

VareseNews

Lo spreco alimentare inizia (e finisce) nel frigo

Pubblicato: Mercoledì 17 Giugno 2015



E' uno spreco continuo quello che scorre lungo la filiera del cibo, da quando il seme germoglia nel campo fino a quando arriva nel frigorifero. «Noi oggi perdiamo il 57% del potenziale di quanto facciamo il che significa che **per sfamare una persona buttiamo via ciò che basterebbe per due persone e mezzo**» spiega Giuseppe Toscano, direttore del master in food management della Liuc, durante un incontro sulla riduzione dello spreco alimentare.

Uno spreco enorme che si dipana lungo tutta il processo produttivo e per il quale molto si può fare. «Se infatti per i problemi di produzione e lavorazione dei prodotti i consumatori non possono fare nulla - continua Toscano- da quando scelgono il prodotto al supermercato a quando lo portano a casa è tutto in mano loro». Ogni giorno, infatti, a livello pro capite lo spreco domestico vale quasi 300 grammi il che significa che ogni anno vengono buttati via 108 chili di cibo. Un valore che, se sommato a quello della lavorazione dei prodotti, **porta lo spreco pro capite a 149 chili all'anno**.

Una montagna che si può scalare da diverse strade. «Il consumatore, nel dubbio, al supermercato cerca il prodotto con la data di scadenza più lontana condannando al cestino molto di quello che è sugli scaffali» ma nel far questo gli errori possono essere molti anche perché «**c'è una gran bella differenza tra il leggere un'etichetta e capire cosa c'è scritto, a partire proprio dalla vita del prodotto**».

Ma una volta che il prodotto passa dal carrello al frigo, tanto si può fare perché se da un lato il cibo dimenticato è molto, dall'altro il consumatore sta diventando sempre più esigente. «Da una recente indagine -conclude Toscano- si capisce che le persone chiedono sempre più aiuto alla tecnologia e i

passi da fare in questo campo sono ancora molti». Sempre più spesso si parla di frigoriferi intelligenti in grado di regolare la temperatura o di avvisare quando un prodotto sta per scadere. Ma allo studio ci sono anche etichette interattive, confezioni intelligenti e sistemi di pianificazione della spesa. Insomma «**di spazio per migliorare ce n'è molto, ma ognuno deve fare la sua parte».**

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it