

Puglia, 310mila tonnellate di cibo nella spazzatura: la top ten dei cibi sprecati

L'indagine di Coldiretti in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione.

Dalla biodiversità uno strumento strutturale alla lotta agli sprechi alimentari e nutrizionali, perché il maggior valore riconosciuto alle varietà biodiverse recuperate determina più attenzione agli sprechi e minori perdite, avvicinando produttori e consumatori nelle filiere corte, ecologiche, locali. E' quanto rileva Coldiretti Puglia, in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione, promossa a livello globale dalla FAO. In Puglia il cibo buttato supera – sottolinea Coldiretti Puglia - le 310mila tonnellate all'anno. Gli sprechi alimentari si rivelano per il 54 per cento al consumo, per il 21 per cento nella ristorazione, per il 15 per cento nella distribuzione commerciale, per l'8 per cento nell'agricoltura e il 2 per cento nella trasformazione.

"Ogni pugliese butta nella spazzatura nel corso dell'anno – denuncia il Presidente di Coldiretti Puglia, Savino Muraglia – fino a 80 chili di prodotti agroalimentari. Il mondo agricolo potrebbe svolgere uno straordinario ruolo di sussidiarietà e utilità sociale, recuperando e donando alle persone bisognose prodotti agricoli e agroalimentari, ritirati dalla vendita per assenza di domanda, per eventuali danni provocati da eventi meteorologici o invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione aziendale. La nostra grande rete delle fattorie e dei mercati a chilometro zero di Campagna Amica è già impegnata da anni nel contenimento degli sprechi, perché la vendita diretta contribuisce a ridurre le distanze ed i tempi di trasporto e garantisce maggiore freschezza e periodi più lunghi di conservazione degli alimenti".

E' lo yogurt scaduto l'alimento in cima alla top ten del cibo più buttato dalle famiglie pugliesi. E' quanto emerso dalla studio elaborato da Coldiretti Puglia, in collaborazione con Campagna Amica e Istituto Pugliese per il Consumo.

"La rilevazione effettuata su un campione di 150 famiglie selezionate in tutta la regione – spiega il Direttore di Coldiretti Puglia, Angelo Corsetti – che hanno segnato sul 'taccuino anti spreco' quanto, quando e quale cibo finisce nella spazzatura. E' risultato che i giorni in cui le famiglie buttano più cibo sono il lunedì ed il giovedì. Oltre al cibo cotto e buttato perché non consumato e ai prodotti scaduti, è emerso che gli alimenti più sprecati sono pasta, pane, salumi, verdure, frutta, pesce. In sintesi in 21 giorni sono stati buttati oltre 25 chili di cibo. E' necessario far crescere la consapevolezza di tutti – segnala Coldiretti Puglia - rispetto al consumo corretto degli alimenti in termini di qualità e quantità, semplificare i percorsi per assicurare le donazioni e per

la prima volta riconoscere all'agricoltura un ruolo da protagonista, attraverso le donazioni dirette agli indigenti".

Per Coldiretti Puglia si riuscirebbe così anche a limitare gli impatti negativi sull'ambiente grazie alla riduzione della produzione di rifiuti, informando e sensibilizzando i consumatori sul consumo consapevole di cibo, con particolare attenzione alle giovani generazioni.

Dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, ma anche la richiesta della 'agribag' negli agriturismi di Campagna Amica e della doggy bag al ristorante e la spesa a chilometro zero nei Mercati di Campagna Amica che, tagliando le intermediazioni, consente di acquistare prodotti più freschi che durano di più, sono i consigli di Coldiretti Puglia per tagliare il quantitativo di cibo buttato.

Una soluzione contro gli sprechi alimentari va trovata proprio in cucina, da qui il progetto 'buttiamoli....in padella'. Gli agrichef di Campagna Amica propongono negli agriturismi ricette utili a riutilizzare il cibo da 'buttare nei piatti del giorno', una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi e mantenere vive tradizioni culinarie che hanno generato ricette simbolo della cultura enogastronomica pugliese.

Sul fronte dei prodotti scaduti, il latte scaduto si rivela un alleato prezioso contro le macchie più ostinate sui tessuti. Basta lavare i capi con acqua e sapone e tamponare la zona sporca con una spugna imbevuta di latte, riscaldandolo leggermente se avete a che fare con una macchia di vino. Anche le scarpe di vernice torneranno a splendere se pulite con un panno di lana imbevuto di latte. Lo yogurt scaduto è perfetto per lucidare l'ottone, spalmandolo sulla superficie, lasciandolo agire per circa 10 minuti e rimuovendolo con una spugnetta umida. Lo yogurt scaduto può divenire, anche con l'aggiunta di alcune gocce d'olio, una crema di bellezza, ideale per donare elasticità alla pelle.

La top ten dei cibo buttato in Puglia

1. Yogurt scaduto

2. Latte scaduto

3. Salumi

4. Avanzi pasta

5. Insalata

6. Pane

7. Arancia, limone

8. Dado scaduto

9. Pesce

10. Patate