

CHE SPRECO ALIMENTARE IN SICILIA!



Area Etnea. “In Sicilia si stima uno spreco ogni anno di 400mila tonnellate di alimenti. I protagonisti in negativo sono distribuiti equamente tra famiglie e operatori economici e tra questi ultimi il settore prevalente è l’agricoltura, responsabile per oltre il 35%, mentre distribuzione e ristorazione concorrono rispettivamente per il 10% e il 5%. L’industria è la più “virtuosa” concorrendo per un fisiologico 2%. Purtroppo, solo una piccola parte di questi prodotti, meno del 5%, viene donata a chi ne avrebbe davvero bisogno. Il resto diventa spreco alimentare e quindi rifiuto che determina rilevanti esigenze di gestione e relativi impatti, economici e ambientali”.

È la fotografia “scattata” dal rotariano Giuseppe Mancini, docente dell’Università di Catania e presidente dell’Associazione Nazionale di Ingegneria per l’Ambiente e il Territorio, sulla situazione in cui versa la Sicilia in materia di spreco alimentare.

Un quadro che il docente etneo ha illustrato nel corso dell’incontro “Conoscere per non sprecare: Lotta allo spreco Alimentare al quadrato” organizzato ai Mercati Agroalimentari all’Ingrosso Sicilia, dai Rotary club Area Etnea, Associazione Ingegneria

per l’Ambiente e il Territorio, Banco Alimentare e Università di Catania nel quadro degli eventi della fiera Mediterraria che si svolgerà dal 3 al 5 marzo 2022 sotto l’organizzazione di Amazing di Salvatore Peci.

Spreco di risorse e inquinamento

Spreco alimentare che si traduce in spreco di risorse naturali e inquinamento.

«Quasi il 4% della superficie agricola nazionale e circa l’1,5% dei volumi irrigui a livello nazionale vengono utilizzati ogni anno per coltivare prodotti che poi, sotto forma di scarto alimentare, diventerebbero rifiuti senza alcun beneficio e con rilevanti impatti – ha detto il prof. Mancini -. Oltre all’inutile consumo di acqua e suolo, la gestione complessiva di questi prodotti avrà prodotto lungo l’intera filiera circa l’1% delle emissioni complessive di anidride carbonica a livello nazionale. Con riferimento alla produzione di rifiuti si evince come il 20% del rifiuto urbano residuo sia costituito da scarto alimentare di cui circa un terzo ancora edibile. Nei comuni siciliani dove la raccolta differenziata ha

DISTRETTO

raggiunto valori in linea con gli obiettivi nazionali, l'aliquota di scarto alimentare nel rifiuto umido (l'organico) può raggiungere anche l'80-85%. Un quarto di questo "cibo" si poteva ancora consumare. In sintesi, ogni siciliano genera in media circa 100 chilogrammi di rifiuto alimentare di cui almeno 30 (pane, ortaggi e frutta su tutti) sarebbero stati certamente evitabili attraverso un comportamento più consapevole e più sostenibile».



perato, raccolto e ridistribuito oltre 12.890 tonnellate di alimenti e grazie alla collaborazione stabile con 671 organizzazioni caritative è stato possibile sovvenire continuamente alle esigenze di circa 240mila siciliani che versano in stato di bisogno. A tutto ciò si aggiunge anche l'abuso di cibo per extra-alimentazione, una problematica che da diversi anni vede impegnata l'AIAT con il programma "Lotta allo spreco alimentare al quadrato".

Spesa squilibrata

«Assistiamo ad una spesa ed abitudini alimentari squilibrate sempre più spesso presenti in età infantile e adolescenziale, con gravi effetti prospettici in termini di obesità in età adulta e relativi costi per la salute e, di conseguenza, per il sistema sanitario nazionale e quindi per le nostre tasche. Tutto questo mentre una fetta ancora inaccettabilmente grande di popolazione ha, per contrasto, concrete e quotidiane difficoltà a conseguire almeno un pasto dignitoso» ha aggiunto Sebastiano Catalano del Policlinico Morgagni.

Recupero e redistribuzione

In Sicilia il Banco Alimentare, grazie a due delle 21 sedi italiane (Catania e Carini), nel 2020 ha recu-

Banco alimentare

«La Rete Banco Alimentare, ben 21 organizzazioni territoriali guidate e coordinate dalla Fondazione Banco Alimentare onlus, è impegnata da





oltre 30 anni nel recupero delle eccedenze lungo tutta la filiera agroalimentare (produzione, distribuzione, ristorazione) al fine di redistribuirle ad organizzazioni caritative (Caritas parrocchiali, associazioni no-profit, case famiglia, mense sociali) che a loro volta intercettano il bisogno materiale delle persone che vivono una realtà di grave deprivazione materiale» hanno spiegato Pietro Maugeri e Domenico Messina del Banco alimentare della Sicilia Onlus.

Rotary e lotta allo spreco

Proprio la Fondazione Banco Alimentare, coadiuvata dalle organizzazioni territoriali come i club service (Rotary, Lions, AIAT), organizza ogni anno, l'ultimo sabato di novembre, la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare, quest'anno giunta alla 25.ma edizione.

«La lotta allo spreco alimentare al quadrato, come quelle per il risparmio idrico, il risparmio energetico, l'eco-mobilità, la raccolta differenziata e l'economia circolare, richiede un salto culturale importante, specie nelle regioni meridionali, nel determinare un comportamento delle nuove generazioni ben più consapevole ed ecosostenibile di quello delle generazioni passate - hanno spiegato Gaetano De Bernardis e Sonya Vasto del Distretto 2110 Rotary International -. Ma i benefici ambientali economici e sociali che derivano da tale salto sono talmente abnormi per l'intero sistema paese da giustificare e compensare ampiamente lo sforzo e gli investimenti necessari».

Nel corso dei lavori sono intervenuti anche Daniela Vernaccini e Giuseppe Disclafani del Distretto Rotary 2110, le docenti Margherita Ferrante e Agata Matarazzo dell'Università di Catania e Rossella Pezzino de Geronimo e "Le stanze in fiore" che si sono soffermate sulla necessità di un cambio sostanziale nel modello di consumo e stile di vita e sul ruolo delle università, associazioni e club service possono svolgere sia in termini di informazione, sia di supporto ad iniziative di servizio sul territorio come la diffusione nelle scuole di una cultura della spesa sostenibile e della dieta mediterranea.

A.R.