

Dal campo al cassonetto quanto cibo sprecato

Le mense Caritas scoppiano ma migliaia di quintali di ortaggi e frutta vengono mandati al macero perché troppo piccoli o troppo grandi

di Ilaria Bonuccelli

Nella zona di Suvereto, quest'anno i campi di Pier Paolo Pasquini hanno prodotto 200 quintali di meloni per ettaro. Sugli scaffali dell'Esselunga di Firenze e Milano, ne sono arrivati la metà. Il 50% «è stato buttato nei cassoni come rifiuto organico». Scartato perché non risponde ai criteri di vendita (misure, dimensioni, peso) imposti dall'Unione Europea. Se pesa meno di 1 chilo o più di un chilo e 600 grammi, non va bene per i supermercati; spesso neppure per i mercati generali. Se non c'è un modo per trasformare il prodotto, l'alternativa è fra l'allevamento dei maiali o il cassonetto, terminale della filiera dello spreco.

Migliaia di quintali al macero. Il fenomeno dello scarto di cibo anche in Toscana è enorme, malgrado l'aumento di persone che si rivolgono a Caritas, associazioni di volontariato, parrocchie per pasti caldi e pacchi di viveri. Dal 2013 il **Banco alimentare** di Firenze ha a carico 20mila persone in più rispetto al 2012. Eppure questo non basta a ridimensionare lo spreco alimentare che ha origine dalla produzione, soprattutto agricola. Emblematici sono i dati forniti da Francesco Viaggi, presidente della Cooperativa Agricola Ortofrutta Grosseto, che raccoglie la produzione di centinaia di aziende destinata all'Esselunga di Milano e Firenze. Viaggi ammette che nel 2012 la coop ha scartato 7.000 quintali tra frutta e verdura, nonostante le attività di trasformazione messe in piedi, per produrre sott'olio, purè di frutta, mar-

mellate. Nel 2013 è andata un po' meglio: lo scarto è stato di 4.300 quintali, grazie anche al fatto che Caritas ha ritirato 1000-1500 quintali di prodotti, ma l'anno ancora non è finito. «E comunque - aggiunge - sulle colture - uno scarto del 20% ci sarà sempre, a causa dell'andamento stagionale, delle eventuali malattie che aggrediscono le coltivazioni, delle possibili grandinate».

Scarti di produzione fino al 50%. Il problema - prosegue Viaggi - è quando gli scarti nei campi «raggiungono il 50% a causa di pezzature e qualità». La questione si presenta ogni settimana «con tutte le produzioni, per ortaggi fuori calibro (il cavolfiore troppo piccolo o troppo grande), macchiati o rotti a causa delle gelate o della grandine (spinaci e bietola) per l'eccesso di offerta che riguardano prodotti deperibili: o vengono assorbiti subito dal mercato o non sono più servibili. E se non sono trasformabili, cerchiamo di garantire una destinazione zootecnica: per gli allevamenti di bovini, di maiali, di pecore. Tentiamo di mandare meno prodotto possibile in discarica». Mentre nel carrello degli italiani - secondo un'indagine di Coop - dal 2009 al 2013 - l'acquisto di frutta è calato del 3,2% e quello di verdura del 2,6%.

Il prodotto resta nel campo. Spesso, però, succede che gli ortaggi non facciano neppure in tempo ad arrivare al cassonetto. «Il prodotto non viene proprio raccolto. Questo accade se la "sofferenza" supera il gusto. Se le difficoltà del mercato superano la domanda», specifica Viaggi. E avviene soprattutto per colture come il melone, il cocomero, lo zuc-

chino (ma non con il fiore, sempre molto richiesto). Specie se pagato 5 centesimi al chilo al contadino.

La mancata raccolta, dunque, è un problema di costi, spiega Pier Paolo Pasquini, vicepresidente di Confederazione Agricoltori (Cia) di Livorno: «Riprendiamo l'esempio dei meloni. Per coltivarli, io spendo 10mila euro all'ettaro se la produzione è coperta; 5-6mila euro l'ettaro per la produzione di luglio e agosto, in campo aperto oltre 1000-1500 euro a ettaro per la raccolta. Quest'anno, il prezzo del melone estivo stabilito dalla coop di Grosseto alla quale conferiamo il prodotto per la grande distribuzione è stato di 50 centesimi al chilo». Ma la coop - ricorda Pasquini - «ci paga il prodotto venduto al supermercato, non quello ritirato. Visto che il 50% è stato buttato via, dal melone la mia azienda ha ricavato 25 centesimi il chilo. Avendo saputo prima il prezzo, avremmo lasciato i meloni nel campo: almeno avremmo risparmiato i soldi della raccolta». Purtroppo «non conosciamo mai il prezzo in anticipo e quindi ci muoviamo sempre al buio». Come per i pomodori da insalata, pagati dalla coop 70 centesimi al chilo e rivenduti dall'Esselunga a 2,99 euro al kg. «L'unica consolazione - dice Pasquini - è che sui pomodori lo scarto è inferiore».

I prodotti non acquistati. Ma anche dove lo scarto è inferiore - prosegue Pasquini - non c'è nulla che metta al riparo i produttori da un'altra incognita: il mancato acquisto della merce. «Anche se esistono accordi con i produttori - conferma - e i supermercati vedono che un prodotto non va, non lo com-

prano. Così aumenta la quantità dello scarto».

Inadeguato il 30% dei prodotti.

Fra l'altro - prosegue Pasquini - la percentuale dei prodotti che vengono scartati è già alta in origine: il 30% «di quello che c'è sul campo non ha i requisiti richiesti dalla grande distribuzione». Un modo per arginare il problema - suggerisce Pasquini - sarebbe convincere i supermercati a vendere anche la «merce di "seconda", meno bella, a prezzi più bassi, in modo da garantire anche a chi ha meno soldi di rifornirsi di frutta e verdura di qualità». Invece prevale la «pezzatura» al momento dell'acquisto, conferma Miriano Corsini, responsabile della cooperativa Terre dell'Etruria di Castagneto Carducci, 2800 aziende agricole associate. Niente meloni da 2,5 chili, ad esempio: infatti, quest'anno la coop su 20mila quintali trattati, ne ha scartati circa 2mila. Niente cocomeri da 16-17 chili: quello che si vende - aggiunge Corsini, presidente della cooperativa Terre dell'Etruria e vicepresidente nazionale di Legacoop agroalimentare - è l'anguria da massimo 10 chili. O il cocomero "baby" da 1 chilo. «Attenendoci a queste misure - riprende Simonelli - lo scarto può restare entro il limite del 10-15%, anche perché quando arriva a noi la selezione è già stata fatta: nel campo».

Produzione a peso controllato. E c'è un modo - dice Corsini - per ridurre al massimo gli sprechi, in agricoltura. Controllare la produzione all'origine. Diversificando le colture, in modo da non saturare il mercato, ma soprattutto «impiegando professionisti perché i prodot-

ti restino nei parametri comunitari. Noi ci avvaliamo della consulenza di 4 agronomi in modo che le angurie non superino mai un determinato peso e rientrino nel range richiesto dalla grande distribuzione. Come dicevo, va molto il cocome-

ro "baby" adatto a una coppia o a famiglie di 3 persone. Così attraverso tecniche colturali idonee si possono limitare i danni. Con concimazioni equilibrate si evitano prodotti che eccedano nel peso. Voglio dire

che con una programmazione migliore, si possono ridurre gli sprechi». Per il resto - conclude Simonelli - ci sono i prodotti destinati alle mense, ai punti di trasformazione dove i meloni grossi diventano macedonia o i cavolfiori enormi surge-

lati. A meno che non restino a marcire nei campi.



@IariaBonuccelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GUARDA VIDEO, FOTOGALLERY
E COMMENTA

INDIRIZZO WEB

BANCO ALIMENTARE LA LOTTA ALLO SPRECO

80.000persone assistite
in Toscana
nel 2012**21.300**persone assistite
in più
nel 2013**101.300**persone assistite
in Toscana
nel 2013**26,6%**l'aumento
delle persone
assistite nel 2013**3.143.000 kg**di cibo distribuito
in Toscana
nel 2012**30/32 kg**di cibo distribuito
a ogni persona
assistita

FOTO PAGLIANTI

Piano del cibo per limitare scarti nelle mense



L'università di Pisa ha già iniziato la sperimentazione anti-sprechi: piatto unico in mensa, con riso, carne e verdura. Il "Piano del cibo" - sottoscritto da una ventina di Comuni del pisano - punta a ridurre gli scarti «partendo da un approccio integrato tra la filiera corta della produzione (locale) e le mense pubbliche, in particolare scolastiche» spiega il professor Gianluca Brunori, del dipartimento di Scienze agricole. L'università e la provincia di Pisa già collaborano per «arrivare a percorsi alimentari e a una Carta del cibo che, attraverso una dieta sostenibile, comprime gli sprechi». Come quello della verdura, poco gradita ai bambini «o altre storture che stanno emergendo dalle rilevazioni di chi monitora le mense scolastiche. Risulta, infatti, che chi prepara il brodo per i ragazzini, poi butti via la carne biologica utilizzata. Ecco dobbiamo evitare che questo avvenga».



PENTAFOTO

Generi alimentari buttati in un cassonetto a fianco di un supermarket a Livorno
A destra la verdura donata da Unicoop Toscana alla Caritas



PENTAFOTO

FOTO PAGLIANTI



dal 20 al 50%
 percentuale di spreco produzione ortofrutticola in Toscana



Rifiuti buttati in un cassonetto vicino a un supermarket a Viareggio
A sinistra una donna cerca cibo nei bidoni della spazzatura

EMERGENZA ALIMENTARE > GLI SCARTI EVITABILI

Dal campo al cassonetto quanto cibo sprecato

Un nuovo Circolo spreco: una montagna di generi di ortaggi e frutta vengono mandati al macero per chi troppo piccoli o troppo grandi

100.000	21.500
50.000	26,6%
1.000.000	20.32

BANCA ALIMENTARE
LA SOLTA ALLO SPRECO

20 al giorno

La bistecca va nel bidone (tanto c'è chi la prende)

Accanto nei tratti all'ineffabile Giorgio Napolitano, il supercibo di Alitalia, la bistecca, che viene gettata nel bidone della spazzatura

Ventimila nuovi poveri al Banco alimentare

Il Circolo di viale Mazzini è il più affollato: 1.500 gli sfamati