

## A che serve la data di scadenza?

LUCY SIEGLE, THE OBSERVER, GRAN BRETAGNA. ILLUSTRAZIONE DI ALE & ALE

Ogni anno i cittadini britannici producono almeno diecimila tonnellate di rifiuti, di cui il 60 per cento sono alimenti. Ogni adulto butta nella spazzatura 620 euro di prodotti alimentari all'anno a causa della pessima abitudine di acquistare quantità di provviste superiori ai propri bisogni. Questo comportamento antiecológico è favorito in parte dalle continue promozioni dei supermercati: i famosi "tre per due" o "paghi uno, prendi due", che forse sarebbe più corretto ribattezzare "paghi uno e butti l'altro". Chi fa la spesa tutti i giorni, invece, tende a non acquistare più di quanto gli serve.

Uno degli sprechi maggiori è quello legato alla data di scadenza dei cibi che compriamo. Nella nostra frenetica corsa ai consumi, la differenza tra "da consumarsi entro" e "da consumarsi preferibilmente entro" spesso viene ignorata o fraintesa. La dicitura "da consumarsi entro" si trova sui prodotti alimentari deperibili e indica il limite massimo di validità, ovvero la data entro cui il prodotto va senz'altro consumato per ragioni di sicurezza. "Da consumarsi preferibilmente entro" indica invece la data fino a cui i prodotti meno deperibili mantengono intatte le loro proprietà, in adeguate condizioni di conservazione. Anche se vendere alcuni prodotti dopo la loro data di sca-



### Le continue offerte dei supermercati favoriscono uno stile antiecológico

denza non è vietato, nessuno lo fa per una questione d'immagine: i clienti rischiano di non apprezzare un negozio che vende merce già "scaduta".

Sono ancora poche le iniziative nate per contrastare quest'abitudine allo spreco. In Gran Bretagna c'è Fareshare (fareshare.org.uk), un'associazione che distribuisce a quattro milioni di cittadini i viveri "scaduti" e dati via dai supermercati (1). Ci sono poi alcuni centri commerciali che danno ai poveri i prodotti alimentari prossimi alla "scadenza". Secondo un recente studio, il 70 per cento dei prodotti alimentari viene buttato dai produttori e dai rivenditori prima an-

cora di arrivare sugli scaffali dei punti vendita. Un quarto degli scarti alimentari che finiscono nelle discariche è ancora commestibile, e buona parte di questi "rifiuti" è costituita da alimenti con una data di scadenza troppo "prudente". Fino a che punto, allora, conviene rispettare le date di scadenza? Se le considerate solo un trucco per far comprare di più, potreste seguire l'esempio dei cosiddetti *freegan* (da free, "libero" o "gratuito", e vegan, vegano), che hanno deciso di ignorare ogni cautela alimentare.

I *freegan* raccolgono avanzi di ogni provenienza, per esempio andando a rovistare nei cassonetti dell'immondizia e perlustrando con regolarità soprattutto quelli fuori dai ristoranti o dai supermercati. Sul sito statunitense del gruppo, *freegan.info*, si trovano informazioni sulle iniziative e sullo stile di vita di queste comunità.

Ma ci sono anche soluzioni etiche meno estreme. La frutta e la verdura che compriamo al mercato non hanno una data di scadenza. Per sapere quando è venuto il momento di buttarle in genere facciamo affidamento su occhi e naso e sul nostro buon senso. È questo il tipo di abilità, decisamente più sostenibile, che sarebbe bene coltivare. ■ *gb*  
(1) In Italia un'iniziativa molto simile è quella di *lastminutemarket.org*.

### DOMANDE E RISPOSTE

MARCO MOROSINI

#### Possiamo misurare il benessere?

Nel 1962 il premio Nobel Simon Kuznets, l'inventore del prodotto interno lordo, ammoniva contro il suo uso come indicatore di benessere: "Occorre distinguere tra quantità e qualità della crescita, tra i suoi costi e i suoi rendimenti, tra il breve e il lungo periodo. Prima di mirare a 'più' crescita, bisogna specificare più crescita di che cosa e per che cosa". Malgrado i progressi ambientali, la crescita del pil nei paesi ricchi continua ad aumentare il degrado dell'atmosfera, dei mari e dei suoli, l'inquinamento, il rumore, il traffico, la pubblicità, i rifiuti, lo stress, i tumori. Per cercare di misurare meglio il benessere, l'Organizzazione per la cooperazione economica e lo sviluppo (Ocse) ha lanciato il programma Measuring the progress of societies, e su questo tema terrà un forum mondiale a Istanbul, in Turchia, a fine giugno ([oecd.org/oecdworldforum](http://oecd.org/oecdworldforum)).

MARCO MOROSINI È ANALISTA SOCIO-AMBIENTALE. HA INSEGNATO AL POLITECNICO FEDERALE DI ZURIGO E IN ALCUNE UNIVERSITÀ ITALIANE

#### FA' LA COSA GIUSTA SPEGNI IL COMPUTER

Spegnere il pc è noioso. Ma per compensare l'inquinamento prodotto da un computer lasciato acceso tutto il giorno servono tra i 100 e i 500 alberi.

[www.wearewhatwedo.org](http://www.wearewhatwedo.org)



**I consigli di Leo Hickman.** Ogni anno usiamo in media 167 sacchetti di plastica a testa per fare la spesa al supermercato. Porta le buste da casa o usa quelle in tela per fare acquisti senza inquinare l'ambiente.