

ECCEDENZE ALIMENTARI

Li chiamano eccedenze, surplus, invenduti, scarti, ma qualunque sia il nome che scegliamo per parlare degli alimenti che finiscono tra i rifiuti, hanno una cosa in comune: hanno richiesto energia, acqua, terra, tempo, carburante, risorse naturali e una serie di inquinanti per essere prodotti, trasportati, trasformati, confezionati. Hanno prodotto emissioni, hanno richiesto denaro ed energia. Poi sono finiti tra i rifiuti e lì hanno consumato altre risorse.

Pensate che lo spreco inizia già nei campi: alcuni prodotti non vengono raccolti perché il prezzo è così basso che all'agricoltore non conviene, o perché eventi meteorologici hanno rovinato anche solo in parte il prodotto che per la grande distribuzione deve risultare perfetto, o per via della concorrenza certe volte spietata.

Lo spreco poi continua nelle industrie di trasformazione e confezionamento: parte del prodotto fresco si deteriora in attesa della trasformazione e viene eliminato, parte del prodotto viene eliminato a priori perché non incontra il gusto del cliente (solo filetti di pesce, solo cosce e petti di pollo ecc...), altri vengono scartati per difetto di confezione.

Infine, c'è lo spreco nella fase di consumo: così come la produzione e la trasformazione produce troppo e poi spreca, anche noi compriamo troppo e poi sprechiamo e tra lo spreco domestico va conteggiato lo spreco che avviene nelle mense scolastiche e aziendali e nei ristoranti. Più sono grandi e più sprecano.

Cosa possiamo fare, nel nostro piccolo, per fermare tutto questo o perlomeno limitare?

Piccoli accorgimenti:

- innanzitutto, educazione alimentare per scegliere i cibi sani e distinguerli da quelli dannosi o obesogeni;
- fare sempre la lista della spesa e abituarsi ad osservarla senza essere tratti in inganno da sconti e offerte;
- non fare mai la spesa prima dei pasti e farla ogni 3-4 giorni;
- comprare direttamente dai produttori (esempio virtuoso della CSA chierese "Ciò che mangio", comunità di supporto all'agricoltura);
- preferire l'agricoltura sostenibile e di piccola scala;
- compriamo meno prodotti trasformati e processati e più ingredienti e impariamo a cucinarli. In questo modo potremo decidere veramente cosa mangiare senza che vengano introdotti nel nostro organismo sostanze non desiderate;
- impariamo a cucinare con gli avanzi e con gli scarti;
- impariamo a consumare i prodotti che ci sono e di stagione, ampliamo le nostre vedute.