Io non spreco

Autore: Aurora Nicosia
Fonte: Città Nuova

Dagli avanzi al cibo in scadenza: siamo un popolo di sciuponi che deve imparare a “riciclare”.

Una, due, tre portate, antipasti, primi e secondi e più si va avanti, più il cibo rimane lì, talvolta nemmeno toccato, anche se è stato pagato. Succede regolarmente nei ristoranti, dove i menù sono spesso al di sopra della possibilità reale di consumare cibo. «Peccato, lo porterei volentieri a casa», è il commento più frequente in queste situazioni. Qualcuno si arma di coraggio e chiede ai ristoratori un sacchetto per effettuare l’operazione, ma il più delle volte si viene frenati dall’intimo pudore di essere considerati spilorci o sfrontati, e allora si lascia perdere. Manie italiane che in molti altri Paesi sono state superate. Da qualche tempo, però, effetto della globalizzazione dei costumi, quest’usanza comincia a farsi strada anche nei ristoranti nostrani. Ad esempio a Milano da quest’estate è in atto il progetto “Il buono che avanza”: chi vi aderisce mette a disposizione del cliente un sacchetto dove riporre cibo e bevande che sono avanzati e la cui destinazione può essere personale, ma anche no.

Il progetto è infatti sostenuto dall’associazione Casa dell’amicizia, che da 40 anni si occupa dei senzatetto e vuole essere anche un’operazione culturale per educare i milanesi a evitare gli sprechi.

Non è l’unica iniziativa del genere nel capoluogo lombardo, così come d’altronde in diverse città italiane. E poiché quella di evitare gli sprechi alimentari è una vera e propria arte che noi italiani dobbiamo ancora imparare a cominciare dalle nostre abitudini quotidiane, diamo un’occhiata al sito www.bancoalimentare.it per trovare, ad esempio, una sezione dedicata alle ricette preparate riutilizzando cibi magari non più freschi, ma non ancora scaduti, oppure i famosi avanzi che in genere finiscono nella pattumiera. Oppure acquistiamo il libro edito da Stampa alternativa nuovi equilibri, *Avanzi popolo. L’arte di riciclare tutto quello che avanza in cucina*, 300 pagine dal contenuto evidente.

È partita poi in queste settimane la campagna “Un anno contro lo spreco”, ideata da Andrea Segrè, preside della facoltà di agraria di Bologna. Il fatto è che, secondo l’Adoc (l’associazione per la difesa e l’orientamento dei consumatori), noi buttiamo ogni giorno nelle discariche 4 mila tonnellate di alimenti per un totale di 6 milioni di tonnellate l’anno. Un dato preoccupante e contraddittorio: è in calo la spesa media degli italiani per il cibo, come emerge dai dati Istat, ed aumentano gli sprechi alimentari. Qualcosa, evidentemente, non funziona.

E non va meglio in tanti Paesi occidentali, tant’è che dal 1974 ad oggi lo spreco alimentare nel mondo è aumentato del 50 per cento.