



# Buttare il 30% del cibo è un'onta per il mondo

## I dati sconcertanti sullo spreco alimentare

■ Ogni anno nel mondo viene prosciugato l'equivalente di cinque laghi di Garda per irrigare terreni agricoli che andranno a produrre alimenti che saranno gettati nel cestino della spazzatura. Lo spreco alimentare è una delle piaghe del nostro tempo e invertire la tendenza spetta a ognuno di noi.

«La Fao nel 2011 ha stimato che il 30 per cento del cibo prodotto nel mondo finisce per essere sprecato - ha detto Lucrezia Lamastra, docente dell'università Cattolica di Piacenza, nel corso del Caffé Expo "RiduciAmo lo spreco alimentare" - si tratta di un dato medio per cui in America si attesta attorno al 40 per cento mentre in Europa al 22. Queste percentuali si rifanno a perdite che avvengono nel corso di tutta la filiera. In Europa, ad esempio, grazie all'efficienza produttiva sprechiamo molto poco in questa fase mentre siamo più propensi a sprecare il cibo che mettiamo in tavola. In Africa, invece, dove le persone

spendono la quasi totalità del loro stipendio per comprarsi da mangiare, non viene buttato via niente di quello che viene cucinato, ma si registra una perdita di circa il 22 per cento nella produzione-distribuzione-stoccaggio del cibo».

Lamastra, incalzata dagli spunti di Sara Corrado, dottoranda della Cattolica, ha parlato anche dell'impatto ambientale dello spreco di cibo: «Siamo sette miliardi di persone al mondo, un miliardo non mangia abbastanza e due miliardi mangiano troppo. Ad oggi siamo in grado di produrre 2.700 calorie per ogni individuo, ma non siamo in grado di farle arrivare a tutti e sfruttiamo senza sosta risorse rinnovabili di un mondo finito che non hanno neanche il tempo di rinnovarsi. Le emissioni di gas effetto serra che produciamo per coltivare quel 30 per cento di cibo che poi sarà buttato sono superiori a quelle prodotte da un Paese come l'India».

Ma non è tutto perché bisogna pensare che due terzi delle specie animali in via di estinzione vengono minacciate dall'avanzare dell'agricoltura e quindi dalla trasformazione dell'ambiente in ter-

reno agricolo da parte dell'uomo. Che cosa sta facendo l'Italia per ridurre lo spreco di cibo? «Nell'agosto 2016 è stata approvata la legge 166 contro lo spreco di cibo e il Banco Alimentare ha stimato di essere riuscito a redistribuire 500mila tonnellate di cibo che sarebbe stato buttato con l'obiettivo di arrivare, nel breve periodo, a un milione di tonnellate».

L'incontro, organizzato alla Galleria del Sole, si è concluso con un aperitivo sano e sostenibile, ai presenti è stata distribuita una borsina con cui si sono potuti portare a casa gli avanzati. L'incontro è stato organizzato dall'associazione di promozione sociale "Le Valigie", "PiaceCiboSano", Opera, università Cattolica, Fibermet, Centro per le Famiglie e il patrocinio del [Comune di Piacenza](#).

**Il Caffé Expo sullo spreco alimentare** (foto Novara)



Peso: 16%