

Dai “Fridays for future” all’economia ecologica e circolare nelle nostre case

From “Fridays for future” to ecological and circular economy in our houses

A. Segrè^{1,2,3}

¹Professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata, Università di Bologna.

²Presidente Fondazione FICO. ³Fondatore Last Minute Market.

Corresponding author: andrea.segre@unibo.it

Nell’ultimo anno con i *Fridays for future*, celebrati in tutto il mondo Italia compresa, i giovani chiedono a gran voce di agire per il loro futuro. Dall’agosto 2018 ce lo ricorda, con tenacia e determinazione, la sedicenne Greta Thunberg: dapprima una solitaria studentessa accampata davanti al Parlamento svedese, ora leader di un movimento globale che ha saputo smuovere le coscienze di tutto il mondo, e non solo fra le giovani generazioni. Il suo merito è senz’altro aver richiamato l’attenzione degli adulti, spesso così disattenti, sul loro futuro, a partire dagli effetti dei cambiamenti climatici in atto. Proprio ai giovani, era rivolta due anni fa la mia “lettera” alla Generazione Z¹. Una riflessione che inevitabilmente deriva dall’osservazione del nostro tempo. Sono preoccupato quando leggo che oggi, nel mondo, ci sono più giovani che in qualsiasi altro momento della storia – oltre 1,8 miliardi tra i 10 e i 24 anni – ma oltre 500 milioni di ragazzi fra i 15 e i 24 anni vivono con meno di 2 dollari al giorno. Esclusi dai processi decisionali, sempre più esposti all’impatto e alle conseguenze delle crisi economiche, dei conflitti e dei cambiamenti climatici, si ritrovano oggi a dover rimediare agli errori di chi li ha preceduti. Perché noi “diversamente giovani” stiamo vivendo a credito, e ai giovani lasceremo un pianeta in rosso. Il debito pubblico e quello ecologico sono scommesse fatte giocandosi i soldi di chi ancora non è nato. Ma i debiti prima o poi si pagano, il punto è cambiare il sistema. Se non ora, quando? Per questo ai giovani dico: pretendete un patto intergenerazionale legato ai valori da perseguire nel nome della tutela degli interessi, anche delle generazioni future. Tutelare l’ambiente, la biodiversità e la multivarietà del patrimonio culturale significa salvaguardare il patrimonio comune dell’umanità, la pace, lo sviluppo e l’educazione, la non discriminazione.

Da dove possiamo partire? Per esempio, nel nostro quotidiano, dal nostro rapporto con il cibo, un aspetto che scandisce le nostre vite e determina in modo così incisivo la salute di tutto noi e quella dell’ambiente. La prevenzione e la riduzione degli sprechi è un obiettivo alla portata di tutti noi, ogni giorno: lo spreco alimentare domestico, è ormai un dato accertato, fa la parte del leone nella “filiera” degli sprechi di cibo. Pesa 700,7 grammi lo spreco di cibo pro capite settimanale in Italia, per un valore di 3,76 € settimanali, e di 196 € annuali secondo i test scientifici



OPEN
ACCESS



PEER-
REVIEWED

Citation A. Segrè (2019). Dai “Fridays for future” all’ecologia economica e circolare nelle nostre case. *JAMD* Vol. 22/4

Editor Luca Monge, Associazione Medici Diabetologi, Italy

Received October, 2019

Accepted October, 2019

Published November, 2019

Copyright © 2019 Segrè 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 Author received no specific funding for this work.

Competing interest The Author declares no competing interests.

dei “Diari di famiglia” del progetto Reduce – Ministero dell’Ambiente e Università di Bologna, Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari². Lo spreco di cibo a livello domestico in Italia vale quasi 12 miliardi € (esattamente 11.858.314.935 € secondo il test Diari di Famiglia), ai quali va sommato lo spreco alimentare di filiera (produzione – distribuzione), stimato in oltre 3 miliardi, ovvero il 21,1% del totale. Eppure qualcosa comincia a muoversi: nel 2014 un italiano su 2 dichiarava di gettare cibo quasi ogni giorno. Nel 2018 solo l’1% degli italiani ha dichiarato di cestinare il cibo pressoché quotidianamente. Questi e altri dati sono il presupposto di un piccolo manuale, “Il metodo spreco zero”, che ho editato quest’anno per Mondadori³. Un metodo concepito come diario settimanale, perché a tutti noi dispiace sprecare il cibo. Ogni giorno però, ci ricorda l’Osservatorio Waste Watcher, ne buttiamo 100 grammi a testa, che diventano 85 chilogrammi a famiglia ogni anno: un valore pari a 450 euro per ogni nucleo familiare, ma anche un costo per smaltire i rifiuti e un peso sull’ambiente sempre meno giustificabile. È possibile evitare questo inutile sperpero e risparmiare? Sì, e gli accorgimenti per farlo sono alla portata di tutti, per esempio partendo dalla compilazione di un “diario dello spreco”, in cui registrare gli alimenti buttati ogni giorno per ogni pasto, per capire i nostri errori, liberarci dalle cattive abitudini e iniziare la nostra “rivoluzione alimentare”. In pochi passaggi si può realmente imparare a fare la spesa in modo intelligente e mirato, senza rincorrere facili e ingannevoli promesse del marketing; a conoscere a fondo il nostro frigorifero, organizzandolo al meglio per la conservazione dei cibi; a leggere le scadenze riportate sulle confezioni e a usare gli imballaggi in modo utile; a fare l’orto in casa; a evitare del tutto gli avanzi, dando agli ingredienti considerati “scarti” una nuova vita attraverso ricette magiche. Insomma, con un po’ di applicazione si può imparare ad aprire le porte di casa nostra all’economia circolare. Diverso è il discorso per quanto riguarda non il “food waste” ma il “food losses”, le perdite del cibo a partire dai campi nei quali viene coltivato. Il nuovo rapporto della FAO sullo Stato dell’alimentazione e dell’agricoltura nel mondo (SOFA), pubblicato alla vigilia della Giornata Mondiale dell’Alimentazione⁴, lo scorso 16 ottobre, lancia l’allarme sulle perdite e gli sprechi alimentari: il 14% di ciò che si produce non raggiunge neppure gli scaffali della distribuzione al dettaglio. Frutta, verdure, cereali e altre colture soprattutto nei paesi meno sviluppati non vengono neppure raccolte oppure si perdono nella fase di trasporto, conservazione, distribuzione per mancanza

di attrezzature e tecnologia. Se davvero vogliamo ridurre lo spreco alimentare a livello globale, come stabilito negli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile fissati dall’ONU per il 2030, i Governi devono investire e promuovere l’innovazione a tutto campo: tecnologica, organizzativa, educativa. Il dato di perdita media calcolato dalla FAO, 14%, nasconde una grande variabilità da regione a regione nel mondo, così come in funzione del tipo di produzione agricola. Tuttavia colpisce perché si tratta di alimenti per la produzione dei quali sono state utilizzate risorse naturali, in primis il suolo agricolo e l’acqua ad uso irriguo, limitate. Se poi si considera che queste produzioni contribuiscono comunque ai cambiamenti climatici generando anidride carbonica in atmosfera, si capisce bene come sia urgente intervenire. Tanto più che la stessa FAO stima che, per l’effetto dell’incremento demografico, quasi dieci miliardi di persone abiteranno il mondo nel 2050, la produzione dovrà aumentare fino al 70% rispetto ai numeri attuali. Non ha senso dunque sprecare una parte così rilevante determinando impatti così negativi. C’è urgente bisogno di stimolare modelli organizzativi più efficienti e adottare tecnologie più performanti. La sfida del cibo per garantire al mondo un futuro sostenibile passa per un “verbo” chiave: innovare. Abbiamo bisogno di innovazione tecnologica in ogni fase della filiera agroalimentare, dal campo alla tavola, per produrre più alimenti con meno risorse riducendo al massimo l’impatto sull’ambiente e sul clima. D’altra dobbiamo promuovere un altrettanto importante innovazione comportamentale quando consumiamo gli alimenti andando verso una dieta più sana basata su frutta, verdura, legumi limitando, anzi se possibile azzerando gli inutili sprechi. La ricerca scientifica e l’educazione scolastica devono essere fari sempre accesi se davvero vogliamo che il mondo si affranchi dalla malnutrizione per difetto (denutrizione) e per eccesso (obesità).

E in Italia? Il rapporto FAO non riporta il caso del nostro Paese, tuttavia un’elaborazione delle statistiche nazionali testimonia una realtà assai significativa anche per le nostre perdite agricole, anche se come ovvio in proporzione minore rispetto ai Paesi in via di sviluppo. In Italia residua in campo il 3% della produzione agricola, dato medio che varia dal 4% delle orticole, al 2,5% della frutta passando per il 4,5% delle colture industriali. Il che, sommato, equivale a 1 milione di tonnellate di prodotti agricoli non raccolti ovvero circa il 20% dello spreco nella filiera agroalimentare (incluso lo spreco domestico, ed escluso lo spreco nella ristorazione). Calcolando

l'impronta idrica del non raccolto si gettano via 1 miliardo di metri cubi di acqua virtuale, più o meno la capacità idrica del Lago d'Iseo. Qui più che ragioni legate alla tecnologia, che può tuttavia essere migliorata, le cause risiedono nei prezzi di mercato troppo bassi per giustificare il raccolto e i consumi flettenti di prodotti ortofrutticoli che vanno a peggiorare le nostre diete e la nostra salute. Anche in questo campo c'è ancora molto da fare, promuovendo una corretta educazione alimentare. Dunque innovazione tecnologica, gestionale ed educativa sono le azioni chiave per vincere una sfida che in fondo riguarda la vita

stessa del genere umano nel nostro pianeta, ma anche dell'Italia.

Bibliografia

1. Segrè A. Il gusto per le cose giuste. Lettera alla generazione Z. Mondadori, 2017.
2. Ministero dell'Ambiente e tutela del territorio e del mare. <https://www.minambiente.it/notizie/spreco-alimentare-al-la-sesta-campagna-europea-di-sensibilizzazione>.
3. Segrè A. Il metodo spreco zero. Mondadori, 2019.
4. FAO. The state of food and agriculture, 2019. <http://www.fao.org/publications/sofa/en/>.