

# SPRECO ALIMENTARE

## Dimmi come fai la spesa e ti dirò chi sei

Dal consumatore «Rambo» a quello «Predator» la tutela dell'ambiente inizia anche dal carrello

FRANCESCA LORANDI  
lorandif@gmail.com

C'è il consumatore «Rambo», che entra al supermercato, compra rapidamente quello che ha scritto nella lista e torna a casa. Sistemico, ottimizzatore, ma anche abitudinario. È attento all'ambiente e alla salubrità, con margini di miglioramento se si fermasse a valutare di più. Poi c'è quello «Vacanze romane» che, senza una lista, si aggira tra gli scaffali con calma e acquista quello che più lo ispira e suggestiona. Soffratto dal marketing, acquista troppo e senza sapere come e se lo userà. Ed è il campione dello spreco.

Con voluta leggerezza e ironia Adiconsum ha analizzato attraverso una indagine - realizzata nell'ambito del progetto «2GETHER2GREEN» di educazione al consumo circolare, in collaborazione con AppliA Italia, l'Associazione dei produttori di elettrodomestici - la correlazione tra lo spreco alimentare e il modo di fare la

spesa, cioè lo stile con cui ciascuno si appropria al carrello, in base al tempo, al grado di consapevolezza, alle tasche, ma anche alla personalità. Tra i tanti sprechi di cui siamo protagonisti ogni giorno, quello di cibo è il più vistoso e contrario all'etica, al rispetto ambientale e al buonsenso, in tempi di crisi economica. Nonostante i buoni propositi, in Italia si buttano circa 65 chili di cibo a testa all'anno, a cominciare dai freschi come verdura, frutta, pane e prodotti lattiero caseari.

Interrogati, 475 consumatori distribuiti in tutto il Paese, di ogni fascia d'età, hanno così «raccontato» il loro approccio al momento degli acquisti, auto-definendosi per affinità con alcuni «stili» esemplificati - per gioco - dai titoli di celebri film. Il risultato è una profilazione poco scientifica, ma altamente suggestiva e anzi predittiva dell'inclinazione a gettare via troppi alimenti, come emerge dalle risposte.

C'è il «Rambo» e il consumatore «Vacanze romane», e poi lo «Zombie», quello che



fa la spesa controvoglia e riempie il carrello con cibo generico senza porre particolare attenzione a quello che acquista, né per salubrità, né per sostenibilità. Il suo profilo di spreco è, di conseguenza, elevato. Infine, il «Predator», che fa la spesa con un occhio attento al risparmio, armato di volantini, tessere e buoni sconto. Spreca davvero poco, meno di tutti, perché ha tempo e determinazione. «La nostra indagine ha evidenziato che ci sono ancora margini per incidere sullo spreco «evitabile» su quegli errori quotidiani che riempiono il bidone della spazzatura anche contro i nostri buoni propositi», dichiara Carlo De Masi, presidente di Adiconsum nazionale. «È a

questi consumatori desiderosi di essere attenti all'ambiente ma che, nonostante tutto, hanno ancora un profilo di spreco significativo», aggiunge, «che il progetto 2GETHER2GREEN vuole offrire informazioni chiare ed affidabili in modo da concretizzare il loro desiderio in scelte di acquisto consapevoli e sostenibili».

L'indagine ha fatto emergere il valore dell'esperienza, l'importanza di conoscere tecniche e buone prassi di conservazione, la capacità di valutare se il cibo «è ancora buono», la gestione ordinata e attenta del frigorifero. Promettente la fiducia nelle nuove tecnologie che possono aiutare a non sprecare: gli italiani aspettano con an-

sia App, frigoriferi intelligenti e smart packaging, preziosi per razionalizzare gli acquisti, riutilizzare quello che avanza o che resta in dispensa e tenere d'occhio le scadenze. «Lo sviluppo e l'introduzione sul mercato di prodotti innovativi e tecnologicamente avanzati ha segnato un considerevole miglioramento anche per quanto riguarda la conservazione degli alimenti, consentendo di preservare più a lungo il cibo», spiega dichiara Paolo Falcioni, direttore generale di AppliA. «La riduzione degli sprechi alimentari, tuttavia», conclude, «non può prescindere da un pieno e consapevole coinvolgimento del consumatore».

## DUBBI COSTOSI

Deterioramento presunto: così il cibo finisce 1 volta su 3 nella spazzatura

Adiconsum ha indagato le cause per cui i consumatori gettano più alimenti: la più frequente è il deterioramento visibile. Probabilmente, si tratta soprattutto di cibi freschi e pietanze cucinate, che spesso finiscono nella spazzatura per cautela. Tuttavia quasi una volta su tre a determinare la decisione di destinarli alla spazzatura è una presunzione di deterioramento. Dalle risposte dei consumatori traspare una percezione di difficoltà: il 17,1% dichiara di avere «spesso» dei dubbi, mentre il 54,2% di averli «talvolta», per un ragguardevole 81% complessivo di persone che procedono almeno con qualche difficoltà alla valutazione organolettica. Risponde «mai» uno sparuto 4,3%, presumibilmente da ripartire fra quanti vantano grande esperienza (gli anziani), quanti hanno competenze in materia e quanti procedono senza farsi troppe domande. «Può essere importante», spiega Adiconsum, «conoscere le corrette modalità di trasporto,



conservazione e utilizzo, la durata dei vari alimenti e le temperature corrette per il trattamento termico e la refrigerazione, i parametri sensoriali per la valutazione organolettica, usando precauzione senza però gettare via con leggerezza». (f.lor.)

## TECNOLOGIA

Frigoriferi «eco» smart packaging e domotica pronti a fare la differenza

I frigoriferi di nuova generazione consumano meno e conservano meglio. La tecnologia inizia a proporre anche di intelligenti che aiutano a combattere lo spreco, avvisando quando un alimento rischia di scadere o si sta deteriorando. La domotica è un tema interessante, perché le nuove tecnologie possono essere un importante contrasto allo spreco alimentare. Anche una strumentazione basilare può fare la differenza, ma nel momento in cui entriamo nel dominio di sensori e videocamere, intelligenza artificiale e smart packaging, controllare gli alimenti e consumarli con facilità prima che si deteriorino diventa un gioco da ragazzi. Stando all'indagine di Adiconsum, quasi 6 intervistati su 10 ritengono che la domotica sarà presto una realtà in tutte le case: gli ottimisti sono soprattutto i più giovani. Dall'altra parte una piccola parte di scettici (il 10,5%) e una percentuale di persone che vedono la domotica come un bene di lusso. (f.lor.)



**70.000 mq**  
riqualificati in area verde

Non smettiamo mai di pensare a Verona.

Dove prima c'era una cava dismessa, Consorzio ZAI ha visto un'opportunità per Verona: nasce così il Parco Urbano dell'Interporto Quadrante Europa, polmone verde della IV<sup>a</sup> Circonscrizione.

[www.quadranteeuropa.it](http://www.quadranteeuropa.it)

**CONSORZIOZAI**  
VERONA DEVELOPMENT AGENCY

