

SPRECHI

Il principio della sufficienza

Andrea Segrè e Luca Falasconi



Questo scatto è stato realizzato lo scorso 16 dicembre all'evento "Feeding the 5000", organizzato a Londra, a Trafalgar Square, da Tristram Stuart. L'Italia era rappresentata dalla delegazione di Last Minute Market.

Questo spreco di risorse naturali, di beni e cultura alimentari, produzione d'inquinamento, incremento del problema dell'insicurezza alimentare e altro ancora, potrebbe essere ridotto almeno in parte, attraverso una nuova educazione alimentare. È vero che eliminare lo spreco è impossibile: è dappertutto, ne siamo assediati. Ridurlo, però, è possibile. Soprattutto possiamo, anzi dobbiamo, non alimentarlo. Sprecare di meno deve diventare un obiettivo etico, culturale. Meno spreco vuol dire meno rifiuti, meno inquinamento, più sostenibilità, più ecologia

Scrive Michael Pollan: «Ogni giorno l'atto del cibarsi muta la natura in cultura, trasformando la materia del mondo in corpi e menti umane¹». Dunque, ragionando, per così dire, al contrario, possiamo sostenere che il modo con cui decidiamo di soddisfare il fabbisogno primario definisce il modo in cui utilizziamo l'ambiente nel quale viviamo. Il che ci apre una finestra su come sarà il nostro futuro. Vediamo dunque.

Dalla sovrabbondanza all'abbastanza

Ciò che mangiamo ci mette in contatto, anche se in modo indiretto e oggi attraverso lunghi tragitti, geografici e tecnici, con la terra e con l'energia che ne ha permesso la creazione, quella solare. La vita sulla terra e la nostra esistenza sono ancora oggi, nonostante che molti se lo siano scordati, regolate dall'energia solare, catturata e conservata sottoforma di molecole complesse di carbonio che, trasferite dal mondo vegetale a quello animale e quindi all'uomo, o direttamente dal mondo vegetale all'uomo, dà origine alla catena alimentare. Catena alimentare che, tuttavia, si è profondamente trasformata con la strutturazione del sistema agroalimentare moderno, che in parte ha sostituito l'energia solare con quella dei combustibili fossili. Ciò ha permesso da un lato di aumentare enormemente la quantità di calorie disponibili², ma dall'altro di non portare alla soluzione dell'endemico problema della fame del mondo. Anzi, si è generato un nuovo problema, cioè la gestione delle sovrapproduzioni con tutte le conseguenze: economiche, sociali, ambientali che da queste derivano, in primis quella dello spreco.

Da una ricerca pubblicata nel 2008 dallo Stockholm International Water Institute è emerso che il 50% del cibo prodotto sulla terra viene sprecato³. Da ciò si deduce che la crisi alimentare, che colpisce endemicamente una parte del mondo, non è legata a una crisi di produzione bensì a un cattivo utilizzo e distribuzione delle risorse stesse, che portano a uno spreco vero e proprio. L'intero processo di produzione del cibo, fino al consumo, presenta inefficienze. Una parte degli alimenti è persa o sprecata prima che arrivi sul piatto. Il contributo che consumatori, ristorazione, distribuzione organizzata e industria alimentare stanno fornendo a questa poco nobile causa è in deciso aumento.

In questo modo, lo spreco non fa altro che ricedere all'ambiente

tutto il carbonio che il sole aveva fissato nei vegetali, e che avrebbe dovuto servire per il nostro sostentamento. Il risultato finale, però, non è una chiusura differente del ciclo del carbonio, ma l'inizio di un nuovo problema: ovvero l'inquinamento, perché lo spreco porta alla distruzione dei prodotti alimentari in eccesso e alla produzione di anidride carbonica, che permette al carbonio di tornare all'ambiente ma sotto forma di un gas di cui l'atmosfera si sta saturando. Ecco ora più chiaro perché il modo in cui ci nutriamo definisce il modo in cui utilizziamo l'ambiente in cui viviamo, aprendoci una finestra sul futuro.

Futuro cupo, stando anche all'esito del vertice sui cambiamenti climatici, svoltosi a Copenaghen lo scorso anno. Vertice nel quale sono stati presentati dati inquietanti sullo spreco alimentare italiano e sul suo impatto sull'ambiente: è emerso che, solo la distribuzione organizzata italiana, nel 2009, ha sprecato ben 244 250 tonnellate di cibo ancora perfettamente consumabile, il cui smaltimento ha provocato la produzione di 291 393 tonnellate di CO₂, per la cui neutralizzazione sono necessari 586 205 532 m² di area boschiva, equivalenti a 58 620 ettari⁴.

In realtà, questo spreco di risorse naturali, di beni e cultura alimentari, produzione d'inquinamento, incremento del problema dell'insicurezza alimentare e altro ancora, potrebbe essere ridotto almeno in parte, attraverso una nuova educazione alimentare. È vero che eliminare lo spreco è impossibile: è dappertutto, ne siamo assediati. Ridurlo, però, è possibile. Soprattutto possiamo, anzi dobbiamo, non alimentarlo. Sprecare di meno deve diventare un obiettivo etico, culturale. Meno spreco vuol dire meno rifiuti, meno inquinamento, più sostenibilità, più ecologia. «Ma dobbiamo anche arrivare a una nuova razionalità ecologica, cercando l'abbastanza quando ancora il troppo sarebbe (è) possibile⁵».

L'obiettivo è quindi di raggiungere la sufficienza, un principio palese, immediato, ma allo stesso tempo sensato a livello personale, e anche ecologico e organizzativo. Se lo vediamo dal punto di vista della limitata disponibilità di risorse, il principio della sufficienza acquisisce connotati di eticità e, se lo diffondiamo ovunque, di equità.



Last Minute Market

Se dalla teoria passiamo alla pratica, è possibile vedere come qualcosa si può fare e Last Minute Market ne è un concreto e tangibile esempio. Sicuramente non è semplice ma è di chiara comprensione e di potenziale larga diffusione. Last Minute Market ha, infatti, racchiuso nel suo Dna il messaggio che questo immane spreco può essere utile, almeno per qualcuno. Last Minute Market è uno *spin off* dell'Università di Bologna e ha come primo obiettivo la riduzione dello spreco alimentare e, laddove ciò non è possibile, il suo recupero a livello locale, prima che si trasformi in rifiuto, in totale sicurezza e senza costi aggiuntivi: il *km zero* dello spreco. Attraverso la sua azione è possibile recuperare prodotti agricoli, alimenti e cibo (e altri beni) rimasti invenduti e che andrebbero sprecati, per destinarli gratuitamente agli indigenti: una solidarietà sostenibile.

Il recupero di tali beni permette appunto di attivare una solida rete che coniuga la sostenibilità – economica, ambientale, sociale – con la solidarietà e l'equità, e una nuova cultura alimentare basata su un più coscienzioso rapporto con il cibo capace di sviluppare una sensibilità e un diverso atteggiamento nei confronti dell'acquisto e del consumo dei beni alimentari.

Il principio gestionale di Last Minute Market è tanto innovativo quanto semplice dal punto di vista concettuale: la localizzazione e la continuità territoriale. In pratica si raccoglie e si consuma sempre in una zona ristretta di territorio ed entro un raggio di pochi chilometri in modo da non avere costi di conservazione e di trasporto, abbattendo l'impatto che questi hanno sull'ambiente. In effetti l'attivazione di questo meccanismo permette di avviare concretamente un processo virtuoso di sviluppo sostenibile locale a beneficio della società, dell'economia, dell'ambiente e della salute. Meccanismo che permette a tutti i soggetti coinvolti, direttamente e indirettamente, i cosiddetti *stakeholders*, di interagire tra loro, con l'obiettivo di attivare un nuovo sistema logistico che permette di gestire in modo adeguato gli sprechi del sistema agroalimentare, e soprattutto facendo sì che i benefici maturati da tutti siano superiori ai costi, secondo la logica *win-win*.

Il principio gestionale di Last Minute Market è tanto innovativo quanto semplice dal punto di vista concettuale: la localizzazione e la continuità territoriale. In pratica si raccoglie e si consuma sempre in una zona ristretta di territorio ed entro un raggio di pochi chilometri in modo da non avere costi di conservazione e di trasporto, abbattendo l'impatto che questi hanno sull'ambiente. L'attivazione di questo meccanismo permette di avviare concretamente un processo virtuoso di sviluppo sostenibile locale

SPRECHI

In cifre*

Esemplificazione reale del recupero e degli impatti delle diverse tipologie di progetti Last Minute Market
Dati recupero e stime degli impatti della versione Food del progetto Last Minute Market

– *Recupero presso ipermercato*

Quantità recuperata.....170 ton.
Valore economico.....646 000 euro
Persone aiutate al giorno per i tre pasti.....371
Pasti all'anno.....338 538
203 ton. di CO₂ prodotta dal loro smaltimento come rifiuto per la cui neutralizzazione sarebbero necessari 408 388 mq di area boschiva equivalenti a 408 ettari e pari a 816 campi da calcio.

– *Recupero presso supermercato*

Quantità recuperata.....45 ton.
Valore economico.....171 000 euro
Persone aiutate al giorno per i tre pasti.....99
Pasti all'anno.....90 338
54 ton. di CO₂ prodotta dal loro smaltimento come rifiuto per la cui neutralizzazione sarebbero necessari 108 635 mq di area boschiva equivalenti a 109 ettari e pari a 218 campi da calcio.

– *Recupero presso grossista ortofrutta*

Quantità recuperata.....31 311 kg
Valore economico.....75 150 euro
Persone aiutate al giorno per i tre pasti.....172
Pasti all'anno.....125 560
36 ton. di CO₂ prodotta dal loro smaltimento come rifiuto per la cui neutralizzazione sarebbero necessari 75 591 mq di area boschiva equivalenti a 75,5 ettari e pari a 151 campi da calcio.

– *Recupero presso nucleo di piccoli dettaglianti*

Quantità recuperata.....49 ton.
Valore economico.....186 200 euro
Persone aiutate al giorno per i tre pasti.....107
Pasti all'anno.....97 640
56 ton. di CO₂ prodotta dal loro smaltimento come rifiuto per la cui neutralizzazione sarebbero necessari 118 296 mq di area boschiva equivalenti a 118 ettari e pari a 236 campi da calcio.

Dati recupero e stime degli impatti se tutti i punti vendita italiani aderissero al progetto Last Minute Market (stime sui dati del 2009)

Tipologia.....Quantità

Cash&Carry.....4644 ton.
Ipermercati.....67 467 ton.
Supermercati.....128 785 ton.
Piccolo dettaglio.....43 357 ton.

Totale.....244 253 ton.
928 157 600 euro: valore prodotti recuperati (valore al kg 3,8 euro)
636 060 persone aiutate al giorno per i tre pasti
580 402 025 pasti all'anno
291 393 ton. di CO₂ prodotta dal loro smaltimento come rifiuto per la cui neutralizzazione sarebbero necessari 586 205 532 mq di area boschiva equivalenti a 58 620 ettari o a 117 200 campi da calcio.

* *Fonte: elaborazione Last Minute Market*

Ciò permette non solo di sopperire alle necessità materiali dei più indigenti, ma assume anche un'interessante valenza ambientale ed educativa nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica alle problematiche legate allo spreco alimentare: il cibo è da sempre cultura, anche quando lo si getta via. Questo è il Last Minute Market. Cultura alimentare, per l'appunto. Cultura che può mettere a tavola anche 5000 persone in un sol momento con quello che tanti altri consumatori hanno deciso di non voler più acquistare, come successo nel dicembre del 2009 a Trafalgar Square a Londra, con l'evento Feeding the 5000. evento al quale Last Minute Market ha partecipato come unica realtà italiana. Evento che può saziare, quindi, sia la fame alimentare sia quella culturale: ecco perché Last Minute Market si è fatta promotrice di imbandire anche in Italia una tavola capace di ospitare 5000 persone. Quindi affrettatevi a prenotare ché ad avere "fame" siamo in tanti anche se la sufficienza ci permetterà di aggiungere sempre un posto a tavola. ☺

Note

1. M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi, Milano, 2008, p. 20.
2. «Tra il 1961 e il 2006, la produzione cerealicola mondiale è cresciuta due volte e mezzo, passando da 878 milioni a oltre 2,2 miliardi di tonnellate annue; ancora più elevato è stato l'incremento del numero di capi di bestiame allevati, che è cresciuto di quasi quattro volte, passando da 70,5 milioni a poco più di 270 milioni di capi. Il costante incremento della produzione di cereali è legato non tanto all'estensione della superficie coltivata, aumentata di poco (da 649 a 674 milioni di ettari), bensì dal fatto che la resa dei terreni è più che raddoppiata, passando, su scala mondiale, da 1352 kg di media per ettaro nel 1961 a 3296 kg per ettaro nel 2006». Cfr. A. Segrè, *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*, Carocci Editore, Roma, 2008, p. 205.
3. J. Lundqvist, C. de Fraiture, D. Molden, *Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain*, Siwi Policy Brief, Siwi, 2008.
4. Dati stimati da Last Minute Market e presentati al Klimaforum09. La stima relativa al 2008 si ritrova in A. Segrè, *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*, Carocci Editore, Roma, 2008, p. 217.
5. A. Segrè, *Last Minute Market. La banalità del bene e altre storie*, Pendragon, Bologna, 2010, p. 8.