
„Una buona occasione“: iniziativa contro lo spreco alimentare

Mer 10/04/2019 - 10:36

Il CTU promuove un'iniziativa contro lo spreco alimentare assieme alle regioni Piemonte e Val d'Aosta

Una nuova iniziativa del Centro Tutela Consumatori Utenti, assieme alle regioni Piemonte e Val d'Aosta, offre una buona, forse anche gustosa, occasione per far sì che lo spreco di cibo si riduca all'interno delle famiglie. Si inizia con il „Diario dello spreco alimentare“.

„Una buona occasione“: questo il nome dell'iniziativa messa in campo dalla Regione Piemonte e dalla Regione autonoma della Val d'Aosta per la riduzione dello spreco alimentare, e che è finalmente approdata anche in Alto Adige, così come in Trentino e Tirolo. L'accordo di cooperazione è stato recentemente firmato dai rappresentanti della Regione Piemonte, della Regione Val d'Aosta e dal Presidente del Centro Tutela Consumatori Utenti, Agostino Accarrino. La Provincia Autonoma di Bolzano finanzierà, anche grazie alla Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, il progetto, per l'arco di un anno, nell'ambito delle iniziative per la promozione dell'integrazione europea.

Al Centro Tutela Consumatori Utenti sono iniziati i lavori di preparazione per numerose iniziative a riguardo. Alla pagina www.unabuonaoccasione.it si possono trovare oltretutto ricette per l'utilizzo creativo degli avanzi alimentari, tra cui numerose ricette di Slow Food e consigli per la conservazione ottimale di diversi alimenti. „L'invito alla popolazione altoatesina è quello di voler collaborare attivamente a tale iniziativa“, spiega Silke Raffeiner, responsabile del progetto per il CTU. „Chi in cucina già si diletta nel riutilizzare gli avanzi di cibo è gentilmente invitato ad inviare al Centro Tutela Consumatori Utenti le proprie, migliori ricette al fine di poterle pubblicare su internet. Invitiamo inoltre le famiglie altoatesine a voler tenere un diario per il periodo di una settimana, sul quale segnalare le quantità di alimenti recuperati. I dati e le informazioni che otterremo grazie a questo „Diario degli scarti alimentari“, includendo quindi ciò che viene buttato nella spazzatura, in quale quantità e perché, potrà diventare una buona base per future iniziative mirate.

A livello mondiale, dalla fase di produzione a quella del consumo, vengono persi o buttati circa un terzo dei prodotti agroalimentari. Rilevazioni provenienti da Germania e Svizzera mostrano come la

percentuale di sprechi alimentari anche nelle nostre zone si attesti intorno al 30%. In Germania per esempio, finiscono nella spazzatura mediamente 150 grammi di cibo al giorno, a persona, di cui la metà potrebbe essere tranquillamente evitato. Se lo stesso viene prodotto e successivamente gettato via, invece di essere utilizzato per l'alimentazione, ciò comporta che grandi quantità di risorse, tra cui suolo, acqua, energia e fertilizzanti vengano sprecati inutilmente e di conseguenza anche inutilmente vengano immessi gas serra nell'atmosfera. Evitare lo spreco di alimenti e la riduzione del consumo di carne sono entrambe misure importanti per rendere la propria alimentazione, così come anche l'intero sistema alimentare, più efficiente ed ecosostenibile.

„Grazie a manifestazioni nelle pubbliche piazze, come in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione tenutasi lo scorso ottobre o come la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare a febbraio scorso, desideriamo sensibilizzare fortemente la popolazione locale sul tema dello spreco alimentare. Attiveremo inoltre lo sviluppo di una piattaforma di foodsharing.“, conclude Walther Andraus, Direttore del Centro Tutela Consumatori Utenti. “Attraverso tale piattaforma si potranno creare contatti diretti tra chi ha a disposizione generi alimentari in sovrappiù e chi, al contrario, ha necessità di richiederne“.

Oltre alle famiglie altoatesine, trentine e tirolesi, anche studenti e studentesse sono destinatari di tale iniziativa. Materiale informativo così come un workshop per le scuole verranno sviluppati assieme al servizio INFOCONSUM entro l'estate, e verranno successivamente offerti a partire dall'autunno 2019.