

Festività zero waste: piccolo prontuario della FAO contro gli sprechi

scritto da Selena Vacca | 28/11/2022



Viviamo un'epoca di grandi contraddizioni: da un lato del globo, 828 milioni di persone patiscono la malnutrizione, dall'altro il 17% del cibo finisce nei rifiuti. Eppure, basterebbe rispettare poche semplici regole per rafforzare la sicurezza alimentare e ridurre i costi per le famiglie.

In un momento in cui la fame nel mondo è in aumento, le perdite e gli sprechi alimentari devono essere drasticamente ridotti.

Secondo l'**Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)**, circa un **terzo di tutti gli alimenti prodotti a livello globale va perso** in una qualche fase della filiera alimentare. Questo vuol dire che nei tasselli che separano il produttore e il consumatore montagne

di cibo vengono sperperate, con gravi conseguenze anche sotto il profilo climatico. Solo in Europa, ogni anno, **finiscono nella spazzatura circa 87,6 milioni di tonnellate di nutrienti** che potrebbero trovare destinazioni più nobili.

Come ridurre gli sprechi: ecco i consigli della FAO

Così, con l'avvicinarsi delle festività, proprio la FAO non perde l'occasione per promuovere l'importanza di **comportamenti responsabili nella fase di acquisto** degli ingredienti delle pietanze e a tavola.

La **parola d'ordine è realismo**: attenersi pedissequamente alle porzioni necessarie per un certo numero di ospiti diventa un imperativo categorico. Pianificare la lista della spesa per 6 persone implica decisamente quantità diverse rispetto al necessario per 10 o per 15 invitati.

Poi, se il cibo viene conservato correttamente durerà di più: ci sono precisi scomparti del frigo dove posizionare gli alimenti più deperibili come latticini e verdure, ed è proprio lì che devono trovare posto.

Molti ancora sottovalutano la differenza tra le diciture "*da consumarsi entro il*" e "*da consumarsi preferibilmente entro*". Se per la prima, infatti, è bene aderire strettamente al riferimento temporale indicato, nel secondo caso l'alimento può essere consumato anche dopo la data in questione - se le condizioni di mantenimento specificate nelle istruzioni sono state rispettate e la confezione è integra. Perché allora non dare una seconda chance di utilizzo ad un pacco di riso o di pasta che hanno un odore, un aspetto e un sapore del tutto accettabile?

Il self service e il compostaggio

L'opzione self-service potrebbe rivelarsi molto virtuosa: quando gli ospiti si servono da soli, infatti, mettono nel piatto quanto effettivamente stimano di mangiare e questo, in proporzione, ridurrà ulteriormente il carico del cestino dell'umido. Tra l'altro, esiste un'altra ingegnosa soluzione per dare una nuova destinazione alle rimanenze organiche: **compostarle!** Così andranno ad arricchire il terreno del giardino di concime naturale, nel segno di una vera e propria economia circolare.

Gestione degli avanzi

E che succede se dopo l'evento conviviale rimangono i tanto temuti avanzi? Semplice! Possono essere redistribuiti tra i commensali (riponendoli, ovviamente, in confezioni amiche dell'ambiente, quindi biodegradabili, o meglio ancora in ciotole-in-ceramica-regalo) oppure si può percorrere la crio-opzione, con il risultato di avere a portata di congelatore un buon "salvacena" per i periodi bui, quando il tempo per cucinare proprio non c'è.

I vantaggi degli acquisti di prossimità

Ultimo, ma non per ultimo: è fondamentale **unire politiche familiari oculate a logiche di prossimità**. Chi predilige l'acquisto di prodotti locali sostiene le piccole imprese del proprio quartiere o della propria comunità. È poi un buon modo per combattere l'inquinamento, perché le distanze di consegna sono ridotte, nei processi distributivi è evidentemente coinvolto un minor numero di veicoli e sono impiegati meno strumenti di confezionamento, come involucri e imballaggi.