abbia il dovere e l'obbligo morale politico di valutare nel proprio in-

poi cambiare locomotiva».

IL CONVEGNO La cura passa anche dalla sicurezza nell'alimentazione

Lo spreco avanza, si corre ai ripari

Se ne parla nell'incontro promosso dal Soroptimist International Club

di LINA LATELLI NUCIFERO



I promotori del convegno durante il dibattito

NONOSTANTE la crisi economica continuano a registrarsi gli sprechi alimentari ai quali sono collegati problemi etici, economici e di salute. Il tema, di grande attualità, è stato trattato nel corso di un convegno "Lo spreco che avanza: educhiamoci" promosso al Teatro Umberto dal Soroptimist International Club di Lamezia, presieduto da Giuseppina Mazzocca e moderato dalla vicepresidente Luigina Pileggi, per informare i cittadini sulle relative tecniche riparatorie. «In Italia lo spreco alimentare complessivo è pari al 2,4% del Pil, pari a circa 40 miliardi di euro ed è rintracciabile ad ogni tappa della filiera agroalimentare: produzione agricola, industria agroalimentare, distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, ristorazione, consumo domestico» ha affermato il presidente regionale dell' Acu Sergio Tomaino annunciando la promozione di una campagna di sensibilizzazione rivolta anche alle scuole, ad enti e a 50 Comuni.

A partire dagli anni '60 lo spreco è aumentato specie nei paesi industrializzati, e meno in quelli arretrati, in quanto dopo la seconda guerra mondiale il costo della produzione è diminuito con conseguente abbondanza dei prodotti «perché - ha spiegato il presidente nazionale Acu Gianni Cavinato - si produce con maggiore facilità con l'uso di fertilizzanti e pesticidi» per cui le eccedenze si buttano nella spazzatura insieme a milioni di euro. Secondo le ultime analisi realizzate dalla Fao nel mondo si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo all'anno il quale, se fosse recuperato, sarebbe sufficiente a sfamare tre volte le persone denutrite (900 milioni nel mondo). È necessario, pertanto, mettere in atto delle tecniche riparatorie come la gestione oculata del territorio che non deve essere violato dall'intubazione forzata dei corsi d'acqua, dalla costruzione di case in zone soggette a frane, ad alluvioni o da altri interventi selvaggi «perché – secondo Gianni Cabinato - la natura ce la farà pagare» con la distruzione di decenni di lavoro. Per affrontare la questione sulle perdite alimentari sarebbe opportuno adottare la "Carta SprecoZero", un decalogo per le Amministrazioni coinvolte nell'adozione di buone pratiche ed iniziative sui territori di competenza per la riduzione degli sprechi. Anche l'economia domestica diventa un'importante tecnica riparatoria abituandoci a non sprecare i prodotti, specie la frutta e la verdura, che va consumata interamente altrimenti almeno il 20% sarà buttato via. Non solo bisogna evitare gli sprechi a casa, al ristorante e altrove, ma «anche badare alla sicurezza dell'alimentazione legata alla mortalità delle persone che vanno incontro a serie patologie per la carenza di una dieta salutare e sufficiente» ha dichiarato Marina La Rocca, direttore del Servizio Igiene alimenti e nutrizione di Lamezia dell'Asp di Catanzaro. La mancanza del potere d'acquisto dei salari ha causato l'aumento delle persone malnutrite che acquistano meno latte e latticini, uova e prodotti meno freschi o scaduti anche se questi ultimi possono consumarsi ugualmente se conservati correttamente specie se sull'etichetta c'è scritto «preferibilmente».