



**i**

rapporto 2013 della Fao  
sullo spreco di cibo nel mondo *Food Waste  
Footprint: Impacts on Natural Resource*  
è impressionante:  
ogni anno 750 miliardi di dollari  
se ne vanno in fumo con lo spreco di cibo.

Di questo spreco, il 54% è dovuto a perdite in fase di produzione, raccolto e stoccaggio -soprattutto nei Paesi a reddito basso- e il 46% durante le operazioni di trasformazione, distribuzione e consumo, in particolare nei Paesi ricchi con redditi medio-alti. Una quantità di cibo sprecata che, secondo recenti studi effettuati dall'*Istituto sulla Nutrizione del Massachusset*, potrebbe essere sufficiente a coprire 2/3 del fabbisogno nutrizionale.

Perché questo dato dovrebbe interessarci? La questione cibo e produzione degli alimenti oggi più che mai è centrale nelle politiche globali, ma con conseguenze pratiche anche nella nostra quotidianità. Un'esperienza comune come fare la spesa al supermercato è emblematica di questa complessa tematica. Termini come filiera corta, filiera lunga, prodotto locale, prodotto biologico e biodinamico. Mille loghi di qualità segnano le etichette dei prodotti più comuni. Si dirà che sono spesso *mode* a cui, di volta in volta, i consumatori vengono veicolati, ma se guardiamo con più attenzione, questi *trend* di mercato rappresentano anche cambiamenti di stile di consumo. Lo scenario globale ci consegna un dato su cui si concentrano gli indirizzi della politica agricola mondiale: nel 2050 saremo nove miliardi (stima della Fao) e quindi sarà necessario produrre di più. Questo è almeno quello che ci dicono autorevoli centri di ricerca sparsi per il mondo. Su questa impostazione però il confronto è serratissimo ed altrettanti autorevoli centri di ricerca sparsi per il mondo sottolinea-

no come il dato sullo spreco è lì ad indicarci che forse il problema non è tanto produrre di più quanto ottimizzare i processi e ragionare su un sistema complessivo che metta a tema i sistemi di produzione e di distribuzione. È di tutta evidenza che c'è in atto un processo culturale che spinge verso produzioni a basso impatto ambientale e che garantiscano la sicurezza alimentare del consumatore. Le economie di scala marcano invece nella direzione opposta, spostando quantità infinite di materie prime in giro per il mondo, legandole a valori non più economici ma finanziari (per esempio i *derivati*) che qua e là affamano ciclicamente parti di terzo mondo per l'innalzamento del costo di prodotti essenziali alla sopravvivenza delle comunità rurali come frumento, mais, soia e riso. Come districarsi in questo dedalo di problematiche lontane dalla nostra quotidianità e per lo più per addetti ai lavori? Penso, banalmente, riappropriandosi di un gesto semplice ma fondamentale: la scelta consapevole. Potrà sembrare un elemento di poca incisività rispetto agli accordi mondiali della WTO stritolati tra protezionismi e libero commercio, ma invece proprio alle nostre latitudini, l'infinità possibilità di circolazione dell'informazione ha rappresentato e rappresenta la possibilità straordinaria di fare scelte. Scelte che condizionano le strategie di mercato. La problematica dello spreco di cibo e delle risorse va visto quindi in uno sguardo che si allarga al complesso delle risorse stesse e delle modalità con cui queste oggi vengono utilizzate. ■

**spreco alimentare:  
il problema non è produrre di più ma ottimizzare i processi ragionare secondo una scelta consapevole**

**DIRITTO  
ALLO  
SPRECO?**