Duemila chilometri di Tir carichi di cibo: è quanto si butta ogni anno in Italia

Nella scuola di Calendasco lezione di green economy con il CaffExpo della Cattolica

Un momento dell'incontro alla scuola "Gozzano"

CALENDASCO

Immaginate una lunga coda di grossi Tir lunga 2270 chilometri, ben oltre l'estensione dell'Italia, tutti pieni di gustoso cibo. È quella la quantità di alimenti ancora commestibili che ogni anno vengono gettati nell'immondizia nel nostro Paese. Una dato che fa riflettere e che nei giorni scorsi è stato al centro di una puntata di Caffexpò, l'iniziativa dell'Università Cattolica dedicata alla green economy, che è andata in scena alla scuola media "Gozzano" di Calendasco: sono stati proprio i ragazzi a interrogarsi sul tema dei consumi etici e responsabili nella vita quotidiana, per limitare lo spreco di cibo.

L'incontro – che ha visto la partecipazione della docente Lucrezia Lamastra dell'Università Cattolica di Piacenza – è stato l'ultimo evento del progetto "#mifaibene" che ha compreso sei incontri con realtà locali impegnate sul fronte del "mangiar sano", nutrizionisti, ma anche lezioni di cucina con i profughi ospitati in paese. «Sprecare cibo è come accendere una stufa lasciando aperta la finestra» ha spiegato la professoressa ai ragazzi. «Si calcola che vada sprecato nel modo il 30% di tutto il cibo prodotto. Non parliamo di rifiuti o di alimenti scaduti, ma di cibi ancora commestibili che vengono gettati via. A livello mondiale, il cibo sprecato "pesa" dal punto di vista energetico 2,5 giga tonnellate di anidride carbonica e soltanto in Italia ogni famiglia getta nel cestino l'equivalente di 350 euro all'anno. Se ogni pezzo di pane gettato fosse fatto di soldi, probabilmente ci penseremmo due volte prima di gettarlo via».

I ragazzi della "Gozzano", con l'insegnante di inglese Elena Piroli, hanno fatto domande e a loro volta – tramite cartoncini colorati – hanno risposto a vari quesiti su curiosità legate a questa piaga dell'epoca moderna, dove lo spreco di cibo si inserisce in un quadro mondiale in cui per ogni persona denutrita ne esistono almeno due in sovrappeso. «Non siamo abbastanza consapevoli dello spreco del cibo perché questo costa poco» aggiunge Lamastra. «Per evitare tutto questo, ad esempio, evitiamo di buttare i cibi scaduti con l'indicazione "da consumarsi preferibilmente entro" la data di scadenza: nella maggior parte dei casi, possono essere mangiati anche dopo mesi senza problemi per la salute».

E alla fine i ragazzi hanno presentato anche un loro personale decalogo con le buone pratiche da mettere in atto ogni giorno, tra cui il consumo di cibi a filiera corta, l'acquisto del solo necessario, porzioni meno abbondanti a tavola e nutrirsi di alimenti anche meno "perfetti" da punto di vista estetico.

> **«Se ogni pezzo di pane fosse fatto di soldi non lo getteremmo via» (Lamastra)**