

18 ottobre 2011 9:47

Contro la follia dello spreco

di [Redazione](#)

La patata è troppo grande, il cetriolo troppo curvo e il pane troppo secco: ogni anno, in Germania, milioni di tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura perché troppi clienti comprano solo generi alimentari perfetti. Ma uscire dalla società dello spreco si può.

In realtà il formaggio si conserverebbe ancora per quattro giorni e l'uva è più che accettabile, a parte qualche acino; solo che i clienti del mercato Edeka di Amburgo vogliono il meglio, e se un prodotto non è più che perfetto lo lasciano dov'è. Sarebbe dunque cibo da buttare nel contenitore dei rifiuti, se non fosse per i volontari della Hamburger Tafel che ogni giorno vanno a raccogliere gli alimenti imperfetti.

"La gente pretende un'ampia scelta e qualità perfetta", dice Claus Herda dell'organizzazione di beneficenza. "Se non le trova, cambia negozio". Così nasce il circolo vizioso: sempre migliore, sempre più fresco, sempre di più -anche se alla fine nessuno compra. Nemmeno le organizzazioni del volontariato possono impedire che quasi la metà dei generi alimentari finisca tra i rifiuti.

I supermercati mettono a disposizione tutta la gamma di un prodotto: il pane è fresco anche la sera, le fragole ci sono in ogni stagione. E tutto deve apparire senza macchia. Una foglia d'insalata avvizzita? una screpolatura nella patata? una mela leggermente ammaccata? Impensabile. Merce da eliminare.

Ma è una situazione insostenibile in tempi di catastrofi alimentari nell'Africa orientale e quando un miliardo di persone soffre la fame. E non è solo questo. Il nostro comportamento condiziona i prezzi del cibo a livello globale, il consumo smoderato trascina i prezzi al rialzo. Per molte persone dei Paesi in via di sviluppo, che già se la passano male, i generi alimentari sono insopportabilmente cari.

Una patata su due viene scartata

Ci sono sempre più iniziative che propugnano un modo diverso di pensare. Per il suo documentario "*Taste the Waste*", il regista Valentin Thurn è andato in giro per il globo a scoprire l'atteggiamento verso gli alimenti, e ha presentato cifre spaventose: una lattuga su due e una patata su due vengono scartate, un pane su cinque resta invenduto.

I motivi sono spesso singolari, come dimostra Thurn nel suo film. In agricoltura le patate troppo grandi restano lì perché il mercato non le vuole, i cetrioli vengono buttati perché sono troppo curvi ed è difficile allinearli negli scatoloni.

Secondo le stime dell'Organizzazione per l'alimentazione delle Nazioni Unite, nei Paesi industrializzati ogni anno ci si sbarazza di 220 milioni di tonnellate di cibo -20 milioni solo in Germania, equivalenti a 250 chili a persona. Verbraucherministerium (il ministero dei Consumatori, ndr) calcola che ogni cittadino sprechi prodotti alimentari per 330 euro all'anno.

Ma non tutti partecipano alla follia dello spreco. Il cosiddetto *containering* o *dump diving* trova sempre più adepti, soprattutto nelle grandi città. Sono attivisti che di notte tentano di pescare dai contenitori dei rifiuti dei supermercati gli alimenti ancora freschi. La cosa divenne popolare in Usa una quindicina di anni fa. Anche se non è facile: molti negozianti sprangano i bidoni della spazzatura poiché preferiscono che la roba marcisca piuttosto che far avvicinare i bisognosi. Del resto, portar via roba dai cassonetti è un furto in Germania.

Così, molti alimenti vengono smaltiti prima di arrivare al cliente -spesso ancora ben imballati nella confezione originale e con la data di scadenza ancora valida, dato che al negoziante conviene buttare via certe cose che gli occuperebbero spazio.

Energia dal pane secco

Comunque gli esempi positivi esistono. Poiché in una catena di panifici vicino a Duesseldorf rimangono invendute 12 tonnellate di prodotti da forno ogni mese, il proprietario Roland Schueren si è dotato di particolari impianti di combustione che trasformano il pane secco in energia con cui alimenta i forni. "Se tutti i panettieri facessero come

noi, ci potremmo risparmiare una centrale nucleare", dice Schueren nel documentario di Thurn. Piccoli passi, che insieme possono muovere molto. Secondo il documentario, se riducessimo lo spreco di cibo della metà, il clima ne avrebbe un giovamento pari alla rinuncia di un'auto su due. In fin dei conti dipende da noi, dal nostro modo di consumare. Solo se cambiamo sarà possibile sconfiggere la società dello spreco.

Alcuni suggerimenti per prevenire lo scialo

- fare la lista della spesa;
- non lasciarsi suggestionare dal 2x1 (spesso superfluo);
- acquistare prodotti deperibili solo a ridosso della loro preparazione;
- se l'etichetta riporta che è consumabile "preferibilmente entro...", si può largheggiare; se invece c'è una scadenza precisa, è bene attenersi, in particolare se si tratta di carne o latticini;
- badare alla confezione: è inutile sceglierla grande se poi la metà del contenuto non verrà consumato; conviene piuttosto controllare il prezzo base;
- abituarsi a cucinare i resti: le buone ricette non mancano.

(articolo di Katharina Pauli per Der Spiegel del 17-10-2011. Traduzione di Rosa a Marca)