



Contro la fame celebrata la Giornata mondiale per evitare gli sprechi alimentari



Come ogni anno si è celebrata lo scorso 16 ottobre la Giornata mondiale dedicata all'alimentazione, un appuntamento con la FAO organizzato dal Ministero degli Affari Esteri, settore Cooperazione allo Sviluppo, per sensibilizzarci sui temi del diritto alla nutrizione.

Quest'anno si è discusso di "sistemi alimentari sostenibili" e del paradosso di fronte al quale ci troviamo: quasi un miliardo di persone soffre la fame mentre si spreca più di un terzo del cibo che viene prodotto a livello globale. Non è solo il sud del mondo a soffrire di malnutrizione: circa il 15% dei cittadini europei vive al di sotto del livello di povertà e se si potessero recuperare tutte le perdite e gli scarti questi sarebbero più che sufficienti a nutrire gli affamati. Fame e povertà si combattono anche attraverso la lotta contro questi sprechi, che dipendono sia da spreco domestico (cibi che finiscono nella spazzatura) che da milioni di tonnellate di prodotti agricoli abbandonati ogni anno nei campi, non raccolti a causa di condizioni di mercato considerate non più convenienti. Le eccedenze e gli scarti della filiera agroalimentare nei paesi industrializzati rappresentano un aspetto fallimentare del nostro sistema di mercato. Essi causano perdite economiche nette, ma significano anche gettare via le risorse ambientali – acqua, energia – incorporate in quel cibo.

Andrea Segré, presidente della società "Last Minute Market" (costola dell'università di Bologna diventata nel 2003 realtà imprenditoriale che contrasta gli sprechi e recupera alimenti in perfette condizioni a favore di enti caritativi), ha affermato che la produzione agricola italiana lasciata a marcire sui campi nel 2010 ha comportato una perdita di oltre 1,5 milioni di tonnellate, con uno spreco di energia tale da essere sufficiente a riscaldare 67mila appartamenti da 100 metri quadrati. Secondo le stime della FAO la piaga dello spreco alimentare colpisce anche i Paesi in via di sviluppo, a causa di limiti nelle tecniche agricole e di conservazione, oltre che per la mancanza di adeguate infrastrutture per il trasporto. Intanto l'obiettivo fissato nel 1996 che programmava il dimezzamento nel numero degli affamati entro il 2015 è lontano dall'essere raggiunto: secondo la Conferenza ONU per il Commercio e lo Sviluppo il numero dei Paesi molto poveri è raddoppiato.

Priorità assoluta, dunque, alla sostenibilità delle produzioni agricole nei Paesi industrializzati e ad un uso corretto delle risorse ambientali; contro lo spreco domestico vanno incentivate campagne di informazione e soprattutto iniziative come quella nata con Andrea Segré e il suo "Last Minute Market" per il recupero sostenibile e solidale degli sprechi alimentari.

Maria Pia Fizzano