Spreco alimentare: Coldiretti, “con la pandemia si è ridotto, il 55% degli italiani porta gli avanzi a tavola”

“L'emergenza pandemia ha portato più di un italiano su due (55%) a ridurre gli sprechi alimentari portando in tavola gli avanzi, con un trend favorito dalla maggiore permanenza in casa e ai fornelli per i lockdown e le misure anti-contagio”. È quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it diffusi in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra il prossimo 5 febbraio. “La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani proprio a partire dalla tavola, spinta dal fatto che le misure anti contagio - sostiene Coldiretti - portano la gente a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare che diventa oltre che necessità quotidiana anche un momento di aggregazione familiare più sicura di un pasto o di un aperitivo in mezzo a estranei o a persone che vivono fuori dal proprio nucleo domestico”. Il risultato è anche un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi. “Sulle tavole degli italiani - continua l'associazione - sono così tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato”. “Nonostante ciò - denuncia Coldiretti - il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che ammontano ancora a circa 27 kg all'anno procapite secondo Waste Watcher”. Tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi.

Alberto Baviera