

Malnutrizione e spreco alimentare: dai paradossi ai nuovi paradigmi per un mondo sostenibile*

di Andrea Segrè

1. Introduzione: il mondo al contrario nelle giornate mondiali

Strano mondo, il nostro, dal punto di vista alimentare (e non solo). In prospettiva, la domanda di cibo aumenterà nei prossimi anni per effetto dell'incremento demografico, mentre lo scenario che si prospetta attualmente risulta particolarmente squilibrato a livello nutrizionale: c'è chi mangia troppo poco, chi non mangia per nulla, chi mangia troppo e male, chi addirittura mangia sulla fame e sugli affamati e anche – e questo è meno noto – chi spreca ciò che si mangia o si potrebbe mangiare. Per non dire dell'acqua – il cibo è costituito e viene prodotto con l'acqua – e della sete¹. Estendendo il noto detto attribuito al filosofo tedesco Ludwig Feuerbach («l'uomo è ciò che mangia», 1862), siamo ciò che mangiamo e anche ciò che beviamo, ma anche – ribaltando la prospettiva – siamo ciò che non mangiamo e non beviamo: con tutte le conseguenze del caso, evidentemente.

Sottoalimentati e sovralimentati, affamati e sazi, magri e grassi, ma anche poveri e ricchi, sottosviluppati e sviluppati, e potremmo andare avanti a lungo, sono le chiavi dicotomiche del nostro tempo. Sono i rovesci della stessa medaglia che, per quanto riguarda l'alimentazione in particolare, significa malfunzionamento del sistema agroalimentare globale con, evidentemente, conseguenze devastanti sulle risorse naturali, economiche, sociali, culturali: sull'umanità insomma.

Per semplificare il ragionamento, e inquadrare i problemi, partiamo da due Giornate mondiali che mettono a confronto, incrociandole, l'abbon-

* Il testo riprende in parte e amplia la relazione ad invito tenuta per l'apertura del xxv Congresso nazionale di scienze merceologiche "Contributo delle scienze merceologiche per un mondo sostenibile", Trieste-Udine, 26-28 settembre 2011.

1. Il riferimento è alle campagne "Un anno contro lo spreco 2010" con focus il cibo, trattata in questo contributo, e "Un anno contro lo spreco 2011" che avrà come focus l'acqua (cfr. www.unanncontrolospreco.org).

danza e la scarsità. Ce n'è una ogni giorno dell'anno, è vero, ma quelle dedicate al cibo cadono entrambe – forse non a caso – nello stesso mese. Nel calendario mondiale, ottobre è diventato il mese della sazietà e della fame. E va sottolineato che ipernutrizione e sottonutrizione, ricordate a pochi giorni di distanza, conducono anche negli stessi luoghi: il malessere, la malattia, lo squilibrio, la disuguaglianza, la discriminazione, l'esclusione.

Prima si “celebra” la Giornata mondiale dell'obesità (10 ottobre), patologia che affligge milioni di persone soprattutto nel mondo cosiddetto sviluppato, con conseguenze sanitarie e ricadute economiche assai gravi. Ma anche nei paesi in via di sviluppo il numero degli obesi sta aumentando, merito anche delle diete occidentali. Poi viene la Giornata mondiale dell'alimentazione (16 ottobre), che ci ricorda invece il “peso” degli affamati sparsi nei quattro angoli del pianeta, in aumento anziché in calo come vorrebbero i *Millennium Development Goals* – dimezzare povertà e fame entro il 2015 – e il piano strategico dell'Organizzazione per l'agricoltura e l'alimentazione, la FAO.

Allora sembrerebbe sussistere una schizofrenia di fondo. Del resto non è un caso che sempre in ottobre cada anche la Giornata mondiale della salute mentale (10 ottobre, come l'*Obesity Day*). In effetti, il nostro rapporto con il cibo molto spesso diventa espressione di malessere: l'ingorgo alimentare esprime un profondo disagio, soprattutto psicologico, che riguarda il rapporto equilibrato con la propria mente e individualità: si cerca continuamente quello che non si trova negli eccessi, nei consumi sfrenati, nel bere compulsivo, nel mangiare senza fine... o nel non mangiare. L'eccesso nelle piccole e grandi cose ormai è uno stile, un modello di vita e di consumo, sostenuto dall'idea che bisogna sempre essere ovunque in qualsiasi momento. E in questo “sistema” entra, a pieno titolo come vedremo oltre, un “ingrediente” ancora poco conosciuto: lo spreco alimentare.

2. Produzione, consumo, spreco: paradossi e insicurezze

Allora andiamo per gradi, registrando per prima cosa almeno tre paradossi caratteristici dell'attuale sistema agroalimentare mondiale difficili – è proprio il caso di dire – da digerire.

2.1. La produzione potenziale

Il primo è questo: la FAO stima che la produzione agricola mondiale potrebbe nutrire abbondantemente 12 miliardi di esseri umani, cioè il doppio

di quelli attualmente presenti sul pianeta. E non a caso nel World Food Summit del 2009 uno degli obiettivi da raggiungere nel 2050 è l'incremento della produzione agricola del 70%, proprio perché le potenzialità già ci sono, senza neppure entrare nella spinosa questione della modificazione genetica delle piante (e degli animali).

Com'è possibile, allora, che nonostante summit, dichiarazioni e obiettivi sbandierati il numero di affamati non diminuisca, anzi aumenti? Sono attorno al miliardo ormai, precisamente 935 milioni secondo l'ultimo censimento presentato dalla FAO nel 2010. Mentre nel mondo l'obesità riguarda oltre 300 milioni di persone e un miliardo di adulti risulta sovrappeso tanto da far pensare a una tassazione *ad hoc* sugli alimenti eccessivamente calorici, il cosiddetto *junk food* (governo francese e britannico). Già, un vero dilemma dell'epoca moderna: aumentare o no le imposte sul cibo-spazzatura ovvero il consumo preferito degli obesi?

Magri e grassi sembrano concentrare tutte le storture del modello di crescita occidentale: lo sviluppo capitalistico e l'omogeneizzazione dei modelli di produzione e di consumo; il cibo che si produce, si trasforma, si commercia, si distribuisce e poi si consuma segue sempre lo stesso "modello globale"². E che poi porta a uno «stato di insicurezza alimentare nel mondo», peraltro tradizionale titolo dei rapporti FAO/World Food Programme.

Del resto, che la produzione agricola sia strategica per il futuro se ne sono accorti i maggiori "giocatori" sui mercati mondiali – paesi emergenti come le petro-monarchie del Golfo, la Cina, il Sud-Est asiatico, imprese private, fondi di private equity – che stanno acquistando milioni di ettari soprattutto in Africa e negli altri paesi del Sud del mondo: è il *land grabbing*, ovvero l'accaparramento dei terreni che in un modo o nell'altro minaccia la sovranità alimentare dei popoli, un nuovo colonialismo, nella prospettiva che le bocche da sfamare nel giro di due decenni arrivino a 9 miliardi.

Dunque, produciamo o potremmo produrre tanto (di più), sovvenzionando la produzione stessa (la politica agricola europea è un esempio storico, così come il *Farm Bill* degli USA e gli interventi a supporto dell'agricoltura negli altri paesi sviluppati), ma non in modo sufficiente per tutti, e poi mangiamo anche male, tanto da pensare di tassare il cibo-spazzatura.

La malnutrizione è dunque il denominatore comune alimentare dei nostri tempi: circa due terzi della popolazione mondiale mangiano male. O troppo o troppo poco, comunque male. Con conseguenze de-

2. Tesi approfondita in Albritton (2009).

vastanti – come detto – anche dal punto di vista economico, sanitario e sociale³.

2.2. Il consumo, abbondante e scarso

Il secondo paradosso è che fame e sazietà, scarsità e abbondanza s'incrociano, talvolta pericolosamente: dove c'è denutrizione, c'è abbondanza, dove c'è scarsità, troviamo obesità. Tutti pensano con un'immagine stereotipata che i "magri" siano perlopiù concentrati nei paesi poveri, mentre i "grassi" esplodano in quelli ricchi. Non è così.

Ad esempio, l'Africa è colpita da entrambe le patologie. Non tutti hanno coscienza che l'obesità ha raggiunto livelli elevatissimi anche in questo continente. Un numero rilevante di africani ha lasciato le aree rurali per recarsi in quelle urbane, dove consuma molto cibo ma di scarsa qualità. Nelle aree della Cina più "occidentalizzate" l'obesità arriva al 20%. Il sovrappeso è divenuto un problema non meno preoccupante della carenza di cibo. Sia la denutrizione sia la sua condizione opposta sono causa della povertà e dell'insicurezza alimentare, che colpiscono una larga porzione di popolazione urbana, la quale non è in grado di accedere ad alimenti freschi e nutrienti (Segrè, 2008, p. 97). In alcuni Stati del Nord e del Sud dell'Africa, le persone in sovrappeso hanno superato di numero quelle denutrite, ma in queste aree non vi è alcuna consapevolezza dei problemi che tale condizione comporta. Anzi, qui l'obesità non è vista come un problema ma come uno *status* invidiabile, simboleggiante un buon tenore di vita.

Seppure in proporzioni diverse, questo trend è simile anche nei paesi sviluppati, Italia compresa. Secondo un recente studio dell'Istituto superiore di sanità, gli obesi nel nostro paese sono in preoccupante aumento. Le persone in sovrappeso in Italia sono oltre due uomini su tre (67%) e più della metà delle donne (55%), mentre assai più significativo è il dilagare del problema nei più giovani. I bambini italiani sono i più grassi d'Europa con uno su tre di età compresa tra i 6 e gli 11 anni che pesa troppo. Problema che si cerca di risolvere, in linea con l'attuale logica di consumo e crescita, semplicemente con un (para)farmaco nuovo che con «tre spruzzi sotto la lingua 5 volte al giorno» toglie i crampi della fame. Ecco un illusorio placebo, che dovrebbe sostituire in modo molto sem-

3. I siti della FAO (www.fao.org) e dell'International Food Policy Research Institute, IFPRI (www.ifpri.org), riportano e aggiornano continuamente le mappe della fame. Molto interessante è anche il *Global Hunger Index*, l'Indice globale della fame, strumento adottato dall'IFPRI per misurare e monitorare complessivamente lo stato della fame nel mondo (si veda Link 2007, 2010).

plicistico quelle problematiche psicologiche ed esistenziali che stanno dietro alla necessità compulsiva di mangiare. Un altro bisogno inesistente, il *full fast spray* sublinguale, miracolo del progresso sicuramente più costoso di una sana dieta fisica e mentale. E probabilmente, anche meno efficace⁴.

2.3. Lo spreco di cibo

Il terzo paradosso riguarda proprio la spazzatura, dove finisce tutto il cibo sprecato. Solo qualche elemento, tanto per capire lo squilibrio tra l'offerta e la domanda, lo squilibrio meno noto al mondo ma probabilmente il più scandaloso. Intanto il dato, frutto del lavoro di uno studioso inglese, Tristram Stuart, secondo il quale lo spreco alimentare nel mondo sarebbe aumentato del 50% dal 1974 a oggi tanto che, rielaborando i bilanci alimentari della FAO, ha calcolato un livello di "surplus superfluo" che sarebbe 22 volte superiore a quello necessario per alleviare la fame delle popolazioni malnutrite del pianeta ovvero basterebbe per alimentare 3 miliardi di individui (Stuart, 2009, p. 176). Cioè a dire che lo spreco, al limite, potrebbe rappresentare anche un'opportunità, almeno per qualcuno. E non sono pochi, come si vedrà oltre.

Non sono molte, peraltro, le analisi nel campo dello spreco alimentare. Dalla premessa della *Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare* (diventata poi Risoluzione del Parlamento europeo *Evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE*) emerge tuttavia con chiarezza che la quantità di cibo sprecato nel mondo è allarmante: si stima che mediamente da un terzo alla metà del cibo prodotto nel mondo venga perso, convertito e sprecato, seppure con notevoli variazioni da paese a paese e da stagione a stagione⁵. Ad esempio, in Gran Bretagna ogni anno 18 milioni di tonnellate di alimenti ancora perfettamente commestibili sono gettati via da parte delle sole famiglie per un

4. *Rapido assorbimento, rapida "sazietà"*, risultati pubblicati su "International Journal of Obesity", 33, 2009, pp. 1174-8, così recita la pubblicità nei principali quotidiani e settimanali italiani nel periodo aprile-maggio 2010.

5. Dati e fonti sono riportati nella parte iniziale della *Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare* presentata e sottoscritta presso la Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo il 28 ottobre 2010 (si veda www.lastminutemarket.it). La dichiarazione costituisce la base della proposta di Risoluzione *Evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE* a firma degli europarlamentari Paolo de Castro, Salvatore Caronna, Michel Dantin, Justas Vincas Paleckis, Martin Häusling in corso di discussione e approvazione in seduta plenaria al PE. La FAO ha recentemente stimato che nel sistema alimentare globale circa un terzo del cibo prodotto annualmente per il consumo umano, pari a circa 1,3 miliardi di tonnellate, si perde lungo la filiera agroalimentare (Food and Agriculture Organization, 2011).

costo annuo di 14 miliardi di sterline: allo stesso tempo nel Regno Unito 4 milioni di persone non hanno accesso a una dieta sana. In Svezia, una famiglia media getta via il 25% del cibo acquistato. Una famiglia media danese formata da 2 adulti e 2 bambini elimina ogni anno cibo per un valore pari a 2,93 miliardi di US dollari (2,15 miliardi di euro). Ogni cittadino francese getta via ogni anno 7 chili di prodotti alimentari ancora intatti nella confezione originale. Nello stesso paese, 8 milioni di persone sono a rischio di povertà. Il 40% del cibo prodotto negli Stati Uniti viene gettato via lungo l'intera catena alimentare. Gli Stati Uniti e altri paesi occidentali stanno consumando ogni giorno un surplus di 1.400 calorie per persona, per un totale di 150 milioni di calorie all'anno. Lo spreco alimentare ha un impatto ambientale, socio-economico e sanitario importante. Esso determina lo spreco di oltre un quarto del consumo totale di acqua dolce e più di 300 milioni di barili di petrolio all'anno, secondo uno studio recentemente pubblicato. Ogni tonnellata di rifiuti alimentari produce 4,2 tonnellate di CO₂ (anche se ci sono differenze tra i prodotti alimentari di origine vegetale e animale). Se smettessimo di sprecare il cibo sarebbe come togliere 1 auto su 4 dalla strada nel Regno Unito.

3. Lo spreco alimentare in Italia

In questo contesto anche l'Italia fa la sua parte, come del resto emerge dai dati riportati nel *Libro nero dello spreco in Italia: il cibo*⁶. Una prima valutazione complessiva dell'entità dello spreco è stata ottenuta mettendo a confronto da una parte la quantità di cibo che ogni italiano ha a disposizione per tipologia di prodotto, secondo quanto riportato dalla FAO nei *Food Balance Sheets*, e dall'altra il consumo di cibo pro-capite per giorno, fornito dall'INRAN – Istituto nazionale di ricerche per gli alimenti e la nutrizione (dati reperibili sul sito EFSA – European Food Safety Authority, <http://www.efsa.europa.eu/it>). Per il sistema agroalimentare italiano, le percentuali di alimenti sprecati rispetto al totale disponibile oscillano tra il 26% e il 48% a seconda delle diverse tipologie di prodotti. Si noti come la maggior parte delle categorie (verdura, frutta, bevande alcoliche, carne) siano soggette a una percentuale di spreco superiore al 40% e solamente i cereali (36%) e il pesce (26%) presentino risultati più efficienti a livello di filiera: questi dati si spiegano con la minore deperibilità del prodotto nel caso dei cereali e per una filiera tecnologicamente avanzata nel caso del pesce.

6. La metodologia e le stime puntuali dei dati riportati di seguito si trovano in Segrè e Falasconi (2011), documento presentato il 30 ottobre 2010 a Bologna nell'ambito della campagna europea "Un anno contro lo spreco 2010. Il cibo" (cfr. www.unannocontrolospreco.org).

Una riflessione aggiuntiva deriva dall'analisi delle quantità di prodotti alimentari disponibili: da questi dati si evince che la disponibilità calorica per ogni italiano è di circa 3.700 Kcal al giorno, equivalente a circa una volta e mezzo il fabbisogno energetico quotidiano. Ciò a cui si assiste è una crescente offerta di prodotti altamente calorici, soggetti a un'inflazione minore rispetto ad altre tipologie di alimenti freschi. Tale offerta incide in maniera diretta sui comportamenti alimentari della popolazione urbana, come testimoniato dagli studi condotti dal ministero della Salute nel 2002 e nel 2008, nei quali si riporta che la popolazione italiana è caratterizzata da una forte componente di individui in sovrappeso, ossia il 50 % degli uomini, il 34% delle donne e il 24% dei bambini in età compresa tra i 6 e gli 11 anni. In questi ultimi anni, infatti, in Europa e in Italia è fortemente aumentato l'allarme legato ai problemi di un'alimentazione squilibrata e troppo ricca dal punto di vista calorico.

Spreco alimentare che ha anche un importante impatto economico e nutrizionale. Ad esempio nel nostro paese, sempre secondo i dati riportati nel *Libro nero*, emerge che solo la distribuzione organizzata italiana nel 2009 avrebbe sprecato oltre 263.000 tonnellate di cibo ancora perfettamente consumabile, per un valore medio di oltre 900 milioni di euro. Cibo che potrebbe nutrire (tre pasti) oltre 600.000 persone al giorno per un anno, ovvero fornire 580 milioni di pasti sempre in un anno.

Spreco che ha anche un importante impatto ambientale. Ad esempio, nel *Libro nero* sono riportati i tre indicatori rappresentativi del consumo di risorse (terra e acqua) e delle emissioni di anidride carbonica associate al ciclo di vita del prodotto sprecato preso in esame: il *carbon footprint* (impronta del carbonio, è un indicatore che rappresenta le emissioni di gas serra generate nei processi), l'*ecological footprint* (impronta ecologica, misura, invece, la quantità di terra o mare biologicamente produttiva necessaria per fornire le risorse e assorbire le emissioni associate a un sistema produttivo) e il *water footprint* (impronta idrica, indica il consumo delle risorse idriche associate alle filiere agroalimentari). Come riferito sopra, le attività commerciali alimentari presenti in Italia sprecano 263.645 tonnellate di prodotti alimentari; il 40% di questo cibo buttato è ortofrutta. Un calcolo approssimativo ci porta quindi a dire che ogni anno vengono buttate via 105.458 tonnellate di ortofrutta. Questa quantità di ortofrutta ha un impatto ambientale notevole. Così, ad esempio, l'ortofrutta buttata via nei supermercati, ipermercati e altri servizi commerciali, comporta uno spreco di più di 63 milioni di metri cubi di acqua e un consumo di risorse pari a più di 316 milioni di metri quadrati. Questo spreco porta inoltre a liberare nell'atmosfera più di 7 milioni di chili di anidride carbonica equivalente. I dati sono allarmanti, sia per la quantità di spreco sia per le sue conseguenze ambientali. Considerando inoltre che l'agricoltura è la seconda causa di

emissioni di anidride carbonica nell'atmosfera, possiamo ipotizzare che lo spreco di prodotti agricoli possa addirittura arrivare a essere il maggiore responsabile delle emissioni di CO₂ nell'ambiente.

4. Lo spreco nello spreco: l'acqua

Anche l'acqua si spreca, come emerge dal *Libro blu dello spreco in Italia. L'acqua*⁷.

Oltre 800 milioni di persone non hanno accesso all'acqua potabile, mentre 2 miliardi non dispongono di adeguati sistemi igienico-sanitari. Circa 5 milioni di persone muoiono ogni anno per patologie legate all'acqua, mentre la mancanza di sicurezza idrica colpisce soprattutto i bambini. Numeri sconvolgenti. Dal dopoguerra l'aumento dei prelievi di acqua dolce ha tenuto una velocità doppia rispetto all'incremento demografico: noi europei consumiamo 8 volte più acqua di quanta ne utilizzavano i nostri nonni. Gli sprechi sono aumentati parallelamente al miglioramento delle condizioni di vita: potrebbero essere evitati, visto che solo il 55% dei prelievi è realmente consumato mentre il 45% va perso. Un mare. Persino nei bagni degli alberghi delle zone più ricche del globo scrivono «l'acqua è un bene prezioso, non sprecarla!». Ma restano solo buone intenzioni.

Il problema è su scala planetaria. L'acqua è strana: nonostante sia dappertutto, è praticamente invisibile. Ma è proprio la sua ubiquità che rende impossibile coglierne appieno i confini e le criticità. L'acqua, paradossalmente, è abbondante. Il 71% della terra è coperto di acqua, ma di questa soltanto l'1% è disponibile come acqua dolce. Quantità che sarebbe sufficiente se fosse distribuita in modo omogeneo. Invece il 64,4% delle risorse idriche mondiali è localizzato in 13 paesi. Soltanto il Brasile detiene quasi il 15% dell'acqua globale. Il quadro della disponibilità idrica globale sta peggiorando. Oggi consumiamo più acqua di quella che il ricarica naturale delle falde ci mette a disposizione: stiamo succhiando il nostro capitale utilizzando l'acqua fossile, le falde sotterranee profonde non rinnovabili.

Questo è il secolo dell'acqua: l'oro blu. I prossimi conflitti scoppieranno per la conquista e la preservazione delle fonti idriche. Il riscaldamento climatico sconvolge il ciclo idrogeologico e quindi la disponibilità delle acque di superficie, l'umidità dei suoli e l'alimentazione delle falde

7. La metodologia e le stime puntuali dei dati riportati di seguito si trovano in Segrè e Falasconi (in corso di pubblicazione), documento presentato il 15 ottobre 2011 a Bologna nell'ambito della campagna europea "Un anno contro lo spreco 2011. L'acqua" (cfr. www.unannocontrolospreco.org).

sotterranee. Oltre alle catastrofi naturali sempre più diffuse e al tasso di urbanizzazione con perdita di suolo agricolo, per alimentare una popolazione planetaria in costante crescita deve aumentare anche la produzione alimentare e quindi l'irrigazione. Ma già ad oggi consumiamo il 70% dei prelievi mondiali di acqua dolce. La disponibilità dell'acqua sarà un obiettivo importante per qualunque paese, soprattutto nelle zone più povere del pianeta, dove potrà generare tensioni e conflitti. Entro il 2025, 1,8 miliardi di persone vivranno in paesi o regioni con assoluta scarsità d'acqua e due terzi della popolazione mondiale potrebbero vivere in condizioni di stress idrico. Con l'attuale scenario dei cambiamenti climatici, quasi metà della popolazione mondiale vivrà in zone di alto stress idrico. Inoltre, la scarsità di acqua in alcune zone aride e semi-aride farà spostare milioni di persone.

La prospettiva è catastrofica. Non a caso ogni anno assistiamo a un diluvio di iniziative – fra conferenze ufficiali e forum alternativi – che celebrano la scarsità dell'oro blu in tutto il mondo. Una danza della pioggia universale, che però non fa aumentare di una goccia la quantità di acqua disponibile sul pianeta, né rende più equa la sua distribuzione. Un fiume di parole che spesso serve solo a (ri)mettere sul banco degli imputati l'agricoltura, che assorbe da sola il 70% del consumo delle risorse idriche mondiali (20% l'industria, 8% gli usi domestici, il 2% viene disperso nelle tubature obsolete).

Dal calcolo della cosiddetta acqua “virtuale” immagazzinata negli alimenti durante tutto il ciclo di vita, emerge che per produrre un 1 kg di carne bovina ci vogliono 15.500 litri di acqua, per 1 kg di pasta 1.600 litri, per un litro di latte 1.000 litri, per 1 kg di verdura 325 litri. Ma quando si mangia una banana in Italia, l'acqua viene “rapita” da un altro paese. Dietro ai pasti che consumiamo quotidianamente ci sono enormi quantità di risorse idriche che variano a seconda del regime dietetico. Così in un anno la dieta mediterranea utilizza poco più di 500 metri cubi di acqua pro-capite, mentre quella di tipo anglosassone con molta carne arriva a 900 metri cubi a testa. I nostri consumi dunque, non soltanto quelli alimentari (un paio di scarpe di cuoio contengono 8.000 litri acqua, un foglio A4 da 80 grammi 10 litri), incidono profondamente sulla gestione e sulla disponibilità presente e futura delle risorse naturali.

È questa dunque la strada – il nostro comportamento e le nostre abitudini, insomma gli stili di vita – per cambiare una mentalità e un'organizzazione che si sono formate quando si riteneva che l'acqua fosse una risorsa illimitata (come l'aria) e quindi priva di valore. Il che non è più. Efficienza e risparmio sono le parole-azioni chiave per questo cambiamento. Dobbiamo ridurre la nostra impronta idrica ovvero l'acqua direttamente utilizzata da un cittadino e quella impiegata a fini agricoli e industriali.

L'impronta idrica statunitense è molto alta: 2.480 metri cubi pro-capite in un anno, in Italia siamo poco sotto questo dato. Ma soprattutto dovremo fare qualcosa per modificare i nostri stili di vita e di consumo, orientandoli verso un minore impatto idrico. Sia nelle nostre azioni quotidiane (per un bagno servono 150 litri, tre volte la quantità necessaria per una doccia di tre minuti), sia quando andiamo a fare la spesa.

Tutti i prodotti che acquistiamo in eccesso riempiendo fino all'inverosimile il carrello della spesa, e che poi gettiamo via aumentando il peso dei rifiuti, contengono acqua: è uno spreco nello spreco. Così è, ad esempio, per la frutta e la verdura che lasciamo sul campo: in Italia nel 2010 non sono stati raccolti 14 milioni di tonnellate di ortofrutta, che significa 12,6 miliardi di metri cubi di acqua (virtuale) sprecata, pari a un decimo del mare Adriatico.

5. Lo spreco: fallimento del mercato o risorsa?

Insomma nel nostro "piccolo mondo" – e come abbiamo visto l'Italia ne fa parte a pieno titolo – scarsità e abbondanza, fame e sazietà, produzione e consumo, pur scontrandosi, non si incontrano: sono i rovesci della stessa medaglia. Un conio che lega malnutrizione, insicurezza alimentare, salute, povertà, ricchezza e spreco. Lo spreco, appunto: il vero scandalo dei nostri tempi.

Ma cosa sta succedendo? Non ci rendiamo più conto – il ragionamento che segue riguarda soprattutto i paesi ricchi ma potrebbe essere esteso, entro certi limiti, anche a quelli più poveri – che le risorse (suolo, acqua, energia) sono limitate e troppo spesso vengono sprecate, anche e soprattutto nelle aree urbane dove la concentrazione antropica è maggiore: nei negozi, nei centri commerciali, nei ristoranti, nelle farmacie, soprattutto nelle nostre case e in particolare nei nostri frigoriferi – i più grandi giacimenti di prodotti pronti per essere gettati via – ma ovunque in verità. Del resto, la merce prodotta e accumulata, se non viene consumata, deve essere in qualche modo eliminata, distrutta, al limite regalata, per fare posto agli altri prodotti che vengono continuamente "sforati" dal mercato stesso. Dove metteremmo altrimenti quelli nuovi? Lo spreco, oltre ad essere un classico fallimento del mercato, sta diventando, ormai è, dovremmo dire, il suo valore aggiunto, ne fa parte insomma: si accumula sotto forma di rifiuti. Usa e getta, obsolescenza programmata sono ormai le parole d'ordine del nostro sistema produttivo e di consumo occidentale. Che genera appunto rifiuti, inquinamento, malessere, disuguaglianze, insicurezze, povertà.

Del resto cosa significa sprecare? «Consumare inutilmente, senza frutto; usare in modo che determinate qualità o quantità di una cosa vadano perdute o non vengano utilizzate» (Segrè, 2010a). Chiaro, ma non comple-

to. Bisogna entrare nei particolari per capire meglio questo “consumare senza discernimento”. Sprecare, dunque sempre legato al verbo consumare, significa in particolare: “non utilizzare proficuamente o nel modo giusto”. Non a caso nella società contemporanea lo spreco costituisce sempre più spesso il frutto non tanto e non solo dell’eccessivo consumo, quanto del mancato utilizzo di un determinato bene. Che invece potrebbe ancora essere usato, almeno da qualcuno: per vivere.

Appunto: il ciclo di vita dei beni, e talvolta anche delle persone, è troppo breve. Le “isole ecologiche” come si chiamano oggi, invece che discariche, sono piene di prodotti di ogni genere ancora integri, commestibili o funzionanti, scartati a causa di qualche difetto del tutto irrilevante, oppure sacrificati per fare spazio al “nuovo che avanza” nell’effimera civiltà dell’usa e getta. È come a Leonia, una delle città invisibili di Italo Calvino dove «l’opulenza [...] si misura dalle cose che ogni giorno vengono buttate via per far posto alle nuove» (Segrè, 2010a). Come ci ricorda Zygmunt Bauman, nella società consumistica è necessario scartare e sostituire: il consumismo, oltre a essere un’economia dell’eccesso e dello spreco, è anche un’economia dell’illusione. L’illusione, come l’eccesso e lo spreco, non segnala un malfunzionamento dell’economia dei consumi. È, al contrario, sintomo della sua buona salute, del suo essere sulla giusta rotta. Ed è segno distintivo dell’unico regime che può assicurare a una società dei consumatori la sopravvivenza. Oggi – è paradossale, ma è così – dobbiamo “sopravvivere al troppo” o, in alcuni casi come visto, al troppo poco.

Il cibo è un esempio eclatante. Guardiamo dentro il nostro frigorifero, osserviamo il nostro comportamento di consumatori eccessivi e spreconi. Secondo le stime dell’Associazione difesa e orientamento dei consumatori riferite al 2009, ogni nucleo familiare italiano getterebbe via il 19% del pane, il 17% della frutta e della verdura, ogni anno 515 euro di prodotti alimentari su una spesa mensile di 450 euro, dunque circa il 10% (ADOC, 2010).

Del resto, il fautore del «principio di sovrabbondanza», Peter Sloterdijk, scriveva che:

Mentre per la tradizione lo spreco rappresentava il peccato per eccellenza contro lo spirito di sussistenza, perché metteva in gioco la riserva sempre insufficiente di mezzi di sopravvivenza, nell’era delle energie fossili si è realizzato intorno allo spreco un profondo cambiamento di senso: oggi si può dire che lo spreco è diventato il primo dovere civico. L’interdizione della frugalità ha sostituito l’interdizione dello spreco – questo significa i continui appelli a sostenere la domanda interna.

In realtà l’obsolescenza programmata dei prodotti è uno dei principi dello spreco che perdura anche nel XXI secolo.

Se invece adottiamo comportamenti che tendono a ridurre lo spreco, ci indirizziamo verso una razionalizzare del nostro stile di vita seguendo un'ottica pro-ambiente. Meno spreco vuol dire meno rifiuti, meno danni all'ambiente, meno inquinamento, insomma più "eco". Ridurre lo spreco deve quindi divenire un imperativo ecologico, un *diktat* da seguire, che non porterà alla sua eliminazione ma sicuramente a una sua contrazione, perché paradossalmente lo spreco, o almeno una sua parte, può fare del bene.

Infatti lo spreco, ciò che si getta via, almeno in parte può essere utile, almeno per qualcuno. I prodotti invenduti, scartati, persi, eccedenti possono essere considerati come una potenziale offerta. Alla stessa stregua è possibile immaginare che vi possa essere una domanda inespressa proprio per quegli stessi prodotti. Pensiamo solo agli indigenti, consumatori senza potere di acquisto. Ecco un ossimoro: lo spreco utile. Ciò che per tanti è abbondanza, e quindi spreco, per qualcun altro è scarsità e quindi opportunità.

6. Trasformare lo spreco in risorsa: il modello Last Minute Market

Lo spreco può dunque trasformarsi in risorsa. E soprattutto può diventare il paradigma di una nuova società. È ciò che propone e fa concretamente Last Minute Market, *spin off* accademico dell'Università degli Studi di Bologna. Un sistema di recupero dei beni invenduti autosostenibile che coniuga, per davvero, solidarietà con sostenibilità. Prolungare la vita dei beni vuol dire allungare anche quella di chi li utilizza: cestinare e distruggere i prodotti prima del loro uso o della loro fine naturale è un po' come farli morire, e con loro eliminare le persone che invece potrebbero consumarli. Ma non basta. Perché l'equazione meno spreco più ecologia porta a una nuova società. La società sufficiente dove "abbastanza non è mai troppo", dove "più non è sempre uguale a meglio", dove anzi si può fare "di più con meno" e, se necessario, anche "meno con meno". È una società capace di sostituire, quando serve, il denaro (mercato) con l'atto del donare, e non soltanto perché si tratta di un anagramma: il dono porta alla relazione e alla reciprocità. È una società capace di prevenire la formazione di rifiuti promuovendo nuovi stili di consumo e di vita. Ed è questo anche il senso della campagna europea "Un anno contro lo spreco", promossa da Last Minute Market con la Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica sui temi legati allo spreco e alle modalità per ridurlo, oggetto come detto sopra della *Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare* sottoscritta da docenti, ricercatori, politici, operatori e della proposta di Risoluzione

Evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE a firma degli europarlamentari Paolo de Castro, Salvatore Caronna, Michel Dantin, Justas Vincas Paleckis, Martin Häusling in corso di discussione e approvazione in seduta plenaria al Parlamento europeo.

Dunque bisogna ridurre lo spreco; dimezzarlo sarebbe già un grande risultato: rendere il mercato e le filiere più efficienti, il comportamento dei consumatori – tutti noi – più consapevole e responsabile. Ci vorrà del tempo, evidentemente.

Nel frattempo, però, lo spreco, ciò che si getta via, in parte può essere utile, almeno per qualcuno: una manna dal cielo in molti casi. Come abbiamo detto: allungando la vita dei beni e dei prodotti (alimentari), allunghiamo anche quella di chi li consuma. Gettare i prodotti prima della loro fine “naturale” è un po' come ucciderli, e con loro far morire anche le persone che invece potrebbero consumarli. Bisogna insomma trovare quel collante tra scarsità e abbondanza, tra affamati e ipernutriti, tra produzione (abbondante) e consumo (scarso).

Se è ancora consumabile ciò che si getta via può diventare un'offerta, potenziale almeno, di prodotti. Non è facile, d'altra parte, immaginare e trovare una domanda inespressa per quegli stessi prodotti: basta guardarsi attorno per trovare una grande quantità di enti e associazioni caritative che assistono gli indigenti, questi ultimi consumatori senza potere di acquisto. Ecco il rovescio della medaglia: ciò che per tanti è abbondanza, e quindi spreco, per qualcun altro è scarsità e dunque fame.

Serve a questo il modello Last Minute Market, il mercato dell'ultimo minuto, sperimentato a partire dal 2000 quando, dopo una ricerca operativa, si è capito che le quantità di cibo sprecate sono un'enormità. Perché Last Minute Market? Last significa ultimo, ma con un doppio senso: l'ultimo minuto perché dobbiamo fare in fretta, i prodotti scadono, sono danneggiati, li dobbiamo consumare presto, ma anche ultimo perché i beneficiari sono gli “ultimi” della società. Così si innesca un meccanismo virtuoso, conveniente per tutti, e che per questo funziona: da una parte l'impresa *for profit* trae vantaggio a donare il prodotto perché evita il costo di trasporto e smaltimento, dall'altra il mondo *non profit* riceve gratuitamente un prodotto che dà un doppio vantaggio: economico, dato che si risparmia, e nutrizionale: si mangia di più e meglio. Tutto si basa sul dono – che in fondo è uno scambio di anime, come diceva Marcel Mauss (1950) – fra chi ha troppo e chi ha troppo poco⁸.

8. Il primo libro sul progetto Last Minute Market è uscito nel 2002, dopo tre anni di studio e un certo numero di tesi di laurea: si veda Segrè e Falasconi (2002).

E soprattutto, chi ha meno può risparmiare denaro in cibo e acquistare altri beni e servizi⁹.

Ecco il cuore del Last Minute Market: fare sì che tutti ci guadagnino qualcosa, poco magari, ma pur sempre qualcosa (strategia *win-win*: tutti gli *stakeholders* guadagnano qualcosa nel gioco della trasformazione dello spreco in risorsa). Un “modello” che diventa poi il modo per collegare due mondi apparentemente distanti e per riequilibrare un mercato, quello alimentare, palesemente inefficiente, dove chi ha troppo spreca, e chi ha poco soffre la fame¹⁰. Questo modello è duttile, si può declinare in tanti modi, non soltanto in relazione al cibo, che peraltro rimane il problema principale perché l'alimentazione è un bisogno primario¹¹.

7. Dallo spreco al valore di relazione: verso un nuovo mondo eco-sostenibile

Questi “mercati dell'ultimo minuto”, e altri ancora che potranno essere studiati e attivati, pongono in essere un'alternativa al mercato, quello vero, e ai suoi fallimenti. Del resto, lo spreco, ciò che si getta via perché invenduto, rappresenta come detto un fallimento del mercato. Allora, mutuando quanto diceva Emanuele Severino a proposito del capitalismo, il nemico

9. È il caso, fra gli altri, di una “mamma”, Angela, che gestisce una piccola comunità di bambini e ragazzi tra i sette e i diciassette anni, in affido dal Tribunale dei Minori di Bologna. In un anno di Last Minute Market è riuscita a destinare i soldi risparmiati in cibo per costruire un campo da basket dove i ragazzi possono giocare. Alcuni bambini hanno potuto avere gli apparecchi per i denti, altri andare in piscina.

10. A due anni di distanza abbiamo deciso di raccogliere le esperienze dei mercati dell'ultimo minuto in altri volumi: cfr. Segrè (2004, 2010b).

11. Un principio, quello del mercato Last Minute, che si può applicare anche ad altri beni, teoricamente a tutti. Ad esempio, anche i libri non si vendono e vanno al macero, il che rappresenta uno spreco doppio, perché viene distrutto un bene materiale ma anche un lavoro intellettuale. È nato così il Last Minute Book: in due anni sono stati recuperati 50.000 libri, talmente tanti non solo da rifornire gli scaffali di associazioni ed enti caritativi che già ricevono il cibo, ma anche da poter essere inviati nel mondo (ad esempio nei paesi dell'America Latina legati alla cultura italiana). Come dire: abbiamo bisogno di cibo per lo stomaco, ma anche di cibo per la mente. Con il tempo si sono aggiunti altri mercati dell'ultimo minuto. Così sono nati in sequenza: Last Minute Harvest (raccolti), Last Minute Pharmacy (farmaci), Last Minute Seeds (semi) e Last Minute Waste (prodotti non alimentari). Il primo “mercato” è finalizzato a non sprecare la frutta e la verdura che si lascia pendere dagli alberi o marcire nei campi a causa dei costi di produzione superiori ai prezzi di vendita. Il secondo ha il fine di recuperare i prodotti farmaceutici e parafarmaceutici che farmacie e grossisti non riescono a vendere e devono poi smaltire a costi assai elevati. Il terzo è rivolto a salvare sementi il cui unico difetto è avere un grado di germinabilità leggermente inferiore rispetto agli standard europei, il quarto a recuperare tutto il resto. Aggiornamenti e dati sui prodotti recuperati dai mercati dell'ultimo minuto si possono trovare in www.lastminutemarket.it.

più implacabile e più pericoloso del mercato è il mercato stesso. Dunque, mettendo in relazione, anche fisica, un'offerta che però non viene offerta a una domanda che però non viene o non può essere esercitata, il prezzo (la guida del mercato) si perde e viene necessariamente applicata una scala di valori diversi, che pone al centro del "circuito" il legame, la relazione, il dono, la reciprocità tra le persone coinvolte a prescindere dal bene che viene scambiato, andando dunque "oltre" al bene stesso. Il valore di relazione, appunto. Che è anche ciò che manca a questo nostro mondo, alimentato soprattutto da paradossi e insicurezze.

Allora ricapitoliamo: meno spreco più ecologia uguale sufficienza, un nuovo modo di pensare e di agire che potrà modificare l'economia e il mercato. Dal basso e da dentro. Una società dove abbastanza non è mai troppo, dove si può fare di più con meno, e dove, se necessario, si deve fare anche meno con meno come in tempo di crisi. Una società dove i consumi materiali sono limitati, sufficienti appunto, ma dove al contrario non c'è limite ai consumi culturali e spirituali. Un mondo dove si può sostituire, quando serve, il denaro (mercato) con l'atto del donare, e non soltanto perché si tratta di un anagramma: il dono, la gratuità, porta alla relazione e alla reciprocità. Dobbiamo sommare al valore d'uso e di scambio dei beni, che denotano il mercato così come lo concepiscono i più, il valore di relazione e aumentare dunque il capitale relazionale. Che poi si consuma tutto e non si spreca. È uno scambio anche questo, soltanto che ce ne siamo dimenticati. Il capitale del futuro, quello che merita investimenti perché darà veri frutti, deriva proprio dal terzo valore del mercato, quello dimenticato: la relazione. Si tratta di ripristinare un ordine, una sequenza: mettere al primo posto il valore di relazione e ridurre il peso del valore di scambio e del valore d'uso. Allora il mercato sarà più umano.

Lo scambio di anime, che porta il detentore di un surplus a donare ciò che ha in eccesso a chi, invece, è in deficit, ovvero lo schema adottato da Last Minute Market per recuperare i prodotti invenduti a favore di chi ha bisogno, va oltre il bene stesso. Concretamente lo yogurt che passa dalla mano del donatore a quella del beneficiario, o donatario nella lettura antropologica, attiva una relazione che va oltre lo yogurt stesso. Che pure sarà consumato evitando lo spreco, l'accumulazione dei rifiuti, i costi ambientali, favorendo la nutrizione e la salute di chi lo mangia. Il valore relazionale è quello che dà senso al tutto, alle persone e al bene recuperato.

Nella società sufficiente, allora, le quantità della produzione e dei consumi dovranno diminuire laddove abbondanti e aumentare se carenti, migliorando invece, per tutti, la qualità. E allora saranno produzioni e consumi nuovi, diversi, sostenibili. E dentro la qualità ritroveremo –

finalmente – la sicurezza, il lavoro, il tempo, la relazione, noi stessi e gli altri, anche i diversi (Segrè, 2011a, p. 14).

Un mondo che, fondandosi sul principio di reciprocità, il dare per avere e il dare per dovere vengono naturalmente limitati. Un mondo dove vige l'essenzialità nell'essere e nell'avere e la generosità nel dare e nel darsi.

Questo dovrebbe essere, speriamo sarà, il nostro eco-mondo sostenibile.

Riferimenti bibliografici

- ADOC (2010), *Indagine sugli sprechi alimentari domestici*, Roma.
- ALBRITTON R. (2009), *Let Them Eat Junk. How Capitalism Creates Hunger and Obesity*, Pluto Press, New York.
- Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare* (2010), presentata e sottoscritta presso la Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo il 28 ottobre, in www.lastminutemarket.it.
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (2011), *Global Food Losses and Food Waste*, FAO, Roma.
- LINK2007 (a cura di) (2010), *Indice globale della fame*, Roma.
- MAUSS M. (1950), *Essai sur le don*, Presses Universitaires de France, Paris 1950 (trad. it. *Saggio sul dono*, Einaudi, Torino 2002).
- SEGRÈ A. (2004), *Lo spreco utile. Trasformare lo spreco in risorsa con i Last Minute Market Food e Book*, Pendragon, Bologna.
- ID. (2008), *Politiche per lo sviluppo agricolo e la sicurezza alimentare*, Carocci, Roma.
- ID. (2010a), *Lezioni di ecostile. Consumare, crescere, vivere*, Bruno Mondadori, Milano.
- ID. (2010b), *Last Minute Market. La banalità del bene e altre storie contro lo spreco*, Pendragon, Bologna.
- ID. (2011a), *Sprecozero. Manifesto per una società sufficiente*, Colibrì, Notiziario dell'Associazione Filofestival – Festivalletteratura di Mantova, 15, numero speciale, settembre, p. 14.
- ID. (2011b), *Salviamo il salvabile*, in "Sapere", 77, 1, 1072, febbraio, pp. 20-9.
- SEGRÈ A., FALASCONI L. (2002), *Abbondanza e scarsità nelle economie sviluppate. Per una valorizzazione sostenibile dei prodotti alimentari invenduti*, Franco Angeli, Milano.
- IDD. (a cura di) (2011), *Libro nero sullo spreco in Italia. Il cibo*, Edizioni Ambiente, Milano.
- IDD. (a cura di) (in corso di pubblicazione), *Libro blu sullo spreco in Italia. L'acqua*, Edizioni Ambiente, Milano.
- STUART T. (2009), *Waste*, Penguin, London (trad. it. *Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare*, Bruno Mondadori, Milano 2009).