



Sostiene Slow Food

GAETANO
PASCALIE

La spesa per ridurre gli sprechi è biologica e a filiera corta

La spesa? Meglio biologica e locale. Noi lo diciamo da sempre, ma se non siete ancora convinti vi suggeriamo di leggere l'ultimo rapporto dell'Ispra sullo spreco alimentare.

È proprio l'ente di ricerca del Ministero dell'Ambiente a sottolineare come le filiere corte e di piccola scala riducano, insieme alle intermediazioni, le possibilità di eccedenze e sprechi. A parità di condizioni,

la produttività di medio-lungo periodo delle fattorie agroecologiche rispetto all'agricoltura industriale è maggiore dal 20% al 60% e l'efficienza nell'uso delle risorse, anche ambientali, è più elevata da 2 a 4 volte.

Quanto agli sprechi in senso proprio, nelle filiere biologiche e locali i livelli delle perdite nelle fasi precedenti al consumo finale si abbattano fino a una media di appena il 5%, laddove in altri contesti questi stessi livelli oscillano fra il 30% e il 50%.

Coloro che si approvvigio-

nano solo tramite reti alimentari alternative, in particolare, sprecano in media il 90% meno alimenti rispetto a chi usa esclusivamente canali convenzionali.

Rivolgersi ai gruppi di acquisto solidale o alla vendita diretta dai produttori di fiducia, anziché al supermercato più vicino, è quindi un'ottima idea se oltre a un cibo sano e di qualità volete garantirvi un'alimentazione col minor impatto possibile sull'ambiente.

I dati, da questo punto di vista, non sono affatto confor-

tanti. Secondo l'Ispra, si può ipotizzare che in Italia le perdite dal campo alla tavola causino l'emissione di 24,5 mt di CO2 all'anno, con un costo energetico pari a circa il 3% dei consumi nazionali.

L'inefficienza degli allevamenti animali rappresenterebbe fino al 62% degli sprechi, sui quali tuttavia incide moltissimo anche la sovralimentazione. Teniamolo presente, quando ci troveremo ad affrontare gli acquisti per Natale e Capodanno!

BY NERO AL CARO LIBRI E RISERVA

