



Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile

Un anno di spreco alimentare potrebbe sfamare oltre 44 milioni di persone



Roma, 3 febbraio 2017 - Dalle buone pratiche sotto forma di decalogo alle nuove frontiere della ricerca con tecnologie e metodologie innovative: è la sfida dell'ENEA contro lo spreco alimentare per sfruttare al meglio quel Giacimento di risorse preziose nascosto nella spazzatura. I dati FAO parlano chiaro: in Italia, un anno di spreco alimentare potrebbe sfamare quasi 44 milioni e mezzo di persone.

A livello mondiale i numeri sono altrettanto allarmanti: ogni anno più di un terzo della produzione mondiale di cibo si perde o si spreca lungo la filiera, circa 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti sprecati solo considerando la frazione commestibile. Da qui l'idea di un 'Decalogo anti-spreco' da usare nella nostra vita quotidiana:

1. Aiutati con la lista della spesa e valuta il più possibile quanto cibo può essere consumato in un pasto medio: così potrai evitare acquisti inutili ed evitare avanzi e i conseguenti sprechi.
2. Controlla la scadenza dei prodotti, pensando a quando utilizzarli: il mancato consumo si traduce automaticamente in uno spreco.
3. Fai attenzione alle etichette: scegli prodotti che riportano informazioni su tecnologie o ingredienti che aiutano a limitare lo spreco alimentare. Il latte, ad esempio, può essere sottoposto a processi (come la pastorizzazione ESL, Extended Shelf Life, o la microfiltrazione) che ne mantengono inalterate le proprietà estendendone però la "vita sullo scaffale"; alcuni prodotti come biscotti, grissini, fette biscottate vengono arricchiti con aromi di origine vegetale estratti con processi sostenibili che prevengono l'irrancidimento in modo naturale e sicuro.
4. Cerca di scegliere prodotti con indicato il destino della confezione a 'fine vita': così contribuirai a ridurre la quantità di indifferenziata nell'immondizia.
5. Preferisci il biologico: riduce i consumi energetici di agricoltura e industria alimentare di almeno il 25%, consente di limitare le emissioni di Co2 e non inquina le falde acquifere con fertilizzanti e fitosanitari di sintesi.
6. Utilizza alcuni semplici accorgimenti per allungare e migliorare la conservazione dei cibi: ad

esempio, condisci insalate e verdure solo al momento di servirle; così si mantengono più a lungo e possono essere consumate in pasti successivi.

7. Prova a utilizzare gli avanzi per inventare nuove pietanze: con fantasia e creatività potrai cucinare piatti gustosi evitando di sprecare alimenti.
8. Dopo feste e ricevimenti, valuta se gli avanzi possono essere consumati a breve e invita gli ospiti a portare con loro parte di quello che è avanzato.
9. Informati sui programmi contro lo spreco alimentare della tua città, oppure prendi contatto con le onlus che raccolgono gli avanzi di cibo 'buono' e lo redistribuiscono a chi ne ha bisogno.
10. Metti gli avanzi di cibo nella raccolta dell'umido (se vuoi anche insieme agli shopper in bioplastica biodegradabile e compostabile): si trasformeranno in ottimo compost 'fatto in casa', creando 'valore' sia per le minori spese di smaltimento (ogni tonnellata di frazione organica in discarica costa alla comunità circa 200 euro, cioè il 50% delle spese totali per la gestione dei rifiuti), sia perché il compost può essere commercializzato a un valore che può variare da 20€/ton per i prodotti all'ingrosso a circa 3€ per Kg per prodotti venduti al minuto.

L'ENEA ha individuato metodologie e tecnologie innovative per trasformare i rifiuti in risorse, attraverso nuovi percorsi di sviluppo, di recupero e di valorizzazione degli scarti alimentari. L'obiettivo è di 'dare nuova vita' agli scarti e per la produzione di sostanze nutraceutiche, cosmetici, ma anche energia rinnovabile (biogas) e compost di qualità, oltre che per realizzare alimenti meno deperibili e processi di produzione più sostenibili.

fonte: ufficio stampa