

# In Puglia 250mila tonnellate di cibo finiscono nella spazzatura

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 su dati Onu, diffusa in occasione della giornata di chiusura della Settimana Sociale Nazionale dei Cattolici Italiani a Taranto, dove i cuochi contadini di Campagna Amica hanno preparato il pranzo al sacco nelle agribag antispreco di cibo, con panini vegani a base di melanzane e zucchine grigliate, quelli al capocollo di Martina Franca e caciocavalli, i panini per i celiaci, oltre alla frutta, per tornare prepotentemente con i fatti su uno dei temi al centro del dibattito dei Vescovi e dei delegati delle parrocchie provenienti da tutta Italia, la lotta allo spreco alimentare.

In Puglia il cibo buttato supera – sottolinea Coldiretti Puglia – le 250mila tonnellate all'anno, una situazione ancora grave, nonostante l'emergenza Covid abbia portato alla riscoperta delle ricette antispreco con gli avanzi di cucina e alla preparazione fai da te di pasta, pane, pizza e dolci per ridurre gli sprechi e limitare i costi della spesa in un difficile momento economica per tante famiglie.

“Ogni pugliese butta nella spazzatura durante l'anno fino a 80 chili di prodotti agroalimentari. Secondo le elaborazione dell'Ispra, lo spreco delle piccole aziende agricole risulta mediamente inferiore di otto volte a quello delle imprese agricole di grandi dimensioni. Il mondo agricolo potrebbe svolgere uno straordinario ruolo di sussidierà e utilità

sociale, recuperando e donando alle persone bisognose prodotti agricoli e agroalimentari, ritirati dalla vendita per assenza di domanda, per eventuali danni provocati da eventi meteorologici o invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione aziendale”, aggiunge Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

È necessario far crescere la consapevolezza di tutti – segnala Coldiretti Puglia – rispetto al consumo corretto degli alimenti in termini di qualità e quantità, semplificare i percorsi per assicurare le donazioni e per la prima volta riconoscere all’agricoltura un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti. Per Coldiretti Puglia si riuscirebbe così anche a limitare gli impatti negativi sull’ambiente grazie alla riduzione della produzione di rifiuti, informando e sensibilizzando i consumatori sul consumo consapevole di cibo, con particolare attenzione alle giovani generazioni.

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 se si considera che 2,37 miliardi le persone non hanno avuto accesso a un’alimentazione sana nel 2020, in aumento di quasi 320 milioni in un anno. Ma il fenomeno determina anche – precisa la 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 che vede il nostro Paese al dodicesimo posto della classifica degli “spreconi” dei Paesi del G20 che vede in

testa gli sceicchi dell'Arabia Saudita con 105 kg di prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura, davanti ad Australia con 102 chili e al Messico con 94 chili, mentre i più virtuosi sono russi (appena 33 chili di cibo buttato), sudafricani (40 chili) e indiani (50 chili). Ma se si considerano solo le nazioni dell'Unione Europea, emerge che i cittadini del Belpaese sono più responsabili dei cugini francesi che in un anno gettano alimentari per 85 chili a testa e tedeschi (75 kg) mentre gli inglesi appena usciti sono a quota 77 kg.

Un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi con la più grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometri zero che riduce le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e tempi più lunghi di conservazione degli alimenti.