
Sprechi alimentari: Coldiretti, "tagliati da un italiano su due"

Più di un italiano su due (55%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando nell'ultimo anno strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza. Lo rileva un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it in occasione dell'Overshoot Day che a livello globale ricorre il 29 luglio mentre in Italia è scattato già il 13 maggio. "Si tratta – spiega la Coldiretti - del momento in cui si esauriscono le risorse naturali come quelle alimentari ed energetiche disponibili per quest'anno e si comincia a sfruttare quelle del 2022". L'associazione rileva che "nonostante la situazione preoccupante per lo stile di vita degli italiani dal punto di vista dell'efficienza energetica, dello sviluppo urbanistico, dello sfruttamento delle risorse da parte della popolazione, si registrano dati incoraggianti sul piano della riduzione dello spreco alimentare, spinta anche dall'emergenza Covid". "Non si tratta solo di un problema etico" visto che "determina anche effetti sul piano economico e ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti". Osservando che "la pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani a tavola", Coldiretti rileva che "il risultato è anche un più efficiente utilizzo del cibo che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi". "Sulle tavole degli italiani – continua la Coldiretti – 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".

Filippo Passantino