

Lo spreco di cibo: una scelta non sostenibile

Matilde Ferretto

L'articolo mostra che, in termini sia quantitativi sia calorici, la quantità di alimenti prodotti a livello globale sarebbe sufficiente ad arricchire la dieta delle popolazioni più povere. Se ciò non avviene è a causa della cattiva distribuzione e degli sprechi alimentari di un Occidente sempre più obeso, con gravi danni per sé, per le popolazioni povere e per la vittima più silenziosa: l'ambiente.

Penuria e spreco coesistono

Il cibo rappresenta una delle principali ossessioni dell'umanità che, nel momento attuale, può essere divisa tra coloro che cercano disperatamente di mangiare e coloro che cercano disperatamente di non mangiare.

Abitualmente la penuria di cibo viene considerata un problema dei Paesi in via di sviluppo (Pvs), l'eccessiva opulenza un problema dei Paesi sviluppati (Ps).

In realtà problemi di difficoltà di accesso al cibo si stanno verificando anche nei Ps a causa sia della crisi economica, che ha peggiorato le condizioni di coloro che hanno redditi bassi o che sono disoccupati; sia delle mancate azioni di politica pubblica a favore della redistribuzione del benessere e della ricchezza, che non hanno opposto alcun freno alla polarizzazione della ricchezza insita nell'attuale modello di sviluppo; sia, infine, dell'aumento di ampie fasce di popolazione socialmente ed economicamente molto deboli (madri sole, mariti separati, giovani senza casa, anziani poveri, immigrati irregolari, malati fisici e mentali).

In tutti i Paesi occidentali il fenomeno sta assumendo dimensioni tali da mobilitare le istituzioni, la società civile e le sue organizzazioni di solidarietà sociale e, infine, i nuovi movimenti per il libero accesso al cibo scartato (*freeganismo*) che teorizzano, non senza ragione, la possibilità di nutrirsi in modo soddisfacente, e gratuito, facendo la spesa nei bidoni della spazzatura. Si tratta di una pratica estremamente diffusa nei Pvs, dove le discariche di qualunque tipologia e dimensione vengono ritenute fonti di ricchezza e miniere del riciclaggio, ma che incontra forti resistenze di matrice culturale in quasi tutte le popolazioni occidentali. Con l'eccezione dei francesi, gli estimatori del cibo per eccellenza, che, indipendentemente dal ceto e anche nelle grandi città, non disdegnano di "dare un'occhiata" agli avanzi dei loro stupendi mercati all'aperto, gli occidentali ritengono poco igienico e poco decoroso, quindi riservato solo alle categorie sociali più emarginate, recuperare il cibo scartato da altri.

Come si vedrà più oltre, la gran parte del cibo che viene scartato nei Ps non è né poco igienico né di cattiva qualità; è, invece, veramente tanto.

Se ne sono accorte le organizzazioni di solidarietà sociale, sia laiche sia confessionali, che in quasi tutti i Ps hanno stipulato accordi, principalmente con i supermercati, per il ritiro degli alimenti da loro scartati (per prossimità alla data di scadenza o per piccoli danni alle confezioni o ai contenuti; per esempio: se in una confezione da sei una mela è ammaccata l'intero vassoio viene eliminato) e che vengono distribuiti alle mense "dei poveri" o a collettività analoghe.

Il primo esempio in Italia, ancora in attività e utilizzato come modello da molti, è stato il *Last Minute Market* di Bologna, che viene descritto così da due dei suoi fondatori: «Dopo un anno di studio, abbiamo predisposto un modello - lo abbiamo chiamato *Last Minute Market*, il mercato dell'ultimo minuto - iniziando a sperimentarlo nel 2000 quando abbiamo capito che le quantità di cibo sprecate erano, sono, un'enormità. Perché *Last Minute Market*? *Last* significa ultimo ma con un doppio senso; il minuto perché dobbiamo fare in fretta, i prodotti scadono, sono danneggiati, li dobbiamo consumare presto. Ma anche ultimo perché sono gli "ultimi" della società i beneficiari. Così si innesca un meccanismo virtuoso, conveniente per tutti, e che per questo funziona: da una parte l'impresa for profit trae vantaggio a donare il prodotto perché evita il costo di trasporto e smaltimento, dall'altra il mondo no profit perché riceve gratuitamente un prodotto che dà un doppio vantaggio: economico, dato che si risparmia, e nutrizionale, perché si mangia di più e meglio. Tutto si basa sul dono - che in fondo è uno scambio di anime come diceva Marcel Mauss - fra chi ha troppo e chi troppo poco. E soprattutto chi ha meno può risparmiare denaro in cibo e acquistare altri beni e servizi. È il caso, fra gli altri, di una mamma, Angela, che gestisce una piccola comunità di bimbi in affido dal Tribunale dei minori di Bologna, bambini e ragazzi tra i sette e i diciassette anni» (Segrè, Grossi, 2007).

Il modello del *Last Minute Market* si differenzia da altri metodi di solidarietà sociale, come per esempio il Banco alimentare che invita i consumatori a devolvere una parte della spesa ai bisognosi come atto di solidarietà, perché cerca di entrare nella filiera di distribuzione/consumo dei prodotti alimentari, proponendo correttivi in termini di efficienza sociale.

In quest'ottica "il dono" (tanto invisio ad Adam Smith) perde molti dei suoi aspetti volontaristici e buonisti per diventare uno strumento di redistribuzione della ricchezza sicuramente ammirevole, e certamente molto realista, che non va però a mettere in discussione l'esistenza e la ragionevolezza di un mercato (quello dei beni alimentari nei Ps) che considera lo spreco tra le variabili di marketing ineliminabili,¹ scaricandone i costi sui più deboli: i consumatori, i piccoli produttori agricoli (dei Ps e dei Pvs), le popolazioni dei Pvs e, come sempre, la vittima più silenziosa: l'ambiente.

¹ Va però ricordato, per correttezza, che da sempre Andrea Segrè denuncia lo spreco di cibo nella nostra società (Segrè, 2007 e 2009).

Programma per la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti

Un esempio analogo, ovvero finalizzato a risolvere problemi interni a un mercato senza però modificarne i meccanismi, può essere individuato nel *Programma per la distribuzione di derrate alimentari agli indigenti* varato nel 1987 dalla Comunità europea.

Il programma era nato, in prima battuta, per risolvere il problema dello smaltimento delle eccedenze agricole (principalmente cereali, carni e latte in polvere) stoccate nei magazzini comunitari e responsabili di una buona parte dell'enorme spesa della Cee. In quegli anni, gli eccessi di produzione, rispetto alle quantità ritenute idonee dal mercato, erano dovuti principalmente a un duplice meccanismo di sostegno all'agricoltura. Da un lato, infatti, si spingeva a favore di un continuo aumento della produttività finalizzata principalmente al sostegno dei redditi agricoli (sistema delle compensazioni a quantità), dall'altro, proteggendo il mercato interno mediante un efficiente sistema daziario (dazi mobili), si impediva che una grande varietà di prodotti dei Paesi terzi entrasse sul mercato europeo, facendo concorrenza ai produttori nostrani.

In sintesi si può dire che i prezzi dei prodotti agricoli di base (*commodities*) venivano tenuti artificialmente più elevati, rispetto ai livelli dei mercati mondiali, principalmente per sostenere i redditi agricoli; perché il meccanismo funzionasse era necessario contingentare le quantità immesse sul mercato comunitario; da qui le barriere doganali e il ritiro delle eccedenze.

Come si è già detto, lo stoccaggio di grandi quantità di prodotti, comunque deperibili, comportava costi molto elevati per la Comunità e gli accordi Wto (allora Gatt) non consentivano lo smaltimento di questi prodotti sui mercati mondiali (pericolo di *dumping*), permettendone invece la diffusione sotto forma di *aiuti alimentari* destinati in maggioranza ai Pvs, ma anche a una parte delle popolazioni bisognose degli Stati membri, mediante opportune campagne o convenzioni.

Attualmente il programma, resosi ancora più necessario con l'allargamento dell'Unione ai Paesi dell'Est Europa, caratterizzati da un reddito diffusamente più basso rispetto alla media europea, viene realizzato in modo più corretto: mutate le azioni di intervento della Politica agricola comunitaria (Pac) ed esauritesi le scorte interne gli acquisti di *commodity* vengono realizzati dove il prezzo è più basso, quindi anche sui mercati mondiali.

Di più è meglio

Come si è detto in apertura, il cibo rappresenta un'ossessione costante nelle vicende umane.

Si può senz'altro affermare che, nel passato, la condizione prevalente degli uomini fosse la scarsità alimentare e il "mangiare a crepapelle", come ben testimoniano arte e letteratura, era il sogno di molti e la quotidianità di pochi. La dieta, inoltre, non presentava carenze solo quantitative, ma anche qualitative: le proteine animali, in particolare quelle derivate dal consumo di carne, erano poco presenti e la loro carenza era concausa di numerose malattie "sociali", come testimoniano la letteratura medica e quella di storia sociale.

Nei Paesi occidentali, nel corso del '900 - e segnatamente dal secondo dopoguerra in avanti - i progressi dell'agricoltura, dell'allevamento, dell'industria alimentare, delle modalità di conservazione e di trasporto delle materie prime agricole e dei generi alimentari (D'Eramo, 2004) hanno consentito alle popola-

zioni dei Ps di superare, nella generalità dei componenti, la scarsità alimentare e, con l'aumentare dei redditi, fasce sempre più ampie della popolazione hanno avuto accesso a quantità crescenti di cibo.

Di fatto si può affermare che, nel corso della seconda metà del secolo passato, le popolazioni occidentali hanno superato il modello di consumo alimentare tradizionale, attraversato il modello agroindustriale tipico della modernità e sono arrivate all'attuale modello di consumo che può essere definito della sazietà o della post/tarda modernità.

Logicamente, l'evoluzione del modello di consumo alimentare non si è svolta autonomamente, ma nell'ambito di profonde trasformazioni, che hanno coinvolto la produzione dei cibi, la loro distribuzione e preparazione, le modalità di consumo e l'identità dell'alimento. La dinamica di questa evoluzione è abbastanza nota e, per la sintesi, si rimanda alla Tab. 1.

Tab. 1 – I diversi modelli di consumo alimentare

Attività	Modello tradizionale	Modello agroindustriale (età moderna)	Modello della sazietà (tarda modernità)
Produzione	<ul style="list-style-type: none"> • imprese agricole familiari di riproduzione semplice • gli occupati in agricoltura rappresentano una percentuale elevata della popolazione 	<ul style="list-style-type: none"> • industrializzazione degli input e della trasformazione dei prodotti agricoli • impresa agricola integrata all'industria agro-alimentare • gli occupati in agricoltura diminuiscono notevolmente 	<ul style="list-style-type: none"> • industrializzazione del processo produttivo agricolo • l'impresa agricola perde la sua specificità • prospettive incerte delle nuove tecnologie, in particolare delle nuove biotecnologie
Distribuzione	<ul style="list-style-type: none"> • mercati locali • scambio all'interno della parentela e delle comunità 	<ul style="list-style-type: none"> • mercati internazionali, globali • accesso agli alimenti regolato dai mercati e dai titoli (redditi, proprietà della terra...) 	<ul style="list-style-type: none"> • ruolo attivo della grande distribuzione organizzata (Gdo)
Preparazione	<ul style="list-style-type: none"> • in casa 	<ul style="list-style-type: none"> • anche fuori casa, nelle aziende (precotti), ristoranti, mense... 	<ul style="list-style-type: none"> • catering, alimenti • servizio (industrializzazione della preparazione)
Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • alternanza di abbondanza e scarsità, secondo le stagioni e il raccolto • scelta locale, dipendente dalle disponibilità e dallo status • disuguaglianze nutrizionali all'interno delle società 	<ul style="list-style-type: none"> • indipendenza dalle stagioni • varietà di scelta per chi può pagare • disuguaglianze nutrizionali tra società, più che al loro interno 	<ul style="list-style-type: none"> • de-strutturazione dei pasti • pasti fuori casa
Base ideologica, identità dell'alimento	<ul style="list-style-type: none"> • l'uomo in cima alla catena alimentare • agricoltura come base integrata materiale e simbolica della vita • valore simbolico dell'alimento, distintivo del "noi" e "gli altri" 	<ul style="list-style-type: none"> • lo sfruttamento della natura è ritenuto illegittimo • l'alimento come prodotto commestibile senza identità, proveniente da una filiera 	<ul style="list-style-type: none"> • pluralità di forme d'accordo (visioni tecnocratiche, interesse per la conservazione delle risorse naturali, tra cui la biodiversità, alimenti, salute ecc...) • l'alimento in cerca di identità

Fonte: Fanfani R., Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti.

Qui, di seguito, l'attenzione sarà posta sull'attuale periodo temporale, quello della sazietà, che si contraddistingue, innanzitutto, per due caratteristiche: la crescente disponibilità di cibo, in senso sia quantitativo sia di ampiezza della gamma disponibile; il prezzo tendenzialmente decrescente degli alimenti.

La spesa alimentare stimata in valori monetari, infatti, è cresciuta molto dai primi anni del dopoguerra a tutti gli anni 70 per poi rallentare mostrando, negli anni successivi, incrementi di crescita inferiori a tutti gli altri consumi. L'effetto della sostituzione tra prodotti poveri (cereali e vegetali) di basso prezzo con prodotti ricchi (carni) di alto prezzo nella dieta dei consumatori dei Ps è stato molto accentuato e ha avuto un effetto diretto sull'aumento della spesa alimentare sino agli anni 80; dopo questo periodo, la quantità di consumi di proteine di origine animale, di carni in particolare (Tab. 2), ha continuato a crescere ma, come già detto, questo non ha comportato un aumento della spesa, a riprova del fatto che i prezzi di questi alimenti sono, in rapporto ai prezzi dei beni non alimentari, fortemente diminuiti.²

Tab. 2 – Consumi di carne in Francia, Italia e Spagna (Kg pro capite)

Anno	Francia	Italia	Spagna
1960	70,7	29,4	18
1970	83,1	54,4	42,1
1980	95,8	74	65,7
1990	95	83,7	86,3
1992	97	85,8	90,8
1996	109,7	88,5	115,4
2000	106,2	91,8	125,5
2004	102,3	92,2	122,6
2006	100,5	90,5	non disponibile

Fonte: Fanfani R., Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti.

Nella generalità delle famiglie il cibo continua ad avere una notevole importanza a livello culturale ma, nella quotidianità, l'attenzione a questa voce in termini di spesa ha perso rilevanza poiché, da almeno trent'anni, nelle società occidentali è abbondante e a basso prezzo; basti pensare che sul totale della spesa delle famiglie, a metà degli anni 2000 e nella media dei Paesi europei, la spesa per i consumi alimentari rappresentava circa il 14% della spesa complessiva (Tab. 3).³

² A partire dai primi anni 70, le innovazioni di processo e di prodotto che sono state applicate in agricoltura, soprattutto nel settore degli allevamenti e dell'alimentazione animale, hanno comportato la cosiddetta "industrializzazione" dell'agricoltura, generando innalzamenti di produttività estremamente rilevanti a fronte di una notevole riduzione dei costi di produzione. Negli anni successivi, l'integrazione dell'agricoltura, con l'industria agro-alimentare e le nuove tecniche di stoccaggio e di distribuzione dei prodotti degli allevamenti,

hanno consentito di ridurre ulteriormente il prezzo dei prodotti dell'allevamento in presenza di un aumento delle quantità assorbite dai mercati di consumo.

³ Si ricorda che il limite di povertà assoluta è rappresentato dal fatto che i consumi alimentari assorbano la metà o oltre della spesa totale di un individuo o di una famiglia. Questo spiega perché, anche nei Ps, la povertà relativa di alcuni strati sociali si traduca, nel concreto, in povertà assoluta, cioè nell'impossibilità di accedere a un cibo quantitativamente, ma soprattutto qualitativamente, soddisfacente.

Tab. 3 – Importanza percentuale dei consumi alimentari (bevande alcoliche escluse) sulla spesa totale dei Paesi europei (media per quinquennio)

Anni	Paesi									
	Belgio	Germania	Spagna	Grecia	Francia	Irlanda	Italia	Paesi Bassi	Portogallo	Inghilterra
1990-95	14,00	12,82	17,70		15,18	16,87	17,82	13,40	21,32	11,90
1995-00	13,20	11,72	15,40		14,46	10,30	15,76	12,00	17,28	10,46
2000-06	13,23	11,27	14,37	16,60	14,07	6,68	14,92	11,03	16,83	9,23

Fonte: Fanfani R., Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti.

È importante, allora, analizzare una contraddizione: da un lato il cibo ha perso rilevanza in termini di spesa, perché a esso si riservano sempre meno risorse; allo stesso tempo, però, la domanda di cibo da parte dei consumatori dei Ps continua ad aumentare.

Si può perciò sostenere che, in modo abbastanza irrazionale, il modello di consumo alimentare che continua a caratterizzare i consumatori dei Ps sia sintetizzabile nella formula: “di più è meglio”.

In passato, quando lo “spettro della fame” aleggiava nel subconscio della maggior parte degli esseri umani (le nuove generazioni dovrebbero esserne completamente indenni), la richiesta era di tipo quantitativo e, generalmente, orientata verso i prodotti a maggiore sapidità e valore nutritivo, come le carni, i grassi e gli zuccheri.

Oggi la domanda è orientata a un mix più ampio di prodotti e allarga «il menù familiare a quel *melting pot* (mai metafora è apparsa più azzeccata!) che caratterizza le abitudini nutrizionali contemporanee e che sostiene la globalizzazione alimentare» (Gregori, 2009).

Il cibo, in ogni caso, deve essere tanto e la domanda deve poter spaziare in una gamma molto ampia, in grado di soddisfare le esigenze più diverse, poiché assai diversi sono i bisogni che il cibo deve soddisfare nell'epoca attuale.

Come si diceva, il cibo disponibile sui mercati occidentali è abbondante, a basso prezzo e investito di molte valenze culturali.

Scartato “lo spettro della fame”, del quale pochi hanno memoria ed esperienza in Occidente,⁴ trionfa il condizionamento, antico e anche questo di tipo culturale, che l'abbondanza, anzi, la sovrabbondanza di cibo sia sinonimo di benessere e strumento di esibizione di *status* sociale elevato. In sintesi, qualunque occidentale conosce donne preoccupate che i membri della famiglia, i figli in particolare, non mangino a sufficienza e quasi chiunque di noi, avendo ospiti (o anche solo nell'ipotesi di averne), inorridisce al solo pensiero di non disporre di sufficienti quantità di alimenti e di bevande da offrire. A ciò va aggiunto che la gamma di prodotti, di cui ciascuno di noi vuole disporre e poter offrire (e anche questa è un'esibizione di *status*), sta dilatandosi infinitamente in base ai dettami di vere e proprie mode.

⁴ Al punto da non riuscire a riconoscerlo neppure di fronte all'evidenza di molte piazze e strade che, per esempio nella città di Milano e in determinati orari,

si riempiono di persone in attesa di un pasto o di un sacchetto di viveri.

Il cibo, proprio perché abbondante e a basso prezzo, rappresenta oggi il primo livello di “lusso accessibile” ad ampi strati sociali che, indipendentemente dal reddito, pongono scarsa attenzione alla spesa alimentare, che assume spesso valenze compensatorie rispetto alla moderazione imposta da altri tipi di spesa.

Per capirne le dinamiche potrebbe essere utile ascoltare con più interesse i messaggi pubblicitari e guardare con più attenzione le quantità, le varietà e le modalità di esposizione e di confezionamento del cibo offerto sui banchi e gli scaffali, magari attraverso gli occhi di quei nuclei familiari che, soprattutto nei weekend, fanno della visita a ipermercati e centri commerciali una mèta abituale con il preciso obiettivo di riempire i carrelli di cibo, spesso della fascia di prezzo più economica, che in parte non mangeranno.

Con un certo cinismo, si potrebbe affermare che ognuno ha lo shopping alimentare che si merita (o che può permettersi) e, pensando alle famiglie che “vanno in gita” in supermercati e centri commerciali, si può intuire come per molti la spesa alimentare rappresenti non solo una necessità, ma anche un’occasione di svago.

Ci si accorgerebbe allora che la bulimia di consumo, ma soprattutto di acquisto, di cibo da parte dei consumatori dei Ps risponde a condizionamenti culturali di antica origine e mai sostanzialmente modificati, ma viene attivamente alimentata da un sistema produttivo e distributivo, che può accrescere i propri profitti solo attraverso un continuo aumento delle quantità commercializzate.

Un Occidente obeso

Nell’epoca della sazietà alimentare, è stata introdotta la variabile della bulimia alimentare, che presenta due aspetti principali: quello di consumo, cioè il mangiare eccessivamente rispetto alle necessità; quello di acquisto, cioè l’acquistare quantità di cibo superiori alle capacità di consumo. Entrambi gli aspetti sono tipici della nostra società, ma mentre al primo viene data ampia, e imprecisa, risonanza dai media, del secondo si parla ben poco.

Indubbiamente l’Occidente (ma anche la parte ricca delle popolazioni dei Pvs) sta diventando sempre più grasso, nonostante le campagne di educazione alimentare.

Le campagne alimentari statunitensi, finalizzate a contrastare l’obesità, il sovrappeso e le malattie correlate (che si traducono in costi sanitari e sociali elevatissimi) sono note a tutti, ma delle stesse patologie «*si è occupata anche la Commissione europea, che nel maggio 2007 ha pubblicato il Libro Bianco “Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all’alimentazione, al sovrappeso e all’obesità”, che pone all’attenzione la necessità di promuovere un approccio integrato, integrando diverse aree di policy e livelli di attività, dal cibo allo sport all’educazione dei consumatori, sotto una partnership pubblico-privato*” (Fanfani, 2009).

Anche in Italia, patria della “dieta mediterranea”, l’obesità e il sovrappeso stanno interessando fasce crescenti della popolazione, in particolare bambini e adolescenti. Secondo un recente studio (Mazzocchi, 2006), basato sull’Indice di massa corporea (Imc) predisposto dall’Organizzazione mondiale della sanità (Oms), un’elevata percentuale di bambini e di adolescenti presenta problemi di obesità e di sovrappeso in molte regioni italiane.

Va riconosciuto che di “piramide alimentare” e dei benefici della cosiddetta “dieta mediterranea”, abbinata a una costante attività fisica e a uno stile di vita virtuoso, si parla da molto tempo ma, se da un lato si enfatizzano i benefici di una dieta ricca di fibre e di vitamine (cereali, frutta e verdura) e povera di proteine di origine animale e di grassi, raramente si considera che i corretti comportamenti alimentari sono osservati da pochi a causa di carenze di istruzione, per abitudini culturali, per una scarsa disponibilità di soldi e di tempo... per depressione o per fascinazione.

Nella realtà, e in questo caso le campagne di educazione alimentare non sono sufficientemente chiare, l’ostacolo principale al loro successo è rappresentato dal fatto che la cultura del consumatore medio è generalmente molto bassa: in pochi sanno leggere le etichette, capire la funzione della data di scadenza, ricordare la stagionalità e la provenienza dei prodotti o distinguere il sapore originario di un cibo.⁵ I consumatori dei Ps non solo mangiano troppo in senso quantitativo, ma prediligendo i cibi prodotti industrialmente non sanno letteralmente che cosa stanno mangiando.

Al proposito qualche precisazione è dovuta.

Una delle “leggende metropolitane” più diffuse è che, attualmente, il cibo che noi consumiamo sia di cattiva qualità perché prodotto industrialmente. In realtà, nonostante le obiezioni e le convinzioni dei votati alle diete naturali, biologiche e vegane, si può affermare che la quasi totalità del cibo che consumiamo nei mercati dell’Occidente è controllato e risponde a criteri di igienicità del tutto sconosciuti in passato.

Il cosiddetto “cibo industriale” (all’interno del quale non possono, in buona fede, essere fatte rientrare le ignobili frodi alimentari enfatizzate dai media) è controllato e la sicurezza alimentare⁶ è estremamente elevata soprattutto in Europa. Inoltre, per tutelare il consumatore dagli effetti negativi della globalizzazione, i controlli si stanno sempre più orientando in funzione della tracciabilità degli alimenti non solo per le materie prime, ma anche per quanto attiene i componenti che il consumatore, soprattutto nei cibi precucinati e preconfezionati, non percepisce.

Questi componenti (aromatizzanti, esaltatori del sapore, conservanti, antiossidanti, glutammati, grassi di varia natura o, più banalmente, sale e zucchero) sono parte integrante delle “ricette” dei cibi industriali: dai fagioli in scatola ai precucinati surgelati, dalle patatine fritte agli snack.

⁵ Alcune indagini hanno dimostrato che molti bambini hanno difficoltà a riconoscere il tipo di frutta che stanno mangiando, tipicamente le fragole, perché sono abituati ai sapori standard che trovano in yogurt e chewing-gum.

⁶ La parte che non riguarda la quantità, intesa come si-

curezza di approvvigionamento, ma quella riguardante la qualità, passa anche attraverso i sistemi di controllo a campione in azienda e in frontiera, la data di scadenza dei prodotti, i sistemi di etichettatura, i metodi di trasporto e di conservazione.

Di per sé non sono nocivi e, infatti, il loro impiego è controllato e autorizzato, ma l'accumulo di tali sostanze, dovuto al consumo abbondante e congiunto di più alimenti che li contengono, può essere nocivo per la salute.⁷

In questo senso assumono grande interesse le pressioni che, negli Usa, le istituzioni stanno esercitando sulle imprese di trasformazione e sulle catene di fast food perché riducano le quantità di sale, zuccheri, grassi, additivi e aromatizzanti impiegati per rendere più appetibili (per creare dipendenza, secondo alcuni, come Morgan Spurlock in *Super Size Me*) i cibi di produzione industriale. Queste pressioni hanno origine dalla constatazione che i problemi sanitari legati all'obesità riguardano prevalentemente i poveri, i bambini e gli adolescenti, cioè quelle fasce della popolazione che consumano in maggior misura il cosiddetto "cibo spazzatura".

Si compra e si butta

A quanto esposto sopra si potrebbe obiettare che l'attenzione all'acquisto e la parsimonia nella gestione del cibo hanno caratterizzato in passato molte culture e che una fetta dei ceti sociali benestanti condivide ancora il vecchio tormentone del "Finisci tutto quello che hai nel piatto!". Inoltre, una crescente quota di consumatori è sempre più attenta alle caratteristiche e alla qualità del cibo, come dimostrano, nella realtà italiana, l'affermarsi di alcune associazioni come Slow Food, il crescente successo di pubblico alle manifestazioni dedicate al cibo e l'aumento della domanda di prodotti tipici, certificati e biologici.

Entrambe le obiezioni sono valide ma, al di là delle eccezioni, hanno scarsa incidenza sui comportamenti di consumo prevalenti: i dati e le indagini ci dicono che, nella media dei Ps, i prodotti alimentari rappresentano dal 30 al 40% del peso dei rifiuti e che in media le famiglie buttano per ogni componente da 70 kg/anno (Italia) a 96 kg/anno (Usa) di alimenti, per quantità pari dal 14 al 25% di quelli acquistati (Stuart, 2009).

Anche non analizzando dettagliatamente le caratteristiche degli alimenti scartati (cioè quali cibi finiscono in pattumiera), i dati sono impressionanti e lasciano intuire (come dimostrano apposite indagini) che il comportamento d'acquisto, ovvero un approvvigionamento quantitativamente superiore alle necessità, interessa la quasi totalità dei consumatori e coinvolge tutte le tipologie di prodotti: non vi è, sostanzialmente, una distinzione nel comportamento d'acquisto per tipologia qualitativa (lo yogurt biologico finisce in pattumiera come quello non certificato), mentre appare evidente la tendenza a sprecare alimenti freschi ad alta deperibilità o prodotti confezionati appartenenti a fasce

⁷ In pochi sanno che, a parità di peso, il ketchup contiene più sale del pecorino romano. Una recente indagine stimava, a fronte di un eccessivo consumo di sodio da parte dei cittadini di New York, causa primaria di iper-

tensione, che solo il 12% del sale consumato proviene dai salini domestici; il resto del sale assunto è contenuto nei cibi industriali.

di prezzo basso (con una certa rilevanza di quelli acquistati in discount o nelle offerte promozionali).

L'informazione più interessante, che dimostra l'inutilità di questo tipo di sondaggi, è però rappresentata dalle dichiarazioni raccolte intervistando i consumatori: la maggior parte di essi afferma di sprecare poco cibo, sia a livello individuale sia a livello familiare, pur non essendo in grado di quantificare con precisione né gli acquisti né gli scarti (Stuart, 2009).

Questo tipo di comportamento evidenzia non solo quanto il cibo venga poco considerato dai consumatori dei Ps in termini di quota di spesa rapportata al reddito, ma anche l'indifferenza nei confronti della tipologia dei cibi che vengono acquistati e scartati: per il consumatore occidentale, a parità di costo d'acquisto, è del tutto uguale scartare insalata, banane, carne fresca, sushi, pasta, insaccati, surgelati, precucinati ecc. (elemento, invece, di grande importanza nelle distinzioni tra locale/importato e fresco/cucinato/confezionato, come si vedrà più oltre).

Se la bulimia d'acquisto, che comporta che una parte del cibo finisca in spazzatura, è abbastanza "comprensibile", dati i ritmi e le modalità di vita della nostra società, l'indifferenza verso il tipo di cibo buttato è più grave. Infatti, dimostra che la sempre crescente separazione tra produzione e consumo fa sì che pochi consumatori siano a conoscenza del funzionamento dei processi produttivi alimentari e siano in grado di "leggere" le filiere alimentari (agricoltura, industria di trasformazione e distribuzione). La conseguenza è un enorme spreco di risorse da parte dei consumatori dei Ps, che va a detrimento delle risorse disponibili, non solo per i consumatori dei Pvs, ma di tutto il pianeta.

Chi spreca

Gli sprechi di cibo da parte delle famiglie sono principalmente imputabili a un eccesso degli acquisti rispetto ai consumi.

Per molto tempo si è pensato, e messo al centro delle critiche al cosiddetto "consumismo", che tale comportamento fosse dovuto principalmente agli "acquisti d'impulso", che presuppongono una carenza di razionalità (costante o temporanea) del consumatore, il quale acquista un prodotto in modo esclusivamente emozionale. Studi recenti, invece, hanno dimostrato che "l'acquisto d'impulso" è solo una delle cause degli eccessivi acquisti di cibo e interessa prevalentemente i prodotti "golosi" e ben esposti, o quelli pubblicizzati in modo originale dai media in un periodo prossimo alla data d'acquisto, che possono sfruttare l'effetto-moda.

La razionalità del consumatore nell'operare le scelte d'acquisto dei beni alimentari è, invece, messa alla prova, e di sovente aggirata, soprattutto dal sistema di confezionamento delle merci e da quello delle promozioni. Tanto al centro commerciale quanto nel negozio tradizionale è molto difficile per il consumatore effettuare un'analisi economica per stabilire velocemente in quale quantità e

a quale prezzo i vari alimenti soddisfino i suoi bisogni senza produrre sprechi. Il cibo incide poco nella maggioranza dei bilanci familiari e pertanto non merita un tale sforzo di ragionamento. È molto più agevole determinare la scelta per schemi semplici: le confezioni grandi costano in rapporto al peso meno di quelle piccole (se, come succede spesso con le verdure, la frutta, i latticini e i salumi, non si consumerà per tempo, si butterà l'eccesso); le promozioni (prendi tre paghi due, dieci creme pronte al prezzo di sei, tutto a 1 euro al chilo) seguono la stessa logica e sono la fortuna dei discount; la data di scadenza farà preferire il prodotto "più fresco" (cioè posto, come tutti sanno, nella parte più profonda dello scaffale) indipendentemente dal fatto che verrà consumato subito o verrà lasciato scadere, per i motivi più disparati, in frigorifero o in dispensa.

Il consumatore occidentale, però, non è una vittima innocente all'interno di un sistema perverso: il "di più è meglio" non ha valore solo in casa propria, ma è richiesto anche nella distribuzione e nella ristorazione.

Innanzitutto, il consumatore-tipo dei Ps vuole essere certo di trovare subito, in qualunque orario e nella maggior parte dei posti possibili, la quantità e la varietà che desidera di qualunque bene di largo consumo. Il cibo è tra questi.

Tale richiesta, ormai inconscia nella maggior parte di noi, è tra le motivazioni più forti che spingono il consumatore occidentale ad abbandonare non solo i negozi al dettaglio e i mercati ambulanti (dove, soprattutto nelle ore prossime alla chiusura, è facile che il prodotto richiesto sia "finito") a favore di supermercati e centri commerciali, ma anche una buona parte degli esercizi più tradizionali della ristorazione, ai quali vengono preferiti i fast food, compresi quelli di nuova generazione per l'Italia, come i distributori completamente automatizzati di cibi e bevande o i negozi monoprodotto.

Per chi vende cibo, quindi, la strategia vincente per attirare e mantenere la clientela è offrire l'immagine di un'opulenza infinita, ovvero immettere sul mercato grandi quantità di alimenti, appetibili (quindi freschi, ben confezionati e ben presentati) e sempre disponibili in una vasta gamma.

I più agguerriti, in questo senso, sono le catene della grande distribuzione organizzata (Gdo) e le grandi catene di fast food, che considerano "l'invenduto" (e, quindi, il cibo scartato) una componente non eliminabile dell'attività.⁸ In linea di massima, nelle loro strategie di marketing, una "mancata vendita" per non disponibilità di prodotto ha un effetto negativo superiore a un eccesso, prudentiale, degli acquisti di magazzino: il cliente, infatti, di fronte a scaffali inquietantemente semivuoti o addirittura sguarniti del prodotto cercato potrebbe mettere in forse l'efficienza del venditore e rivolgersi alla concorrenza per evitare delusioni e inutili perdite di tempo.

I dati delle grandi catene di distribuzione e di ristorazione sono poco trasparenti ed è praticamente impossibile risalirne la filiera e riuscire a determinare le

⁸ Con questo non si vuole affermare che i punti vendita e di ristorazione tradizionali non scartino cibo, anzi, ma è assolutamente indubbio che il volume di prodotti gestiti dalle gran-

di catene e la loro forza nel determinare il prezzo, non solo di vendita, ma soprattutto di acquisto, rende questi operatori tra i principali responsabili degli sprechi alimentari.

quantità che acquistano e a quanto ammontino i loro scarti. I meccanismi sono, però, noti ed è possibile delineare un quadro abbastanza attendibile.

Va innanzitutto considerato che la politica delle grandi catene è incentrata su alti volumi degli acquisti effettuati non per punti vendita, ma a livello centralizzato.

Questa modalità di organizzazione degli acquisti, in atto ormai da molti anni, fa sì che il potere contrattuale delle grandi catene nei confronti dei fornitori sia enorme, soprattutto considerando che la maggior parte dei produttori di materie prime (gli agricoltori) e gli operatori dell'industria alimentare hanno piccole dimensioni (in termini di fatturato e di quantità prodotte) e sono scarsamente organizzati: molto spesso le grandi catene rappresentano i migliori, se non gli unici, clienti per questi operatori, che sono invece facilmente sostituibili. A ciò va aggiunto che, negli ultimi quindici anni, la globalizzazione ha reso possibile l'approvvigionamento di beni, tra i quali il cibo ha una grande rilevanza, anche in mercati molto lontani, dove i prezzi alla produzione sono molto più bassi rispetto a quelli praticati nei mercati occidentali.

Questo potere contrattuale delle grandi catene nei confronti dei fornitori determina un prezzo di acquisto minimo e consente loro, in un mercato dove gli operatori tradizionali dipendono da una lunga catena di intermediari, di essere fortemente concorrenziali, pur proponendo un prezzo al consumo triplo o quadruplo rispetto a quello d'acquisto.

La modalità d'acquisto per ampi volumi rimane strategica per le grandi catene ma, in anni più recenti, sembra guadagnare terreno un'altra modalità: quella di scaricare i rischi dell'invenduto lungo la filiera dei fornitori. Il sistema è semplice: basta introdurre nei contratti d'acquisto la clausola che consente all'acquirente di ritirare solo parte della merce ordinata o di cambiare i tempi di consegna. In entrambi i casi, il rischio e il costo si trasferiscono sul produttore, che si impegnerà a produrre la quantità di prodotti richiesti dall'acquirente, ma se questi non verranno ritirati nelle quantità e nei tempi previsti, si ritroverà nelle condizioni di cercare un altro acquirente (cosa non semplice, se i prodotti sono stati confezionati con il marchio della catena) o di buttare l'intera partita (operazione consueta con i prodotti freschi o rapidamente deperibili).⁹

In sintesi, quindi, nel mondo occidentale tutti gli attori del mercato del cibo (consumatori, distribuzione, ristorazione, industria alimentare) buttano via alimenti in gran parte commestibili, che potrebbero quindi essere consumati senza rischi per la salute.

Tuttavia, e di qui la critica alle formule simili al *Last Minute Market*, la distribuzione del cibo non venduto dai supermercati o dall'industria alimentare ai meno abbienti, se da un lato può risolvere problemi di indigenza liberando

⁹ Non si ritiene opportuno, in quest'ambito, riferire nel dettaglio quello che avviene quando i "prodotti" sono rappresentati da animali che non vengono destinati al consumo. È, però, importante ricordare che gli animali da carne, siano essi polli, suini o bovini, vengono selezionati perché arrivino "a essere pronti" per il macello in

tempi stabiliti. Oltre questi tempi, l'animale non è più commercializzabile perché perde le caratteristiche organolettiche richieste o più semplicemente, come avviene per i broiler (polli da carne), muore perché lo scheletro non può reggere una massa muscolare superiore a quella raggiungibile alla prevista data di macellazione.

risorse per altri consumi, dall'altro non mette in discussione l'insensatezza di un sistema che produce per quasi la metà lo spreco stesso.

È bene segnalare alcune caratteristiche di questa "insensatezza".

Per esempio molte catene, soprattutto le più prestigiose, pur scartando dal 10 al 20% degli alimenti acquistati e facendone ricadere il costo aggiuntivo sul prezzo di vendita, non sono disponibili a immettere le proprie eccedenze nei circuiti della solidarietà sociale perché temono la pubblicità negativa che ne può derivare: i loro consumatori si sentirebbero in un qualche modo "traditi" venendo a mancare l'esclusività del prodotto e del consumo.

L'insensatezza maggiore, però, riguarda l'inadeguatezza della legislazione relativa alla gestione degli scarti alimentari. Ne riportiamo tre esempi.

Dagli scarti alimentari potrebbero essere ottenuti altri tipi di prodotti: energia, compost e alimenti per il bestiame.

In relazione ai primi due, si può segnalare che molte grandi catene, calcolando un costo opportunità molto semplice, ritengono più conveniente smaltire gli scarti alimentari in discarica piuttosto che impegnarsi in operazioni di riutilizzo degli sprechi, che consentirebbero una misurazione delle loro politiche di approvvigionamento e di vendita. In tutto il mondo occidentale, lo smaltimento dei rifiuti catalogati come "fresco"¹⁰ ha un prezzo modesto, comunque tollerabile, dati i margini previsti sui prodotti venduti, e non esistono normative che obblighino i grandi produttori di rifiuti a smaltirli in modo virtuoso.

In tutto l'Occidente, le norme che vietano l'utilizzo degli scarti di cibo per la produzione di alimenti per il bestiame (come nella tradizione contadina) sono molto rigide e, oltre che per giustificati motivi di controlli sanitari degli allevamenti, svolgono una funzione di tutela del consumatore: garantiscono, cioè, che prodotti non controllati o scaduti non rientrino nel circuito dell'alimentazione umana. Tuttavia, è ipotizzabile che il sistema, ponendo maggiore attenzione istituzionale alla gestione dei rifiuti, potrebbe essere fortemente migliorato.

Si vuole, infine, accennare al sistema delle date di scadenza, "responsabili" di una buona parte dei rifiuti alimentari. Il sistema, eterogeneo nel mondo occidentale e di difficile comprensione per il consumatore, ha come matrice comune quella di tutelare soprattutto l'industria alimentare e la grande distribuzione. In quasi tutti i Ps, la data di scadenza si riferisce principalmente al termine entro il quale il prodotto deve essere venduto ed è stabilita tenendo conto della possibile durata del prodotto conservato nel peggiore modo possibile. Questo significa, per le industrie e le catene dell'alimentare, evitare possibili denunce da parte dei consumatori, ma anche che molti prodotti assolutamente commestibili vengano eliminati.

¹⁰ Gli scarti alimentari, soprattutto nelle grandi quantità prodotte dalle catene di distribuzione e di ristorazione, vengono smaltiti attraverso circuiti speciali: quello del "fresco", che dovrebbe interessare anche gli scarti alimentari delle famiglie, e quello delle carni, che

segue regole speciali. In ogni caso, questo tipo di rifiuti produce, con la decomposizione, gas inquinanti, i cui effetti potrebbero essere contenuti con la pratica della digestione anaerobica, che consentirebbe la produzione di compost e di gas utilizzabili per produrre energia.

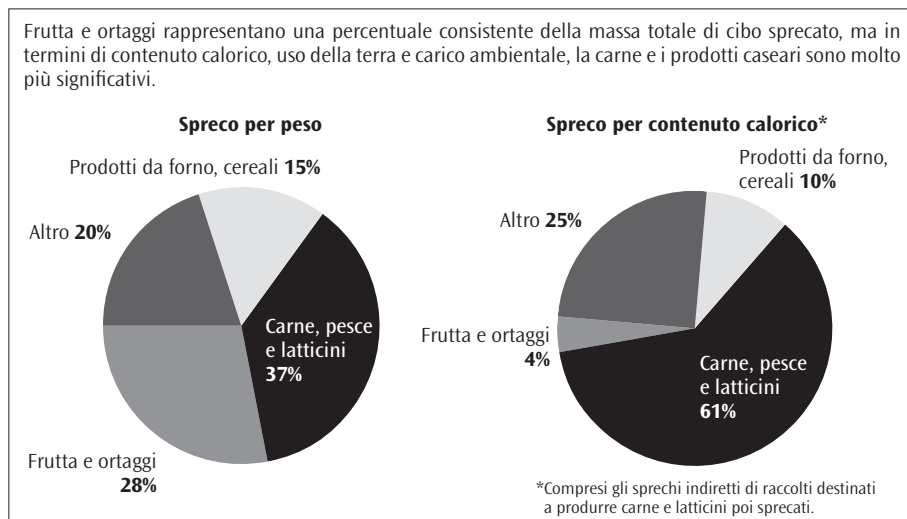
Che cosa si spreca

Lo ribadiamo: nelle pattumiere occidentali finisce di tutto e l'ignoranza delle modalità con le quali vengono prodotti i diversi alimenti, nonché del dispendio che ciò comporta, rende l'occidentale indifferente: buttare carne o insalata, cibi cucinati o frutta esotica, pesce o pane, non solleva alcun problema di coscienza.

Eppure, osservando i dati statunitensi (Fig. 1)¹¹, un primo dato non può che colpire: in termini di peso, oltre il 50% degli sprechi alimentari riguarda prodotti che hanno subito una trasformazione (prodotti da forno e cereali) o sono, a loro volta, frutto della trasformazione di altri prodotti alimentari (carne, pesce e latticini). Questo significa che molte risorse naturali, molto lavoro umano, molta terra e molta energia sono stati utilizzati e sottratti ad altri impieghi per mantenere in salute un sistema di mercato che fa dello spreco il proprio volano.

Generalmente, in questo tipo di analisi, l'indice viene puntato contro l'allevamento intensivo del bestiame, l'uso dei cereali per alimentazione animale anziché umana, la dieta carnea. Sicuramente l'aumento dei consumi dei prodotti di origine animale a prezzi incomprensibilmente bassi non solo produce danni alla salute umana, ma è tra le concause dell'aumento dell'inquinamento del pianeta (di questo si parlerà più oltre); ma qui si vuole riportare l'attenzione sulla dissennatezza dello spreco alimentare.

Fig. 1 – Percentuali di spreco di cibo per peso e per contenuto calorico



Fonte: Stuart, p. 276.

¹¹ Al momento non è stato possibile recuperare dati confrontabili per la realtà europea e italiana.

Un esempio riferito a un bene comune come i pesci dell'oceano può aiutare la riflessione.

Negli ultimi anni il consumo di pesce pregiato è nettamente aumentato nei Ps; in quest'ambito, anche se non esistono dati specifici, è intuibile che una parte della domanda sia legata alla moda del consumo di pesce crudo, preparato secondo la tradizione giapponese, che interessa fasce sempre più ampie di consumatori occidentali. Probabilmente una piccola innovazione nella preparazione o nella distribuzione di sushi e sashimi ha consentito una diffusione capillare di questi cibi, per lo più confezionati in piccoli vassoi, in supermercati e negozi monoprodotti e questo, oltre al fattore moda, ne ha incrementato i consumi.

Come è noto, il pesce crudo è tra gli elementi più deperibili e, se conservato male o per troppo tempo, può causare intossicazioni alimentari anche gravi.

Da qui la grande attenzione dei distributori: per i motivi già esposti, le quantità offerte sono, per scelta dei produttori, superiori a quelle vendute, ma praticamente ogni giorno le confezioni non acquistate di pesce crudo vengono ritirate (e gettate) e sostituite con confezioni di prodotto fresco. L'effetto è che la quantità di pescato non è mai stata così elevata (Doneddu, 2009) e alcune specie sono a rischio di estinzione: *«Il pescato di tonno rosso (pinna blu, legale e illegale) è attualmente stimato tra le 50.000 e le 60.000 tonnellate; gli scienziati ritengono che la quota dovrebbe essere 15.000 tonnellate e anche se entrasse in vigore immediatamente un divieto di pesca, le popolazioni dell'Atlantico nord-orientale e del Mediterraneo sarebbero probabilmente destinate all'estinzione»* (Stuart, 2009).

Forse sarebbe possibile limitare gli sprechi prevedendo che una quota di prodotto possa essere preparato e venduto su ordinazione, o perfezionando un sistema di integrazione orizzontale anche tra i produttori al dettaglio (la frutta matura, che è tra i prodotti che comportano i maggiori sprechi quantitativi, potrebbe essere acquistata a buon prezzo da produttori di gelati e frullati). Simili provvedimenti sono, però, di difficile realizzazione, perché contrasterebbero con i "valori" dell'era della sazietà e, indipendentemente dagli interessi della produzione e delle grandi catene di distribuzione e ristorazione, non verrebbero colti come processi di razionalizzazione dell'impiego delle risorse, ma comunicherebbero ai consumatori un senso di povertà destabilizzante.

E allora di povertà bisogna parlare.

Per comprendere l'impatto negativo degli sprechi sul bilancio della disponibilità globale di cibo può essere utile smettere di ragionare in termini di prezzi e di quantità per cominciare a ragionare in termini di calorie prodotte, consumate e sprecate.

Traducendo in contenuto calorico le percentuali di cibo sprecato (Fig. 1, nella pag. precedente), si nota che l'incidenza degli sprechi di carne, pesce e latticini negli Usa sale a oltre il 60%¹² del complessivo valore calorico dei cibi buttati via: alimenti che potrebbero essere consumati da altri o non prodotti del tutto.

¹² Nel caso europeo i dati, probabilmente, indicherebbero un maggiore apporto, in peso dei prodotti scartati, di vegetali, cereali e prodotti da forno e una minore

incidenza in termini calorici degli sprechi di prodotti di derivazione animale.

Come evidenzia la tabella (Tab. 4) quasi 1 miliardo di persone potrebbe essere alimentato con gli scarti di cibo prodotti negli Usa e potrebbe raddoppiare se si eliminasse anche lo spreco indiretto di raccolti usati per produrre carne e latticini sprecati;¹³ nella stessa tabella vengono stimati i carichi ambientali: le emissioni dovute alla produzione del cibo sprecato e la terra necessaria per produrlo. Certo, si tratta di dati ipotetici, ma l'analisi degli sprechi espressi in calorie e in emissioni inquinanti può, forse, avere un impatto maggiore sui consumatori dei Ps.

Tab. 4 – Sprechi alimentari nelle famiglie, nella ristorazione e nella vendita al dettaglio negli Stati Uniti

Bene	Sprechi alimentari (tonnellate per anno)	Calorie nel cibo sprecato (miliardi di kcal)	Persone che potrebbero essere sfamate (250 kcal al giorno)	Carichi Ambientali	
				Emissioni dovute alla produzione del cibo sprecato (tCO ₂)	Terra necessaria per coltivare il cibo sprecato (ha)
Cereali	6.619.838	17.729	194.287.867	5.560.664	648.744
Frutta totale	5.132.938	2.627	28.787.959		
Ortaggi totale	7.233.106	4.107	45.009.561		
Latte liquido	7.906.702	3.953	43.324.392	8.381.104	948.804
Altri prodotti caseari	3.164.767	7.626	83.577.266	19.304.505	2.185.416
Carne rossa	2.202.682	5.275	57.807.854	28.928.552	3.281.996
Pollame	1.241.503	2.495	27.347.084	5.710.915	794.562
Pesci e frutti di mare	290.758	427	4.675.684		
Uova	1.127.650	11.703	18.660.284	6.202.073	755.525
Fagioli secchi, piselli, lenticchie	162.842	576	6.317.393		
Noci e arachidi	133.812	775	8.490.646		
Dolcificanti	5.380.150	16.230	177.868.126		
Grassi e oli	3.069.511	27.595	302.409.925		
Totale	43.666.258	91.119	998.564.041		
Spreco indiretto di raccolti usati per produrre carne e latticini sprecati		87.851	962.755.588		
Spreco totale diretto e indiretto		178.970	1.961.319.629		

Fonte: Fanfani R., Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti.

Insostenibilità

Ragionando in kilocalorie per persona al giorno, la disponibilità globale di cibo dovuta ai raccolti si attesta sulle 4.600 kcal, che si riducono, dati gli sprechi, a 2.000 disponibili per il consumo alimentare umano.

L'itinerario dal campo alla tavola evidenzia, nelle stime, quali siano i punti della filiera nei quali si verificano sprechi.

¹³ Secondo l'Onu, nel 2007, le persone malnutrite nel mondo erano 923 milioni, quasi tutte (907 milioni) nei Pvs. Il deficit calorico medio per le popolazioni malnutrite nei Pvs è di 250 kcal al giorno, un livello di

malnutrizione chiamato "profondità della fame". Fornire 250 Kcal extra a una persona malnutrita significa che potrebbe incrementare il proprio peso corporeo ed eseguire attività leggere (Stuart, 2009).

A prescindere dalle 800 kcal che vengono sprecate dalle famiglie e dalla distribuzione (se ne è già ampiamente parlato), si può osservare come i primi rilevanti sprechi, ben 1.600 kcal, vengano registrati a seguito delle perdite di post-raccolto e riguardino in larga misura i Pvs (dove la Fao stima perdite tra il 20 e il 50% dei raccolti) a causa degli scarsi investimenti fatti nelle strutture di trasporto e, soprattutto, di stoccaggio, dove una parte rilevante dei prodotti viene danneggiata o distrutta da funghi e parassiti.

Ulteriori sprechi riguardano l'impiego di quote rilevanti dei raccolti per produrre mangime per l'alimentazione degli animali in allevamento (-1.700 kcal) che vengono, per meno di un terzo, compensati dai valori calorici ottenuti da carni e latticini (+500 kcal); a questo stadio, rispetto alle originarie 4.600 kcal prodotte in campo, le calorie sprecate si attestano sulle 2.800 (Stuart, 2900).

Occorre ricordare che una buona parte dell'opinione pubblica addebita alla dieta carnea e all'allevamento di un numero sempre crescente di capi allevati la maggiore responsabilità della malnutrizione degli abitanti dei Pvs e dell'inquinamento.

L'ipotesi è discutibile per diversi motivi. Innanzitutto, nelle stime presentate, è interessante notare come gli sprechi registrati in campo presentino un valore molto maggiore delle kcalorie nette sottratte dalle produzioni animali: questo significa che una gestione più razionale nella distribuzione dei raccolti consentirebbe, in gran parte, di compensare il peso delle produzioni degli allevamenti. Ferme le stime della Fao è interessante ricordare che nelle catastrofi naturali una delle cause principali per cui non si riesce a rimediare alla penuria alimentare è la mancanza di organizzazione nella distribuzione delle merci prima che le catastrofi si verificano. Nell'ambito dei Pvs l'esempio indiano è noto (Sen, 1997), ma si è riproposto con drammatica attualità con il terremoto di Haiti, dove l'incapacità di organizzare il trasporto delle produzioni locali dalla campagna non colpita dal terremoto alla città ha fatto sì che l'intero onere dei soccorsi fosse attribuito agli aiuti internazionali, mentre i prodotti locali non trovavano mercato.¹⁴ In secondo luogo va sottolineato che il danno ambientale, soprattutto in termini di inquinamento, non è direttamente attribuibile agli allevamenti, quanto piuttosto al fatto che, per produrre vegetali, si deforesta oltre il sostenibile e si occupano terre per la produzione estensiva di soia e di cereali, non rispettando i livelli di sostenibilità della terra. Il fenomeno è solo parzialmente riconducibile all'allevamento del bestiame, ma è fortemente collegato a movimenti speculativi che passano attraverso l'acquisto, o l'affitto per molti anni, da parte dei Ps e dei Paesi emergenti di milioni di ettari nei Pvs, con grave danno anche per le popolazioni locali.¹⁵

¹⁴ In misura molto meno drammatica un problema analogo si è verificato dopo il terremoto dell'Aquila.

¹⁵ Il fenomeno ha assunto dimensioni preoccupanti a partire dal 2007, quando l'introduzione dei biocarburanti e la scarsità delle produzioni, seguiti dal conseguente aumento dei prezzi dei cereali, hanno fatto salire i valori della terra per usi agricoli. I Paesi emergenti, primi fra

tutti Cina ed Emirati Arabi, hanno cominciato a comperare o prendere in affitto (per 99 anni) ampi territori dei Pvs e nei Paesi dell'ex Unione Sovietica. I casi più noti sono rappresentati dall'acquisto di terreni in Congo da parte dei cinesi e dall'affitto di oltre il 50% delle terre fertili del Madagascar da parte della Corea del Sud, episodio che ha scatenato la rivolta popolare.

In conclusione si può affermare che tanto il modello di consumo quanto quello di produzione e distribuzione gravano in modo non sostenibile sul pianeta. Forti correttivi dovrebbero essere introdotti nei comportamenti alimentari, utilizzando al meglio le possibilità di informazione e di coinvolgimento delle popolazioni dei Ps. E grande impatto avrebbe l'adozione di normative più mirate a evitare lo spreco delle risorse e a riutilizzare gli scarti.

Il problema principale sembra, come sempre nella nostra storia, la capacità umana che, a seconda delle epoche, vede alternare vincitori e vinti. La vittima designata resta una sola: l'ambiente, che un giorno, forse, arriverà a ribellarsi.

Riferimenti bibliografici

- Barberis, C., (a cura di), *Ruritalia, La rivincita delle campagne*, Donzelli, Roma, 2009.
- Bourne, J. K. Jr., "Il Piatto piange", *National Geographic Italia*, vol. 23, n. 6, 2009.
- Commissione europea, *Piattaforma d'azione europea sulla dieta, l'attività fisica e la salute*, COM, 2005.
- Commissione europea, *Libro Verde sulla qualità dei prodotti agricoli: norme di prodotto, requisiti di produzione e sistemi di qualità*, Bruxelles, 2008.
- Conti, P., *La leggenda del buon cibo italiano e altri miti alimentari contemporanei*, Fazi Editore, Roma, 2006.
- D'Eramo, M., *Il maiale e il grattacielo*, Feltrinelli, Milano, 2004.
- Doneddu, G., "Economia della pesca e ambiente marino. Una storicizzazione", *Nuovi percorsi della storia economica*, Vita e Pensiero, Milano, 2009.
- Fanfani, R., *Il sistema agroalimentare in Italia. I grandi cambiamenti e le tendenze recenti*, Edagricole - Edizioni Agricole de Il Sole-24 Ore Business Media S.r.l., Milano, p. 191, 2009.
- Gregori, M., "Esigenze del consumatore e adattamenti dell'agricoltura", *Per un'altra campagna. Riflessioni e proposte sull'agricoltura periurbana*, Maggioli Editore, Santarcangelo di Romagna (Rn), p. 73, 2009.
- Man, C. C., "La buona terra", *National Geographic Italia*, vol. 22, n. 3, 2008.
- Rice, A., "L'Africa senza terra", *Internazionale*, n. 825, Anno 17, 2009.
- Segrè, A., Grossi A., *Dalla fame alla sazietà*, Sellerio, Palermo, p. 176, 2007.
- Segrè, A., "Etica, equità e responsabilità nei sistemi agro-alimentari", *Rivista di Economia Agraria*, Anno LXII, n. 3, 2007.
- Segrè, A., *Elogio dello spreco. Formule per una società sufficiente*, Emi, Bologna, 2008.
- Sen, A., *Risorse, valori e sviluppo*, Bollati Boringhieri, Torino, 1992.
- Sen, A., *Povertà e carestie*, Edizioni di Comunità, Milano, 1997.
- Sen, A., *Scelta, benessere, equità*, Il Mulino, Bologna, 2006.
- Stuart, T., *Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare*, Bruno Mondadori, Milano, 2009.
- Valceschini, E., Berthet, E., "Product quality and agri-food markets: Scientific knowledge and research perspectives", *Rivista di Economia Agraria*, Anno LXII, n. 3, 2007.