

consumo etico e critico

# Stop agli sprechi!

Lo sapevi? Montagne di cibo ancora integro finiscono nella spazzatura. Vero, da qualche tempo c'è chi si occupa di recuperarne una parte con fini benefici... Ma agire in prima persona diventa sempre più un dovere

SERVIZIO DI PAOLO MANCA

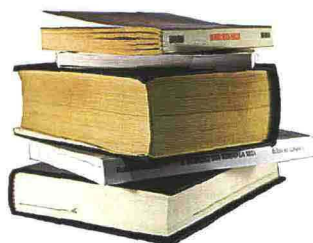


www.ecostampa.it

SALVADAMIO EURO MONEY BOX DI SUCK UK, € 9.

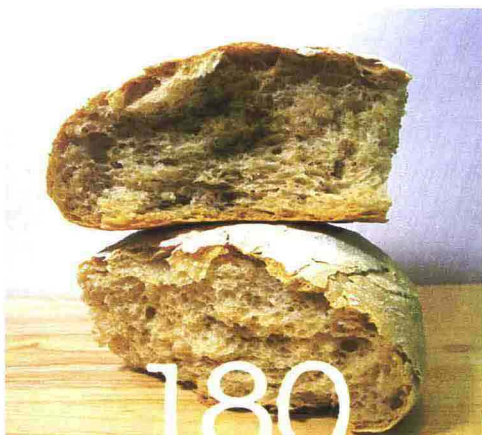


Mentre circa 3 milioni di italiani fanno fatica a sfamarsi, ogni anno nel nostro paese si buttano oltre **6 milioni di tonnellate di cibo** nei cassonetti, per un valore medio di 1 miliardo di euro. E se pensiamo che ogni famiglia alla fine dell'anno finisce col buttare via mediamente il 10% della propria spesa alimentare - pari a circa 500 euro! - è chiaro quanto ormai siamo tutti vittime di un'irrazionalità consumistica, contro cui dobbiamo lottare. Da tempo lo fa la rete **Last Minute Market** (così come **Siticibo** e **Banco Alimentare**), attività fondata da Andrea Segrè -preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna- che si attiva per salvare le eccedenze della distribuzione prima che diventino spazzatura, riconvertendo gli sprechi alimentari quotidiani (e non solo), in vitali risorse per i meno abbienti. È così che uno yogurt, il latte o le uova prossimi alla scadenza (tolti prematuramente dagli scaffali dell'iper e snobbati da noi...) finiscono meritevolmente sulla tavola di chi fatica a "mettere insieme il pranzo con la cena", come si dice. Un modello operativo che nel 2009 ha salvato 890 tonnellate di cibo, per un valore di 3 milioni di euro, e che quest'anno ha portato al virtuoso **Progetto Antispreco 2010**, patrocinato dal Parlamento Europeo su iniziativa di **Last Minute Market**. Avremo così un anno intero per sensibilizzarci sul tema degli sprechi attraverso iniziative culturali e politiche, con tanto di **Tour Antispreco** per le piazze e per i teatri d'Italia.



## Bookbusters per salvare i libri dal macero

Non si recupera solo cibo: grazie al progetto *Last Minute Market Book*, dal 2004 a oggi, sono stati salvati oltre 90.000 libri (in-venduti o rimanenze) per fornirli gratuitamente a centri per anziani, case famiglia, enti no profit e comunità di italiani all'estero. Iniziativa alla quale si è aggiunta *Last Minute Market Pharmacy*, che mira al recupero dei prodotti parafarmaceutici a favore di tutte quelle comunità che offrono assistenza a persone disagiate.



# 180 quintali

**di pane invenduto** che, nella sola Milano, ogni sera vanno nella spazzatura! Un enorme spreco contro cui Codacons (l'associazione dei consumatori) propone la vendita del pane a 1 euro al chilo dopo le 17. Altri panettieri, invece, puntano sulla rottamazione di filoni e michette: a chi riporta il pane raffermo verrà concesso uno sconto su quello fresco. E il tuo cosa fa?

## Farmer's Markets



La lotta contro gli sprechi comincia dal produttore: con il servizio **Last Minute Harvest**, infatti, nelle fattorie vengono recuperate le eccedenze, raccogliendo i prodotti ortofrutticoli rimasti nei campi perché danneggiati o invenduti per ragioni di mercato. E se vogliamo cominciare ad abituarci a un consumo più critico, responsabile e sostenibile, possiamo fare la spesa presso i **Farmer's Markets** -i mercati del contadino ([www.mercatidelcontadino.it](http://www.mercatidelcontadino.it))- che dal 2008 stanno nascendo nei singoli Comuni d'Italia. Il vantaggio? Fare una spesa etica e di qualità, per recuperare il valore della stagionalità, ed anche economica: saltando tutti i passaggi commerciali il cibo passa dritto dal campo alla tavola.



*Più non è uguale a meglio...* e in una società dove ormai si vive per consumare e non si consuma per vivere, l'analisi che il professor Segrè espone nel suo libro *L'elogio dello Spreco* (Emi, € 12) può aiutarci a recuperare un concetto più etico e critico del consumo. Attraverso leggi, equazioni e dilemmi, capiremo meglio sia le conseguenze economiche, sociali e ambientali a cui portano gli sprechi sia il meccanismo virtuoso teso a recuperare il surplus inutilizzato per rimetterlo in circolo. Da leggere subito!

stop agli sprechi

## (così) non si butta niente

SACCHI PER SPAZZATURA PET GOLDFISH BIN  
BAGS DI SUCK UK € 11,50 LA CONF. DA 12



Se vogliamo invertire rotta e azzerare gli sprechi dobbiamo imparare a riempire (meno) il carrello, a (ri)conoscere il cibo. E a non considerare gli avanzi spazzatura

### Il carrello mezzo pieno

Il supermercato sempre più come il Paese di Bengodi? Pare di sì: dagli allarmanti dati emersi sull'abbondanza degli sprechi, emerge che siamo evidentemente tutti un po' vittime del bisogno compulsivo di acquistare-acquistare-acquistare... È davvero ora di fare un passo indietro, (ri)educandoci a non girare più senza criterio tra le corsie dei supermercati -riempiendo a più non posso il carrello- e a fare una spesa più oculata, ragionandola bene a tavolino.

**1.** Torna alla vecchia lista della spesa, basandola su un realistico menù settimanale e imponendoti di seguirla scrupolosamente. Scommettiamo che il volume dei prodotti nel carrello (e quello che sprecheresti) si dimezza subito?

**2.** Fai attenzione alla giungla delle mega-offerte e promozioni: considera infatti che la maggior parte di queste -insieme alla non casuale posizione dei beni sugli scaffali- sono uno strumento di marketing strategico studiato ad hoc proprio per stimolare acquisti impulsivi e per farci mettere nel carrello cose di cui potremmo benissimo fare a meno.

### La cucina degli avanzi

Ferma lì... non starai per buttare gli avanzi della cena vero? Non è etico e... nemmeno trendy, vista l'ultima moda tra gli chef di grido (Davide Oldani e Antonella Ricci in testa): tornare all'usanza delle nonne di riciclare scarti, resti, avanzi e persino bucce (!) da pranzi e cene. Per inventare inaspettati e gustosissimi piatti chic dal sapore tutto nuovo! Provacì, e nessuno sospetterà qual è l'ingrediente segreto!



### spesa oculata

Tra humour e provocazione, fa riflettere il carrello Organic Chicken della linea Americana, trasformato in una gabbia per uccelli (Sebastian Errazuriz, prezzo su richiesta).

## Impara a nutrirti meglio

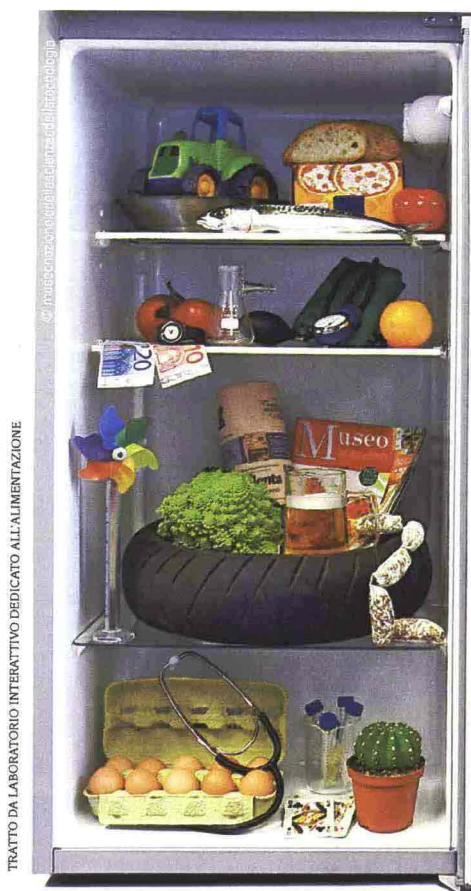
Il cibo, questo sconosciuto... Lo divoriamo, spesso voracemente per mancanza di tempo, ma senza sapere come e quanto ci nutre. Ed è proprio la mancanza di consapevolezza riguardo ai processi di nutrizione che alimenta sempre più lo squilibrato consumo del cibo e la conseguente produzione di scarti abnormi. È tempo dunque di tornare a scuola, anzi al... Museo -quello Nazionale della Scienza e della Tecnica di Milano per la precisione- dove, grazie alla recente apertura del Laboratorio Interattivo dedicato all'alimentazione, potremo imparare la reale **differenza tra mangiare e nutrirsi**, a beneficio di uno stile di vita più salutare e sostenibile e del benessere dell'ambiente e della società.



PROGETTO DI DOGGY BAG PORTAFCO SALVACIRO  
PROPOSTO DA COMIECO

### Doggy bag

Porzioni extra-large impossibili da finire o troppe portate al ristorante? Chiedi al cameriere di incartarti la porzione di cibo che hai lasciato nel piatto in una doggy bag che ti porterai a casa. In Italia non è ancora usanza comune, ma da quando lo ha chiesto Michelle Obama... yes we can!



TRATTO DA LABORATORIO INTERATTIVO DEDICATO ALL'ALIMENTAZIONE

## Dagli scarti nuova vita

Hai mai pensato che anche ciò che butti *lecitamente* può considerarsi spreco, se potrebbe trasformarsi in preziosa risorsa? Pensa per esempio a tutti gli scarti organici di cucina e agli scarti secchi del giardino... invece che buttarli attraverso il *compostaggio domestico*, potresti forzarne la decomposizione (accelerata e controllata) in modo da creare un ottimo terriccio fertilizzante che darà nuova vita all'orto e al giardino di casa. Tutto quello che dovrai fare è procurarti una compostiera, un contenitore ad hoc che trovi nei più forniti garden center, all'interno del quale caricare gli scarti tra cui fondi di caffè, bucce di frutta e verdura e foglie aspettare che i batteri li decompongano in un tempo da 5 a 7 mesi e infine prelevare il compost.



Quasi un'opera d'arte l'innovativa compostiera - design di Royal Tree (Habitare AD, prezzo su richiesta).

## compost

Indirizzi in fondo al giornale ►