

Lo spreco domestico del cibo. Indagine

Il 60% degli italiani getta il cibo almeno una volta a settimana. A fotografare le abitudini dei nostri concittadini e' il primo questionario sullo spreco domestico in Italia, realizzato da Last minute market e Universita' di Bologna, dipartimento scienze e tecnologie agro-alimentari, con il servizio scientifico interno della Commissione europea (joint research centre - jrc) tramite il suo istituto per la salute e la protezione dei consumatori e con il Karlsruhe Institut Fur Technologie.

Un'iniziativa che si affianca alla costituzione di Waste Watchers, il primo Osservatorio nazionale sugli Sprechi a breve attivo per iniziativa dell'Universita' di Bologna. Uno strumento "scientifico e al tempo stesso un veicolo di approfondimento, informazione e comunicazione sulle cause dello spreco e sulla concreta controproposta di 'policy' di comportamento efficaci per prevenire e ridurre lo spreco, questione centrale del nostro tempo, dal cibo all'acqua all'energia, passando per farmaci, abbigliamento e molti altri beni di consumo" spiega il fondatore, l'agroeconomista Andrea Segre', con l'esperto di statistica Furio Camillo.

In particolare l'indagine rileva anche che il 48% butta il cibo nella spazzatura anziche' riutilizzarlo in compost o per nutrire animali, come fa il 20% circa, e soprattutto anziche' donarlo, come solo il 4% dichiara di fare. Il 52%, inoltre, dichiara di gettare meno cibo di due anni fa, mentre il 28% non ha variato la sua abitudine.

Notevoli, con una precisione del 70% circa, le correlazioni fra tipologia di consumo e propensione allo spreco. In particolare secondo l'osservatorio gli acquirenti di cibi snack e carne rossa o pollame sembrano poter incorrere piu' facilmente nello spreco del cibo. Nel modello entra anche in gioco anche il fattore localizzativo del rispondente. Ad esempio, se si tratta di intervistati di alcune regioni del sud la probabilita' ancora una volta aumenta.

Ma perche' il cibo si butta ? Il 40% degli intervistati dichiara di sbagliare nella conservazione e gestione delle scorte di cibo mentre un secondo livello (con percentuali intorno al 20%) assume ragioni legate alla gestione del cibo cucinato o al bilanciamento fra acquisto e numero di pasti da preparare.