

# Cronisti in classe 2024 il Resto del Carlino



Forlimpopoli

## Dai campi alla tavola: bando allo spreco

Le classi hanno approfondito la filiera agroalimentare italiana e l'impatto sull'ambiente dei prodotti che ogni giorno consumiamo

**Ciò che** mangiamo è frutto di una necessità impellente senza alcuna possibilità di limiti rispetto allo spreco alimentare o possiamo fare davvero tanto per ridurre l'impatto che ne consegue? Lo spreco e, inevitabilmente, l'inquinamento, per via degli involucri di ogni prodotto, plastica, alluminio o carta che siano, e che si utilizzano per garantire freschezza ed integrità all'alimento, si possono ridurre? Filiera, agroalimentare, prodotti, consumatori, inquinamento e, spesso, spreco!

**Sono questi** i termini oggetto del nostro articolo sui quali vogliamo riflettere e intervenire. Partendo dal concetto di 'filiera agroalimentare' sappiamo che trattasi dell'insieme di aziende, marchi ed enti e delle relative fasi di lavorazione, che permettono ai prodotti alimentari di passare dal campo alla tavola del consumatore, sappiamo anche che rappresenta il prodotto finale di un processo piuttosto lungo. Ciò che si vuole garantire at-

### GLI ERRORI

**Il cibo spesso viene conservato male o è cucinato in quantità eccessive**



Le classi 1ªE e la 2ªA di Forlimpopoli; sotto a sinistra, lo spreco di cibo quotidiano, a destra il disegno dell'alunna Marta Toro

traverso la filiera agroalimentare è la trasparenza dell'origine dei prodotti, di ciò che consumiamo quotidianamente. Solitamente le diverse aziende cercano di rispondere all'esigenza del consumatore attraverso l'etichetta, che, oltre a fornire tutte le informazioni relative agli ingredienti, alla provenienza e al contenuto in senso stretto, vogliono valorizzare il prodotto

stesso in un'ottica di coltura e cultura, tipicità, gusto.

**Ma quando** tocchiamo il tema dello spreco alimentare a quali soggetti facciamo riferimento? E' solo il consumatore che ha responsabilità di limitarne gli impatti che ne conseguono o anche i grandi produttori? C'è da dire che una buona parte di spreco avviene anche durante le prime fasi di coltivazione e produzione agricola, quindi, nella filiera. In diverse zone del mondo, ad esempio, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, le perdite sono una conseguenza di tecniche di coltivazione ancora poco strutturate per una filiera su larga scala. Anche il trasporto di ciò che si produce, spesso, risulta essere inefficiente. L'importanza di disporre di mezzi adeguati si manifesta nell'interesse dei paesi industrializzati ad avere un prodotto che sia integro da "ammaccature" o comunque esteticamente gradevole e uniforme a degli standard ben precisi, per quanto nutrizionalmente valido. La maggior parte dello spreco avviene però al livello del consu-

matore: basti pensare al cibo che viene sprecato nei ristoranti, nelle mense scolastiche ma anche all'interno dell'ambiente domestico. La conseguenza di quest'ultimo punto può essere influenzata da pratiche che vedono il consumatore pianificare in modo errato i propri acquisti: si procede spesso con spese eccessive, si conservano male gli alimenti, si prepara cibo in grandi quantità, si scartano gli avanzi dai giorni precedenti, si interpretano male le etichette. Il nostro viaggio di istruzione a Pisa e Firenze ci ha portati alla riflessione.

**Il viaggio** di istruzione a Pisa e Firenze per la nostra classe ha rappresentato, oltre agli scopi

didattici in senso stretto, come la visita dei musei e delle piazze, un'opportunità per riflettere, rimanendo all'interno della comunità scolastica, su quanto consumiamo e inquiniamo ogni giorno. Guidati dall'insegnante abbiamo analizzato i nostri comportamenti sia in termini di spreco che di inquinamento ed effettivamente, in un'ottica di autocritica, possiamo affermare che, in alcuni passaggi, ci siamo lasciati andare.

**Ci sono** state tante volte che, senza riflettere, abbiamo abbandonato dei rifiuti in strada, in particolare involucri che contenevano il cibo che avevamo appena consumato. Per questo siamo stati più volte ripresi dai nostri compagni più attenti o dai professori al fine di non ricadere più in una pratica per niente corretta. Questo ci ha fatto riflettere sulla quantità di carta e plastica di scarto prodotta giornalmente da chiunque acquisti del cibo confezionato e quanto questa possa accumularsi già solo contando il numero dei nostri compagni di classe. Probabilmente ha giocato a nostro sfavore, o meglio a sfavore dell'ambiente, l'entusiasmo e l'euforia di stare tutti insieme. La festa prodotta dallo stare insieme ai nostri amici e compagni ci ha resi in alcuni momenti meno consapevoli e forse un po' più superficiali sulla gestione dei rifiuti.

**Abbiamo immaginato** che ogni classe in gita, su scala globale, abbia un impatto enorme se non guidata e regolamentata per quel che riguarda i rifiuti e la loro gestione. Tanti aspetti andrebbero approfonditi, ad esempio la modalità di raccolta per i rifiuti differenziabili, come anche la quantità di questi. L'ideale sarebbe la produzione di meno involucri e che quelli prodotti siano biodegradabili al 100%, ma, purtroppo, di tutto ciò si parla ormai da tantissimi anni e, ahì ahì, siamo ancora molto impreparati. Speriamo in un mondo migliore, sempre. Anche perché, le bellezze dell'Italia che abbiamo visitato, se inquadrare in un ambiente sano, avrebbero quel di più che le renderebbe davvero uniche.



### L'ETICHETTA

**Fornisce tutte le informazioni relative agli ingredienti e alla provenienza**

