

CRONISTI *in* CLASSE 2020

IN COLLABORAZIONE CON



IL GIORNO

Vota questa pagina
e scopri contenuti speciali
sul nostro sito
campionatodigiornalismo.it

Tonnellate di cibo finiscono in pattumiera

La lista della spesa aiuta a comprare solo quello che serve e ad evitare il superfluo che poi marcisce in frigorifero

Aperto il frigo può succedere di sentire un numero imprecisato di voci che chiamano insistentemente. Un'arancia ammaccata, uno yogurt non finito e qualche maccherone al pomodoro avanzato, solo ora possiamo renderci conto di ciò che è stato sprecato. Lo spreco alimentare è un grande nemico e noi dobbiamo cercare di sconfiggerlo. La sua arma segreta è il silenzio: se ne sta zitto zitto e poco prima della scadenza degli alimenti inizia a gridare.

Ogni anno secondo diversi studi una persona può sprecare: 1000 mele, 1500 piatti di pasta da 100 grammi, 750 confezioni di legumi da 200 grammi e ogni famiglia butta via, in alimenti inutilizzati, 30 euro al mese. Solo gli Stati Uniti gettano 46 milioni di tonnellate di cibo. In Europa una persona ne spreca tra i 95 e i 115 kg all'anno. Ma forse non tutti sanno che più di 145 kg di alimenti per persona all'anno finiscono nella pattumiera e che molti di questi sono ancora

I COSTI

Ogni famiglia spreca in media alimenti per un valore di 30 euro al mese



Mai riempire troppo il piatto se non si ha abbastanza fame per svuotarlo

consumabili. E i primi a rimetterci sono proprio i consumatori: ogni famiglia ci perde non meno di 30 euro al mese! Non sono abbastanza rassicuranti questi dati? Come si può ridurre lo spreco alimentare? Ecco alcuni esempi. Possiamo chiedere una porzione ridotta al ristorante o nei fast-food, dove la golosità ci

porta ad ordinare più di quanto siamo poi in grado di mangiare e, se avanziamo qualcosa, basta chiedere al cameriere la doggy bag, una vaschetta che permette di portare a casa il cibo che è rimasto nei piatti. Anche nelle nostre case, gli avanzi si possono utilizzare, basta trasformarli con nuove ricette. Le nostre

mamme poi possono fare spese intelligenti ovvero non per tutta la settimana ma per due o tre giorni dotandosi di una lista.

Così facendo i prodotti freschi si consumeranno subito. Se invece si compra per sette giorni bisogna ricordarsi di prendere anche cibi a lunga conservazione. È importante però posiziona-

re i prodotti in maniera strategica: mettere gli alimenti freschi davanti a quelli a lunga conservazione. Inoltre bisogna ricordarsi di conservare correttamente gli alimenti, mettendo in frigo subito quelli freschi, in dispensa quelli a lunga conservazione e in cantina vino e salumi. Ci sono due visioni dello spreco alimentare: una è quella, dove si fa attenzione a non sprecare, l'altra dove non si pensa al prossimo e si fa tutto quello che si vuole. Purtroppo la seconda è quella più diffusa fra le persone, perché è più comoda e richiede meno sacrifici. Certe volte non pensiamo che sprecando un po' di pasta, sprechiamo anche terra, acqua, fertilizzanti ed aumentiamo le emissioni di gas serra. Molti territori vengono disboscati selvaggiamente per coltivare, i fertilizzanti e i concimi inquinano, per far crescere le piante ci vuole tanta acqua, usata inutilmente se poi sprechiamo il cibo. Bisogna diffonderle queste idee nella società! Le cause di questo spreco sono ancora gestibili, ma dobbiamo impegnarci tutti. C'è una colpa grande e vergognosa in questo: mentre noi buttiamo tonnellate di cibo, nel resto del mondo ci sono uomini che stanno morendo di fame.

Nostra intervista a Diana Afman segretaria dell'associazione «No Spreco»

Una rete solidale per aiutare chi ne ha bisogno con la collaborazione di produttori e acquirenti

Lo spreco si limita in due modi: vendendo scontato il cibo in scadenza e donando l'invenduto

Abbiamo intervistato Diana Afman, segretaria dell'associazione «No Spreco» a Cremona. In quali ambiti avviene lo spreco?

«Lo spreco che si verifica maggiormente è quello alimentare, all'interno di case, mense, ristoranti e mercati. 1/3 del cibo è sprecato e l'80% è ancora consumabile o non viene mangiato perché scaduto, andato a male. In Italia si spreca 145 kg di ci-

bo per persona all'anno, l'insieme di 1000 mele piccole, 1500 piatti di pasta (da 100 g) e 750 barattoli di legumi (da 200 g), 30,00 euro per famiglia al mese. Una perdita in Italia di 4 milioni di kg ogni giorno e 2,2 miliardi di kg all'anno che equivalgono a spreco di terra, acqua, fertilizzanti necessari per la sua produzione e a emissioni di gas serra che inquinano l'ambiente,

AL RISTORANTE

Si può chiedere la doggy bag per il cibo avanzato nel piatto

sfruttato inutilmente».

Lo spreco come può trasformarsi in solidarietà?

«Attraverso associazioni come la Caritas, che aiuta poveri, disoccupati, orfani. L'associazione No Spreco si occupa delle eccedenze di mercati, panetterie, fruttivendoli, e della gestione e distribuzione alimentare a parrocchie, famiglie in crisi, crea così una rete solidale».

I ragazzi possono contribuire al no spreco?

«Basta mangiare senza lamentarsi e se si è sazi conservare il cibo per un altro giorno. A ristorante, con la doggy bag si può portare il cibo avanzato a casa».

LA REDAZIONE

Istituto Comprensivo Cremona2 - Media «Virgilio» Cremona - Classe 2B

