



PERCHÈ BUTTARLO? IL CIBO: UNA RISORSA SPRECATA

Premessa:

Lo spreco alimentare è un inaccettabile paradosso del nostro tempo: infatti se da un lato vi è la necessità nei prossimi anni di incrementare la produzione alimentare del 60-70% per nutrire una popolazione sempre crescente, dall'altro nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile.

Lo spreco alimentare è tanto più illogico quanto più aumentano la produzione di rifiuti e la crisi ambientale, nonché l'impoverimento e la denutrizione (oltre 1 miliardo di persone attualmente).

Se fosse infatti possibile recuperare gli sprechi, questi sfamerebbero 2 miliardi di persone al mondo. Gli sprechi riguardano tutti i passaggi che portano gli alimenti dal campo alla tavola e colpiscono indistintamente tutti i Paesi. L'Unione europea con 180 kg pro-capite e l'Italia con 149 kg pro-capite risultano sopra la media dei paesi sviluppati.

Nel nostro Paese, gli sprechi a livello domestico sono i più rilevanti, il 42% del totale, e costano oltre 25 euro al mese a famiglia. Infine un cibo che non nutre nessuno non solo è inutile, ma è anche dannoso.

Con il cibo buttato vengono, infatti, sprecati anche la terra, l'acqua, i fertilizzanti, senza contare le emissioni di gas serra, che sono stati necessari per la sua produzione e l'ambiente è stato quindi inquinato, sfruttato o alterato invano.

Combattere lo spreco alimentare e le sue conseguenze ambientali è importantissimo e non utopico: in molti casi sono sufficienti semplici azioni da parte di singoli cittadini, produttori, rivenditori, ristoratori e imprese per contribuire a raggiungere la sicurezza alimentare e una migliore sostenibilità ambientale.

Cos'è lo spreco?

Il termine spreco è definito come l'insieme di quei prodotti alimentari che hanno perso valore commerciale e che vengono scartati dalla catena agroalimentare, ma che potrebbero essere ancora destinati al consumo umano. Si tratta di prodotti perfettamente utilizzabili, ma non più vendibili, e che sono destinati a essere eliminati e smaltiti, in assenza di un possibile uso alternativo. I prodotti così classificati perdono le caratteristiche di "merce", ma non quelle di "alimento", quindi sono prodotti invenduti ma non invendibili.

Perdite di derrate alimentari si possono verificare ad ogni livello della catena agroalimentare, dalla produzione al consumo. Alcune di queste, come le perdite connesse all'andamento climatico o all'aggressione da parte di patogeni, non possono essere previste; altre potrebbero invece essere almeno in parte contenute grazie ad una migliore gestione aziendale o una migliore educazione del consumatore.

Nei paesi ricchi la maggior quota di sprechi - oltre il 40% dello spreco totale - si concretizza a livello della distribuzione, ossia quando il cibo è ancora perfettamente consumabile, mentre nei paesi in via di sviluppo le perdite maggiori sono a livello agricolo e di prima trasformazione, soprattutto a causa dell'inadeguatezza strutturale della filiera.

Nonostante 79 milioni di persone in Europa vivano al di sotto della soglia di povertà, con un 15% dei cittadini con un reddito inferiore al 60% del reddito medio del paese, lo spreco di cibo in Europa è pari a circa 179 kg pro capite: un paradosso insostenibile.

I problemi di costi indiretti di CO2 e acqua

Connessi agli sprechi alimentari ci sono sprechi "diretti" della filiera (industria alimentare e grande distribuzione organizzata) e sprechi "indiretti" (fertilizzanti, fitosanitari, energia, acqua).

Lo spreco alimentare ha conseguenze non solo etiche, economiche, sociali ma anche sanitarie e ambientali, dal momento che le enormi quantità di cibo non consumato contribuiscono fortemente al riscaldamento globale e alle carenze idriche.

Per ogni kg di cibo si emettono in media 4,5 kg di CO₂: ne consegue che le 89 milioni di tonnellate di cibo sprecate in Europa producono 170 milioni di tonnellate di CO₂eq l'anno.

Oltre alla CO₂, enormi quantità d'acqua sono necessarie a produrre il cibo che mangiamo



ogni giorno. In particolare, la produzione di carne necessita di una quantità di acqua maggiore rispetto ad altre produzioni vegetali. Per ottenere un chilo di mele sono necessari 820 litri, per un kg di mais 1.220 litri di acqua, per un chilo di riso 2.500 litri, per un chilo di pollo 4.300 litri, per un chilo di maiale 5.990 litri e per un chilo di manzo ben 15.500 litri di acqua.

Nel caso della carne, oltre al consumo diretto d'acqua per esempio per dissetare gli animali, bisogna considerare quanta acqua è servita per far crescere soia, foraggio e cereali che costituiscono il mangime degli animali, quanta acqua è utilizzata per lo smaltimento dell'enorme quantità di deiezioni prodotte, ed infine quanta ne viene sprecata perché inquinata dai fertilizzanti, antibiotici e pesticidi impiegati.

Per risparmiare davvero la limitata ma indispensabile risorsa acqua, è fondamentale diminuire i consumi di alimenti animali, privilegiando il consumo diretto di vegetali (cereali, legumi, verdura, frutta).

2050: come nutrire il pianeta?

La crescita della popolazione umana ed i cambiamenti nei livelli di consumo previsti, associati all'incremento dell'urbanizzazione, conducono la FAO a stimare che il fabbisogno alimentare previsto per il 2050 richiederebbe un aumento nella produzione agricola del 70%. Eppure, si potrebbero coprire i 3/5 di tale aumento necessario nella produzione alimentare semplicemente smettendo di sprecare cibo. Ad oggi infatti, le perdite post-raccolto ammontano al 14% della produzione agricola totale, mentre un altro 15% è perso in fase di distribuzione e sotto forma di rifiuti domestici.

Come sarà possibile poi, aumentare la produttività dei terreni agricoli del pianeta senza compromettere i suoli fertili, i cicli idrici e la diversità delle colture da cui dipendiamo?

Il progetto

In questo contesto nasce il nostro progetto, che vuole essere al contempo applicativo e divulgativo.

Obiettivi del progetto

Rendere i ragazzi della classe 2B della scuola Garbari e i loro familiari maggiormente attenti e consapevoli del valore del cibo.

Come ci ricorda Andrea Segré, famoso agronomo ed economista «Quando sprechiamo gli alimenti vuol dire non solo che abbiamo perso il senso complessivo del valore del cibo, ma anche dell'atto che ne permette la fruizione finale: mangiare. E ovviamente tutto il resto: la produzione, la trasformazione, il trasporto, la distribuzione, la vendita. Del resto mangiare – continua il professore – è un atto agricolo perché inizia con la produzione agricola. Ma non solo: è anche un atto ecologico perché si usano (o abusano) le risorse naturali: la terra, l'acqua, l'energia. Così come è un atto culturale, politico, relazionale perché implica una tradizione, una scelta, un rapporto. C'è, ci dovrebbe essere, tanta responsabilità in queste azioni».

Fasi del progetto:

La prima fase consiste nel raccogliere informazioni attorno al tema cibo e alimentazione. Per questo alle lezioni tradizionali verranno affiancate le pillole fornite dal servizio di educazione ambientale della Provincia, durante le quali si discuterà di etichette alimentari e falsi miti dell'alimentazione, fitosanitari e impatto ambientale nella produzione del cibo. Ci sarà uno o più interventi della Cooperativa di Commercio Equo Mandacarù sulle banane, oppure sul cacao, o sulle spezie, per affrontare anche il tema dello squilibrio tra le due metà del mondo, oltre che quello del trasporto e del commercio del cibo.

Ci sarà poi la "Colazione in classe", a cura degli educatori dell'Azienda Sanitaria, per ricordare l'importanza della prima colazione.

Una visita guidata agli orti tematici del Muse e due attività di laboratorio ("Cibiamoci di colori!" e "Etichette alimentari: leggere attentamente le avvertenze!").

Verranno poi visti film o parti di film che trattano dell'argomento cibo, a partire da "Supersize me", durante il quale il giornalista Morgan Spurlock testa per due mesi gli effetti



sulla propria salute di una Mc Dieta ferrea. (altri documentari: "The food inc.", "Animalfarm", ecc.)

Quando i ragazzi saranno sufficientemente informati sui vari aspetti della tematica verranno analizzati i dati sugli scarti in mensa, raccolti nella nostra scuola da Risto3 nel 2015, che indicano come le verdure cotte vengono scartate da quasi il 50% degli alunni e la frutta da più del 40%. Da questa analisi partirà, assieme agli insegnanti, la costruzione di un questionario che i ragazzi somministreranno agli altri alunni dell'istituto, volto a renderli consapevoli del problema (cibo sprecato, ma anche cibo sano e necessario non mangiato dai ragazzi) e a proporre delle soluzioni.

I ragazzi prepareranno poi un altro questionario per indagare sugli scarti di cibo, da somministrare alle famiglie, sullo stile di quelli preparati da Waste Watcher, osservatorio permanente sugli sprechi alimentari delle famiglie italiane, che si propone di fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e di stile di vita che generano e determinano lo spreco.

Anche qui l'obiettivo è prima di tutto quello di far problematizzare l'argomento anche all'interno delle famiglie.

Il prodotto finale del progetto potrebbe essere uno spot o un altro tipo di messaggio pubblicitario, ma anche altro, perché in tutte le fasi del progetto i ragazzi verranno consultati e saranno ascoltate anche le loro idee, in un clima di progettazione partecipata.

A conclusione dei lavori, una gita al museo del cibo di Parma. In particolare vorremmo visitare il museo della pasta e il museo del pomodoro.

Risorse:

Gli alunni della classe 2B, i loro genitori, i loro insegnanti di lettere e matematica/scienze (Chiara Falqui e Matteo Zini), gli esperti della rete di Educazione Ambientale di Appa, operatori del Muse, educatori di Mandacarù, dell'Azienda Sanitaria, esperti in progettazione di questionari ed eventualmente in messaggi pubblicitari.

Vantaggi concreti:

la scuola e la comunità avranno persone più attente agli sprechi ed alla sostenibilità e probabilmente anche più sane.

Risparmi attesi:

Riduzione del 30% degli sprechi di cibo in mensa (misurabile monitorando il bidone del residuo organico).

Riduzione degli sprechi nelle famiglie e nella distribuzione, per esempio favorendo la destinazione di prodotti appena scaduti oppure in scadenza, verso enti di beneficenza.

Durata del progetto:

gennaio-giugno 2017, più eventualmente parte del prossimo anno scolastico se non riuscissimo a concluderlo quest'anno.

Piano di spesa:

i 5000 euro verranno spesi per pagare le attività e i consulenti esterni, gli straordinari degli insegnanti, i materiali per lo sviluppo del progetto.

Attività	Costo unitario	quantità	spesa
Attività mandacarù	€35/h + IVA	6h	€256,2
Laboratori muse con visita	€7/alunno	2*23	€322
Straordinari insegnanti	€35/h lorde	2*20	€1400
Gita Musei del cibo	€45/alunno	23*45	€1035
Esperto di questionari	forfait		€380
Esperto di Spot	forfait		€1500
Materiali vari	forfait		€100



		totale	€4993,2
--	--	--------	---------

Referente per il progetto:

Matteo Zini – insegnante di scienze presso la scuola secondaria T. Garbari di Pergine Valsugana

mailto: matteo.zini@scuole.provincia.tn.it

mobile: ++393485610979