

IVG

Giornata nazionale dello spreco alimentare, Coldiretti: “Avanzi a tavola ridotti per un italiano su due”

di **Redazione**

04 Febbraio 2021 - 13:17



Liguria. L'emergenza pandemia ha portato più di un italiano su due (55%) a ridurre gli sprechi alimentari portando in tavola gli avanzi, con un trend favorito dalla maggiore permanenza in casa e ai fornelli per i lockdown e le misure anti-contagio. E' quanto emerge dai risultati di un sondaggio condotto dalla Coldiretti diffusi in occasione della "Giornata nazionale contro lo spreco alimentare" che si celebra, domani, venerdì 5 febbraio.

La pandemia ha impresso una vera e propria svolta green nei comportamenti degli italiani partendo dalla tavola, svolta spinta dal fatto che le misure anti contagio hanno portato le persone a stare di più a casa con il recupero di riti domestici come il cucinare, diventato, oltre che necessità quotidiana, anche un momento di aggregazione familiare.

“Il risultato di questo cambio di abitudini - affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa - è anche un più efficiente

utilizzo del cibo, che si traduce in una maggiore attenzione agli sprechi con il ritorno dei piatti del giorno dopo, ricette che aiutano oltretutto a non far sparire tradizioni culinarie del passato, secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbolo della cultura enogastronomica del territorio. In Liguria un piatto nato come antispreco e diventato poi simbolo del territorio è la Cima alla genovese, ma non vanno dimenticati il piccatiglio, un antichissimo piatto dell'entroterra a base di carne e le tomaxelle specialità povera, che consiste in involtini di carne cotti nel "tocco alla genovese, e non mancano poi le classiche polpette e frittate".

"Nonostante l'importante riduzione a cui stiamo assistendo, però, il problema resta rilevante, con gli sprechi domestici che ammontano ancora a circa 27 chili all'anno pro-capite secondo Waste Watcher. Tra gli alimenti più colpiti svettano verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Piccoli accorgimenti possono permettere di fare la differenza: fare la lista della spesa, leggere attentamente la scadenza sulle etichette, verificare quotidianamente il frigorifero dove i cibi vanno correttamente posizionati, effettuare acquisti ridotti e ripetuti nel tempo, privilegiare confezioni adeguate, scegliere frutta e verdura con il giusto grado di maturazione e preferire la spesa a km 0 e di stagione presso i mercati di Campagna Amica Liguria, possono dare una risposta concreta al problema. Il risparmio del cibo non è solo un problema etico, ma determina anche effetti sul piano economico ed ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti".