

CONSIGLI PER I CONSUMATORI

COSA POSSIAMO FARE? UNA LISTA PER IL PRESENTE¹

Dal tempo dei lussignani (vedi scheda 5 a 1) molta acqua e tanto cibo (sprecato) sono passati sotto i ponti della crescita, dello sviluppo, dell'abbondanza, della sazietà. Eppure sono aumentate le contraddizioni, gli squilibri, le situazioni paradossali, come abbiamo visto. Ci sono tanti affamati quanti obesi nel mondo, si spreca tanto cibo quanto potrebbe mangiare metà della popolazione mondiale. Le risorse naturali - il suolo, l'acqua, l'energia - sono limitate, e le usiamo così velocemente da non lasciare loro il tempo di rigenerarsi. Un mondo e un modo di vivere alla lunga insostenibile.

Partendo da ciò si può trascrivere una lista «moderna» di ragioni, e dunque poi di azioni e comportamenti, contro lo spreco di cibo, acqua ed energia. Non un decalogo assertivo e precettivo, semplicemente una prima nota, una lista che potrebbe includere fra gli altri questi «elementi»:

1 Non sprecare cibo, acqua, energia significa risparmiare denaro e risorse naturali limitate. L'acqua è un bene vitale: a tutti deve essere garantito l'accesso alla quota minima indispensabile come diritto umano. Stessa cosa per il cibo che soddisfa un bisogno primario essenziale. L'energia serve per tutto, ma deve essere prodotta in modo più sostenibile e distribuita equamente. La riduzione degli sprechi di cibo e acqua è la più straordinaria e immediata fonte energetica.

2. Riconoscere che la sicurezza alimentare, la disponibilità di risorse idriche ed energetiche sono due facce della stessa medaglia: per ottenere 1 kcal occorre circa 1 litro di acqua. Gettare cibo ancora buono significa sprecare tutta l'acqua che è servita per produrlo, trasformarlo, trasportarlo, distribuirlo e poi smaltirlo. E dunque anche tutta l'energia utilizzata per questi processi: per produrre 1 kcal di cibo servono 10 kcal di energia fossile.

3. Non scialacquare, la maggior parte dell'acqua non la beviamo ma la mangiamo: 50 litri sono il livello minimo raccomandato per uso domestico (lavare, cucinare), il consumo idrico per una dieta giornaliera di 3.000 kcal è di 70 volte superiore. Dietro ai pasti che consumiamo ci sono enormi quantità di acqua.

4. Mangiare prodotti a basso impatto idrico: ci vogliono 3.600 litri di acqua al giorno per una dieta a base di carne, 2.300 per una vegetariana. La dieta mediterranea consuma molto meno acqua e fa stare meglio. Quando gettiamo via 200 grammi di carne rossa sprechiamo 3.000 litri di acqua, che sono serviti principalmente per nutrire l'animale.

¹ Ripreso e rivisto dal libro: Andrea Segrè, (2012), Cucinare senza sprechi, Ponte delle Grazie, Milano

5. Pianificare la lista della spesa in base alle reali necessità, senza farsi tentare dalle mille offerte «speciali» del supermercato.
6. Non fare la spesa quando si ha fame: si rischia di comperare più, del necessario.
7. Leggere attentamente i termini di scadenza dei prodotti e far propria la distinzione fra «consumare entro» e «consumare preferibilmente entro»: in quest'ultimo caso il prodotto può essere consumato anche dopo. Privilegiare i prodotti con meno imballaggio oppure venduti sfusi.
8. Per la grande distribuzione: incrementare le offerte last minute vendendo scontati i prodotti prossimi a scadenza e quelli a confezione danneggiata in corner speciali. Adottare il Last Minute Market o iniziative simili per recuperare i prodotti invenduti e donarli a chi ha bisogno.
9. Consumare gli avanzi per i pasti successivi oppure congelarli o trasformarli in concime.
10. Non sprecare significa anche avere cura di sé, degli altri e delle relazioni personali in equilibrio con la Natura e il Mondo: per non «sprecare la vita», come ci ricorda Charles Bukowski in una sua bella poesia.

Anche se ci potrebbero essere tanti altri «comandamenti» utili, potremmo citarne almeno altri due:

11. Favorire la diffusione della cultura di wine e doggy bag al ristorante, senza vergognarsi. Non ci sono più le mezze stagioni, è vero. Ma ci dovrebbero essere le mezze porzioni.
12. L'educazione alimentare, senza dogmi e precetti, deve essere parte di un programma più ampio di educazione civica e ambientale.

È una lista che non si esaurisce, naturalmente. Ma già questo elenco potrebbe essere applicabile: basta saperlo, e volerlo. Perché invece non si fa o è soltanto una minoranza quella che si pone il problema dello spreco e agisce comportandosi di conseguenza? Per tradurre tutto questo in azioni e per far sì che molte delle pratiche non rimangano soltanto buone intenzioni bisogna promuovere una «nuova» cultura dei consumi, non soltanto quelli alimentari. Potremmo chiamarla metaconsumo: nel senso che da una parte dobbiamo ridurre i consumi della metà, anche se può sembrare una provocazione, selezionandoli e scegliendoli consapevolmente e responsabilmente. E dall'altra andare oltre il consumo stesso, almeno per come viene inteso abitualmente.

Partendo da monte, e cioè ripensando ai beni e ai sistemi di produzione, trasformazione, distribuzione. Beni che dovranno essere più sostenibili, nel senso che si dovranno usare meno risorse e dovranno durare più a lungo e «valere» di più. Così per il cibo, e per tutto il resto.

Non basta tuttavia solo una forte spinta motivazionale, questo processo culturale deve coinvolgere le autorità locali e la politica, affinché l'andare «oltre» i consumi non sia solo un'azione personale.

Deve diventare una priorità della società civile. Occorre quindi integrare più livelli: in primis i consumatori, anzi, i cum-sumatori, ma anche le aziende e le autorità locali per arrivare finalmente alle istituzioni e alla politica. Senza il supporto istituzionale infatti il rischio è quello di restare solamente con delle buone intenzioni: se vogliamo arrivare a comunicare in maniera efficace con l'intera società, con l'obiettivo di formare una forte «identità ecologica», occorre un lavoro sinergico, che ci porti a scegliere in maniera consapevole e intelligente la strada del metaconsumo, intesa come opzione primaria e non come sacrificio imposto.