



## PER LE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI LOMBARDE, LA FOOD POLICY E' GIA' INIZIATA

Ecco i primi dati della ricerca “Risparmia(ti) lo spreco” a cui hanno partecipato 2700 famiglie lombarde

Da 1 a 10, da “Non sprechiamo niente” a “Sprechiamo troppo”, come valutano le famiglie lombarde il loro rapporto con lo spreco alimentare dentro le mura domestiche? Adiconsum Lombardia, Cittadinanzattiva e Movimento Consumatori hanno dato risposta a questa domanda intervistando 2732 famiglie lombarde.

In media, le famiglie intervistate si collocano attorno al valore 3,5 che, tradotto in termini più semplici, significa: qualcosina si spreca, ma davvero poco!

In estrema sintesi, questo è il dato più significativo dell'indagine condotta tra giugno e luglio dalle Associazioni per la tutela dei consumatori nell'ambito del progetto “Risparmia(ti) lo spreco” promosso da Regione Lombardia con il Patrocinio del Comitato scientifico di Expo 2015.

Lo scopo della ricerca è verificare come le famiglie lombarde prevengono gli sprechi alimentari e gestiscono le eccedenze alimentari dentro le mura domestiche.

Alla ricerca hanno risposto i responsabili degli acquisti delle famiglie: 30,2% maschi, 69,8% femmine; la composizione media dei nuclei è di 2,7 soggetti (il dato lombardo è 2,1).

Dal punto di vista economico, il 15% delle famiglie dichiara di avere qualche difficoltà a soddisfare i propri bisogni (il 2% ha necessità di aiuti esterni), il 42% afferma che l'essenziale non manca, l'11,9% “sta bene”.

Solo il 5% fa la lista della spesa e compra solo quanto indicato, il 61% non trascura offerte ed occasioni, il 15% compra pure altro e il 19% non compila alcun promemoria prima di recarsi a fare acquisti.

Lo spreco di alimenti avviene soprattutto a tavola. Quotidianamente per il 2% degli intervistati, spesso per l'8%, qualche volta per il 39%, raramente per il 40%. L'11%, invece, afferma che a tavola non si registrano mai forme di spreco. Quali sono le principali cause di questo spreco: aver cucinato porzioni superiori al bisogno e la presenza di ospiti. Ragioni diverse, ma con la medesima matrice: si cucina più del necessario! Da non trascurare anche il secondo blocco di cause che potremmo definire dell'incertezza: gli orari di ritorno a casa differenziati e il numero variabile di coperti.

Che fine fanno questi avanzi? Prima di tutto, vengono riproposti in pasti successivi (la minestra sarà pure riscaldata ma è pur sempre minestra!); poi, ma con valori decisamente inferiori, sono riutilizzati per cucinare altri piatti (classico esempio le polpette e i pasticci vari) oppure sono congelati. In assenza di queste tre opzioni principali, gli avanzi vengono gettati via.

Maggiore attenzione dichiarano le famiglie lombarde in tema di gestione della dispensa e del frigorifero. Solo l'1% afferma di gettare via quotidianamente o spesso prodotti acquistati e mai cucinati o consumati, il 13% qualche volta, il 57% raramente e il 29% dice di non buttare mai ciò che è stato comprato.

Questi dati sono un primo assaggio dell'indagine che verrà presentata dopo la pausa estiva insieme ad altri approfondimenti già in essere che vedono coinvolti gli enti locali e le loro policies in tema di recupero delle eccedenze alimentari. Per le associazioni dei consumatori lombarde la Food Policy non è un progetto futuro, ma un lavoro presente.