** (cibo commestibile "perso" nella filiera produttiva) e **rifiuti** (cibo buttato una volta immesso sul mercato) più che dimezzata rispetto a frutta e verdura, e pari quasi alla metà dei rifiuti prodotti dalla filiera dei cereali. Scarti che, nonostante gli sforzi di ridurre l'impatto ambientale di questo settore, sono **dovuti prevalentemente alla fase di consumo** finale.

I prodotti alimentari più sprecati, in effetti, sono quelli di origine vegetale: quelli che, non a caso, hanno anche un prezzo più contenuto (massimo 2 euro al kg). Al contrario, ci si guarda generalmente bene dallo **sprecare i prodotti di origine animale** (carne, pesce, latte), indipendentemente dal loro prezzo. Un fatto questo probabilmente legato al valore sociale e culturale percepito da secoli per questi alimenti.

Ma gli sprechi di cibo ci sono, eccome, e crescono anche in tempi di crisi economica. Secondo una recente ricerca dell'Università di Milano, "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità" di Garrone P., Melacini M., Perego A. (2012, Guerini e Associati, Milano), lo spreco di alimenti in Italia rappresenta **il 17% dei consumi annui**. Una bella quantità in un Paese in cui il costo della vita sembra all'apice delle preoccupazioni di molti. Uno spreco enorme che lascia ancora più perplessi se si traduce in valori nutritivi, basti pensare che questi quantitativi di rifiuti commestibili sarebbero sufficienti a sfamare **l'intera popolazione del Ruanda**.

Teniamo sempre presente, dunque, che l'impatto ambientale di un alimento non è imputabile soltanto alla sua produzione a monte, ma anche al **comportamento del consumatore** che, con le sue scelte, può essere in grado di vanificare completamente gli sforzi fatti dall'intera filiera per rendere più virtuoso e meno impattante il prodotto.

Di conseguenza, nonostante il Parlamento europeo abbia chiamato la Commissione a definire una strategia per dimezzare lo scarto di prodotti alimentari dei Paesi membri entro ilo 2025 e abbia dichiarato il 2014 "Anno europeo contro lo spreco alimentare", sta soprattutto a noi **modificare i nostri stili di vita spreconi** e fare in modo che questo assurdo fenomeno scompaia, o almeno si riduca. Indipendentemente da quello che riteniamo giusto o meno mangiare.

Agostino Macrì

Fonte: La Stampa, 27 dicembre 2013