Soroptimist e Acu dettano il vademecum

Troppi sprechi a tavola Poche regole per evitarli

Quintali di alimenti ogni giorno finiscono nella spazzatura Esagerare facendo la spesa impoverisce sé stessi e gli altri

Maria Scaramuzzino
LAMEZIA TERME

Comprare solo ciò che serve, evitando di fare scorte che poi non saranno utilizzate e quindi sprecate; leggere bene le etichette, ingredienti e date di scadenza degli alimenti; non farsi invogliare dalle allettanti offerte del "prendi 2 e paghi 1" in modo da non accumulare in dispensa prodotti di cui in realtà non si ha bisogno. Ancora: privilegiare i prodotti stagionali, a chilometro zero cioè provenienti dai mercati locali; al momento di cucinare, dosare le giuste quantità aiutandosi con una bilancia; saper conservare i cibi sia in frigo che nel congelatore.

Questo in sintesi il manuale per una spesa e una conservazione intelligente dei cibi, con l'obiettivo di evitare gli sprechi. La buona alimentazione e il corretto utilizzo dei cibi è stato il tema dell'incontro "Lo spreco che avanza, educhiamoci" promosso dal Soroptmist e dall'Acu (Associazione consumatori utenti); l'iniziativa al Teatro Umberto è stata patrocinata dal Comune. A coordinare gli interventi la giornalista Luigina Pileggi.

Il decalogo antispreco è stato illustrato dal tecnologo alimentare Gianni Cavinato, presidente nazionale dell'Acu. Giuseppina Mazzocca, tesponsabile del Soroptmist lametino, ha ricordato che questo è l'anno europeo contro gli sprechi alimentari «a cui si legano in maniera consequenziale problemi ecologici, economici ed etici». Ha spiegato che il Soroptmist l'anno scorso ha lanciato il progetto delle tre "R": ridurre, riutilizzare e riciclare. Promuovere e diffondere la cultura contro lo spreco degli alimenti. Un tema che sarà uno dei leitmotiv dell'Expo 2015 a Milano.

Il convegno si pone in continuità con la campagna avviata l'anno scorso con la finalità di coinvolgere l'intera comunità locale. Sergio Tomaino, presidente regionale dell'Acu, ha spiegato che lo spreco «è rintracciabile ad ogni tappa della filiera agroalimentare: dalla produzione alla distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, dalla ristorazione al consumo domestico». Tomaino ha sottolineato pure che «la fase in cui si spreca di più è quella finale dei consumi. A causa di abitudini sbagliate che provocano anche problemi alla salute».

Marina La Rocca, direttore del servizio igiene degli alimenti e nutrizione dell'Asp, ha affermato che, secondo i dati della Fao, al mondo ci sono 14 milioni di persone denutrite che non riescono a fare una dieta salutare e quindi non stanno bene; la cattiva alimentazione fa anche aumentare la mortalità dei soggetti malnutriti dei Paesi poveri o degli obesi, e figure emblematiche del "mangiar male" tipico dei Paesi ricchi e industrializzati.

Secondo i dati statistici dell'anno scorso, con la crisi sono calati i consumi di carne, uova, frutta e verdura mentre sono aumentati gli acuisti dei prodotti a lunga conservazione. Sempre secondo gli stessi sono circa 4 milioni le persone che si sono rivolte alle strutture caritative per poter avere un pasto caldo, in pratica una percentuale doppia rispetto al 2010.



Il pane è l'alimento primario degli italiani, ma anche il più sprecato nelle case

Iniziative

Le prime lezioni si faranno nelle scuole

- **Contribuire a diffondere nuovi stili di vita contro lo spreco alimentare. È lo scopo dei due progetti che Soroptmist e Acu promuovono per la comunità locale.**
- **La prima iniziativa è destinata alle scuole. Agli alunni sarà consegnato un pieghevole contenente notizie utili sugli sprechi alimentari e sui comportamenti quotidiani tenuti in famiglia e che favoriscono lo spreco.**
- **Il secondo progetto si rivolge ad enti e comuni, invitati ad aderire a "Carta sprechi zero". Si chiede quindi una riduzione degli sprechi, con la promozione d'iniziative sul tema, programmi e corsi di educazione alimentare.**



Al Teatro Umberto. Cavinato, Pileggi, Mazzocca e La Rocca nell'incontro educativo