

Lo spreco quotidiano

Daily waste

S. Barbero¹, C. Scaffidi¹

¹Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Frazione Pollenzo, Bra (CN).

Corresponding author: s.barbero@unisg.it

Abstract

In the early 20th century, in the rural economy of Italy, the idea of wasting food was unheard of, and about 50% of income was spent providing food. Today food only involves 10% of average income, but we have forgot how to deal with what we eat.

Consumerism, which also affects our behavior towards food, is a cultural attitude based on which people feel more or less realized solely on the basis of their purchasing possibilities.

If we separate food from necessity, health, needs of everyone; we separate the production from the times of the seasons, from nature and from the possibilities that the land has to regenerate its resources; if we separate the act of eating from that of knowing what we eat; if all the phases of the production chain lose the connection between them, then the waste is not only inevitable, but even pursued because it is functional to the criterion of maximum profit. A lesser evil to the detriment of our planet, which leads us to a further waste: a waste of health. We therefore need a change of pace that concerns regulations, energy choices, basic culture, ecology education; we also need profound changes in the value scales, in individual and collective behavior. We must return to considering family, traditional and small-scale agriculture, with its integrated systems and its productive capacities commensurate with the needs of communities and natural resources, as a driving force on which to base the change towards a relationship with food that meets our needs without compromising those of other living beings, current and future.

KEY WORDS food; waste; consumerism; environment; health.

Riassunto

Nell'economia rurale dell'Italia inizio '900 l'idea di sprecare il cibo non aveva alcuna cittadinanza, anche se al cibo era destinato circa il 50% del reddito: oggi il cibo ne impegna solo il 10%, ma abbiamo disimparato a relazionarci con il cibo.

Il consumismo, che condiziona i nostri comportamenti anche nei confronti del cibo, è un atteggiamento di tipo culturale in base al quale le persone si sentono più o meno realizzate esclusivamente sulla base delle loro possibilità di acquisto.



OPEN
ACCESS



PEER-
REVIEWED

Citation S. Barbero, C. Scaffidi (2019). Lo spreco quotidiano. JAMD Vol. 22/4

Editor Luca Monge, Associazione Medici Diabetologi, Italy

Received October, 2019

Accepted October, 2019

Published November, 2019

Copyright © 2019 S. Barbero et al. This is an open access article edited by [AMD](#), published by [Idelson Gnocchi](#), distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution License](#), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Data Availability Statement All relevant data are within the paper and its Supporting Information files.

Funding The Authors received no specific funding for this work.

Competing interest The Authors declare no competing interests.

Se separiamo il cibo da necessità, salute, bisogni di ognuno; se ne separiamo la produzione dai tempi delle stagioni, della natura e dalle possibilità che ha la terra di rigenerare le sue risorse; se separiamo l'atto del mangiare da quello della conoscenza di quello che si mangia; se tutte le fasi della filiera produttiva perdono la connessione tra loro, allora lo spreco non solo è inevitabile, ma addirittura viene perseguito perché funzionale al criterio del massimo profitto. Un male minore a discapito del nostro pianeta, che ci conduce a un ulteriore spreco: uno spreco di salute.

Serve quindi un cambio di passo che riguardi normative, scelte energetiche, cultura di base, educazione all'ecologia; servono inoltre mutamenti profondi nelle scale di valore, nei comportamenti individuali e collettivi. Dobbiamo tornare a considerare l'agricoltura familiare, tradizionale e di piccola scala, con i suoi sistemi integrati e le sue capacità produttive commisurate ai bisogni delle comunità e alle risorse naturali, come un volano su cui basare la svolta verso una relazione con il cibo che soddisfi i nostri bisogni senza compromettere quelli degli altri viventi, attuali e futuri.

PAROLE CHIAVE cibo; spreco; consumismo; ambiente; salute.

Il dibattito sullo spreco alimentare è solo apparentemente semplice e richiede, per essere analizzato, la disponibilità a ragionare contemporaneamente su diversi fronti: le abitudini di spesa e di consumo alimentare; le competenze in materia di prodotti e di cucina; i meccanismi che regolano la distribuzione e la vendita (e dunque la produzione) di tutto l'agroalimentare, e quindi la politica.

Può essere utile provare a ricostruire, brevemente, il percorso della percezione dello spreco negli ultimi 100 anni, senza andare tanto in là. Quando questo paese, e questo continente, erano ancora ben coscienti di cosa fosse la produzione agricola, cioè ne avevano le competenze a livello diffuso, anche tra chi si occupava d'altro, l'idea di sprecare il cibo non aveva cittadinanza né nei comportamenti né nella cultura popolare, al punto che la maggior parte dei nostri dialetti regionali non ha una parola corrispondente all'idea di spreco di cibo. Molto spesso questo concetto viene espresso con l'idea di "peccato" o di "danno".

Era, probabilmente, anche più difficile che si presentasse l'occasione dello spreco, dal momento che una più marcata ruralità caratterizzava l'organizzazione e dunque c'era sempre un animale, domestico o produttivo, da compagnia o da caccia, che poteva essere il felice destinatario di un avanzo di cibo:

polli, cani, gatti, maiali, conigli, e in parte anche le capre, sono sempre stati degli ottimi sistemi per "investire" quel che avanzava dalla tavola, dall'orto, dal frutteto.

Il cibo aveva un ruolo importante nelle economie domestiche, anche dal punto di vista della ripartizione della spesa: era tra le principali voci di destinazione del reddito familiare, si posizionava anche oltre il 50% del reddito, e ancora una volta i dialetti ci vengono in aiuto: quasi mai esiste una parola corrispondente all'italiano "cibo". Le parole dialettali per indicare in modo generico gli alimenti si riferiscono alla loro funzione (il "mangiare") o al loro costo (la "spesa"). Ancora oggi quando diciamo "vado a far la spesa" stiamo dicendo che andiamo a comprare cibo. Solo se è una spesa diversa aggiungiamo una specificazione: "vado a far la spesa dei detersivi".

Oggi il cibo occupa solo una porzione minoritaria del nostro reddito, intorno al 10-12%, come se avessimo completamente disimparato come relazionarci con il cibo. Non sappiamo quasi più nulla di come si produce, sappiamo poco di come si prepara, non sappiamo quanto dovrebbe costare né quanto dovrebbe durare. Non sappiamo riconoscerne la qualità e sempre più spesso compriamo a casaccio, non solo per quel che riguarda la qualità, affidandoci all'unico criterio che meno costa e più siamo contenti, ma anche per quel che riguarda la quantità, come se il nostro frigorifero e la nostra dispensa avessero perduto la loro consueta funzione per diventare degli specchi. Quando guardiamo là dentro crediamo di vedere riflessa la rappresentazione del nostro successo, della nostra maggiore o minore sicurezza, della nostra stessa realizzazione. Come se frigo vuoto o dispensa vuota corrispondessero a una vita vuota. E allora riempiamo, senza programmare, senza davvero pensare a quel che ci serve: così come riempiamo gli armadi dei vestiti o quelli delle scarpe. Peccato non ci succeda anche con le librerie, unico luogo in cui quello che compriamo non scade e non passa di moda, unici oggetti – i libri – che sono sempre della taglia giusta.

Questa è la piccola scala, ovviamente, ma non è iniziata da noi l'inversione di rotta nei comportamenti di acquisto e consumo. È iniziata con una produzione, sia agricola, sia di trasformazione, che avendo adottato i metodi dell'industria è riuscita a ridurre così tanto i costi unitari dei prodotti da poter fare profitto solo con i grandi numeri. È dunque continuata con una campagna di pressione culturale che per sessant'anni circa ci ha costantemente invitato all'acquisto, al consumo, all'idea che diciamo veramente chi siamo, e quanto siamo felici, e di suc-

cesso etc., attraverso quel che acquistiamo, quanto ne acquistiamo, e quanto spesso. E se questo vale per tutti i beni di consumo (e anche per gli immobili a dire il vero, e per i beni di pregio) vale a maggior ragione per il cibo, che è la grade scorciatoia verso il profitto, poiché se un qualche argine di volontà e decisione si può opporre all'invito ad acquistare un oggetto non commestibile, sul cibo è più difficile, poiché: mangiare, indubbiamente, si "deve".

Parliamo non a caso di un atteggiamento (un'azione, o una pressione) di tipo culturale. Il consumismo non è un incidente di percorso, non è un fenomeno di colore: è un atteggiamento di tipo culturale in base al quale le persone si sentono più o meno realizzate sulla base della loro possibilità di acquisto. È un atteggiamento culturale che si è diffuso e radicato negli ultimi decenni fino a produrre, come tutte le culture hanno fatto nella storia, anche manifestazioni artistiche e pensieri sofisticati. Tuttavia, alla base ha una serie di spostamenti di valori (un esempio per tutti: dalle persone alla loro capacità di acquisto) che scuotono le basi delle relazioni tra le persone e di ognuno con sé stesso.

Con queste premesse quando, alla fine degli anni Novanta del secolo scorso, divenne improvvisamente chiara grazie ad uno studio dell'Università di Bologna la straordinaria mole di alimenti che regolarmente transitavano dai supermercati alle discariche senza passaggi intermedi, la cosa che colpì ed allarmò l'opinione pubblica, quella sulla quale si cercò immediatamente di intervenire, fu proprio lo spreco: evitare che quel cibo finisse triturato insieme ad altri rifiuti, a fronte del fatto che i dati sulle povertà urbane e rurali, del mondo sviluppato e non, erano ben note, fu il primo pensiero. L'encomiabile iniziativa di Last Minute Market (spin off della medesima università che aveva realizzato lo studio) e le tante azioni che sono partite in quegli anni hanno dirottato su comunità e istituzioni umanitarie il cibo che altrimenti sarebbe andato perduto⁽¹⁾. Nei successivi 20 anni si sono chieste e ottenute anche leggi che, armonizzando e modificando una serie di normative a proposito di sicurezza e igiene, finivano paradossalmente per favorire questo spreco. Oggi in Italia la legge Gadda, che ha migliorato e integrato la precedente legge "del buon Samaritano"⁽²⁾, stabilisce le modalità secondo le quali eliminare il cibo che i supermercati possono evitare di aggravare la situazione dello spreco alimentare⁽³⁾. Tuttavia la riflessione sul sistema, e sulle logiche economiche che ci hanno portato fino a questo, non è eludibile.

Se è giusto e in qualche modo propedeutico ragionare inizialmente sulla possibilità di reindirizzare le

eccedenze e sulla necessità di ridisegnare i comportamenti individuali di acquisto dei cittadini, cioè se nella comunicazione del problema è bene ed è utile iniziare da quelli che potremmo chiamare i problemi di prossimità, gli elementi più facili da vedere e in qualche modo da modificare, è altrettanto vero che poi l'analisi non può non ampliarsi, e allontanarsi dal quotidiano e dall'individuale per arrivare a considerare il sistema che non solo causa, ma "prevede" questi livelli di spreco alimentare.

Se si separa il cibo dalle necessità, dalla salute, dai bisogni di ognuno; se si separa la produzione dai tempi delle stagioni, della natura, dalle possibilità che la terra ha di rigenerare le sue risorse (l'acqua, la fertilità, le sementi); se si separa l'atto del mangiare da quello del conoscere quel che si mangia; se tutte le fasi della filiera produttiva perdono la connessione tra loro e mantengono solo il criterio del massimo profitto, allora lo spreco non solo è inevitabile, ma è funzionale. Se la priorità di un'attività produttiva è il profitto, crollano tutte le logiche di commisurazione dei consumi alle necessità, crollano tutte le possibilità di programmazione dei consumi. Si inonda il mercato, si pubblicizza il prodotto e si cerca di venderne quanti più pezzi possibile, ben sapendo che i costi di produzione sono stati resi così bassi (dalla tecnologia nel migliore dei casi, dalla negazione dei diritti nel peggiore, con una serie di possibilità intermedie) che buttar via una parte del prodotto può essere considerato il male minore, in considerazione del profitto che anche quello spreco assicura.

C'è dunque un tema che riguarda le scelte di sistema, le politiche economiche e culturali che il mondo "sviluppato" ha scelto scientemente di mettere in atto, perché era quello che assicurava i maggiori profitti nel minore tempo.

Ora c'è un ulteriore passo indietro che dobbiamo fare nella nostra riflessione, al fine di inquadrare un panorama ancora più ampio, e cioè il vasto e complesso ambito di tutto quel che si spreca quando si spreca un prodotto alimentare: il tempo, il lavoro, le competenze, le sapienze, l'energia che sono stati necessari per produrlo, e che sono stati, per ciò stesso, negati ad altro; la carta, la plastica, e ancora energia e tempo e lavoro, e tutto quel che può servire per il packaging; il carburante, le emissioni di CO₂; e ancora tempo e lavoro ed energia per la sua distribuzione prima e per il suo arrivo in discarica poi. Dopo di che, sia nell'ipotesi di un riciclo differenziato (il cibo vero e proprio nell'organico, il packaging dove deve andare), si ricomincia la catena dello spreco: servirà ancora lavoro e tempo ed energia per smaltire il rifiuto.

Il tutto appesantirà comunque il nostro pianeta e dunque, alla fine di tutto questo, ci sarà un ulteriore spreco: uno spreco di salute. Verso la quale ci comportiamo, alle nostre latitudini, proprio come ci comportiamo con il cibo: la consumiamo, ne consumiamo troppa, la sprechiamo, mentre altrove manca, c'è "fame" di salute e invece la salute laggiù non riesce ad arrivare.

La strada dunque è lunga ed è di quelle che non si possono percorrere a passo svelto e prevede cambiamenti non solo radicali ma su tanti livelli diversi: servono normative, servono scelte energetiche, serve cultura di base, serve educazione all'ecologia. Servono cambi nelle scale di valore, nei comportamenti individuali e in quelli collettivi. Serve, soprattutto, tornare a considerare l'agricoltura familiare, tradizionale e di piccola scala, con i suoi sistemi integrati e le sue capacità produttive commisurate ai bisogni delle comunità e alle risorse naturali, come perno su cui basare la svolta verso una relazione con il cibo che soddisfi i nostri bisogni senza compromettere quelli degli altri viventi, né attuali né futuri⁽⁴⁾. L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo offre una visione olistica del mondo dell'agroalimentare e proprio per questo propone una riflessione sul tema dello spreco che utilizza diverse chiavi di lettura e diversi approcci sia disciplinari che metodologici: dal corso sui sistemi produttivi integrati agli "eat in" di benvenuto alle matricole; dall'organizzazione delle Tavole Accade-

miche (la mensa universitaria) che prevede la prenotazione online il giorno precedente dei piatti che verranno consumati da allievi e studenti all'orto didattico che la rifornisce⁽⁵⁾; dalle conferenze di didattica integrativa agli incontri con i produttori. Tutto va nella direzione del recupero della razionalità del produrre e del consumare, con la piena coscienza di mettere in gioco attori e azioni di tipo economico, ma con la altrettanto forte consapevolezza che l'inseguimento del profitto ad ogni costo non può essere la priorità.

Bibliografia

1. Last Minute Market <https://www.lastminutemarket.it/>.
2. Legge 25 giugno 2003, n.155, Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale. GU Serie Generale n. 150 del 01-07-2003 <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2003/07/01/003G0174/sg>.
3. Legge 19 agosto 2016, n. 166, Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. GU Serie Generale n. 202 del 30-08-2016 <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>.
4. Barbero S. Slow smart city, riprendiamoci le nostre città a partire dal cibo. JAMD 21:46-48, 2018.
5. Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Le Tavole Accademiche. <https://www.unisg.it/campus/tavole-accademiche/>.
9. Ercoli A, Cortese V. Tutta un'altra vita nella sanità. Il ben-Essere degli operatori sanitari. Idelson Gnocchi, Napoli 2015.