



Slow Food®  
Valli Orobiche

## IN EUROPA IL 33% DELL'ORTOFRUTTA VA AL MACERO PER MOTIVI ESTETICI

Categories: [temi](#)

15/09/2018



**Una ricerca stima in 50 milioni di tonnellate l'anno lo spreco di frutta e verdura che finisce in discarica perché ritenuta "brutta"**

La forma dei frutti e delle verdure non sempre è perfetta, ma questo non significa che non siano comunque buone da mangiare. In quello che fino a quaranta anni fa era un paese soprattutto agricolo, un'affermazione del genere sarebbe suonata come un'ovvietà. Non nell'Italia – e nell'Europa – di oggi.

Uno **studio dell'università di Edimburgo**, pubblicato su *Journal of Cleaner Production* ha evidenziato come un terzo dell'ortofrutta coltivata nel nostro continente sia troppo "brutta" per poter essere venduta. Il totale è di circa 50 milioni di tonnellate di cibo commestibile in realtà al 100%. L'indagine sottolinea: non si tratta di cibo esposto in vendita ma scartato dai consumatori, bensì di frutta e verdura che non raggiungono neanche i punti vendita.

Gli standard della grande distribuzione organizzata sono così alti che le aziende agricole che vendono ai supermercati *"generalmente producono più cibo di quanto preveda il contratto, mettendo in conto che una parte del raccolto non verrà ritenuta idonea per essere venduta"*, spiegano i ricercatori. Ma anche la frutta irregolare e un po' ammaccata ha bisogno di essere seminata, irrigata e raccolta. E questo si traduce in un enorme spreco di soldi, di risorse alimentari e una notevole quantità di anidride carbonica immessa in atmosfera in modo del tutto inutile.

Eppure questi prodotti un mercato potrebbero averlo. Potrebbero essere venduti a pezzetti, utilizzati per produrre piatti pronti o donati a chi ne ha più bisogno, suggeriscono gli stessi ricercatori. In Europa qualche iniziativa è stata presa. La catena tedesca di supermercati Lidl, ad esempio, per ridurre lo spreco di ortofrutta ha lanciato la campagna *Too Good To Waste* in alcuni punti vendita del Regno Unito: ogni giorno vengono vendute cassette da 5 chili di frutta e verdura leggermente danneggiate a prezzo ridotto. Un'iniziativa simile è stata presa dalla catena olandese Albert Heijn.

*"È stato dimostrato che i consumatori, soprattutto se la frutta non perfetta viene messa in vendita a un prezzo più basso, sono molto propensi ad acquistarla"* – spiega a National Geographic Silvia Gaiani, ricercatrice all'università di Bologna nel dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari. *"La questione resta comunque molto complessa: supermercati e consumatori si influenzano a vicenda"*, continua la ricercatrice.

Un'altra grossa fetta di spreco alimentare è costituita da quello che gettiamo nelle nostre case. Gaiani ha pubblicato, insieme a Sandra Caldeira, Valentina Adorno, Andrea Segré e Matteo Vittuari [una ricerca sullo spreco di cibo in Italia](#). In particolare i ricercatori hanno individuato nove profili di consumatori. La buona notizia è che il profilo più ricorrente (il 35% del campione) è quello del consumatore "sensibile" che butta il cibo nella spazzatura solo quando è strettamente necessario, ad esempio se si è creata muffa, o se è diventato maleodorante. Queste persone cestinano in media 4,8 euro di cibo a settimana.

La cattiva notizia è che la media nazionale è di 7 euro di cibo a settimana buttato via. Dall'altra parte della classifica, infatti, ci sono gli "accumulatori ossessivi", che hanno il terrore del frigorifero vuoto e comprano troppi prodotti, con il risultato che oltre 12 euro di spesa a settimana finiscono nell'immondizia. Oppure gli "sperimentatori disillusi", attratti dalle offerte speciali e sempre disponibili a provare qualche nuovo alimento che, però, spesso è sgradito al palato. Ma al di là dei nostri comportamenti ci sono le norme. In Europa la maggior parte dell'ortofrutta è divisa in tre categorie:

**La categoria "extra"**: prodotti di forma regolare, ben puliti e senza difetti;

**I categoria**: prodotti di buona qualità, di forma abbastanza regolare e che presentano solo lievissime lesioni;

**Il categoria**: prodotti di qualità inferiore, con difetti dovuti all'esposizione al sole, leggere ammaccature e forma irregolare.

Nei supermercati troviamo quasi solo le prime due categorie; per trovare frutta e verdura di seconda categoria dobbiamo rivolgerci ai fruttivendoli di strada, mercati generali o agricoltori che fanno vendita diretta. Le differenze sono ben visibili anche a occhio nudo, ma è impossibile sbagliare: la categoria è un'informazione che, per legge, dev'essere fornita sui cartellini della merce esposta. In ogni caso siamo tutelati dal [Regolamento europeo 1308/2013](#) secondo il quale l'ortofrutta fresca può essere messa in commercio solo se *"di qualità sana, leale e mercantile e se è indicato il paese di origine"*.

*"La frutta brutta ma buona si può ancora trovare, ma è diventato molto difficile, soprattutto nella grande distribuzione"* – dice Lorena D'Annunzio, dirigente di Unaproa, l'Unione nazionale tra le organizzazioni dei produttori ortofrutticoli. *"Questo accade un po' perché esistono regole precise, che non consentono di immettere sul mercato prodotti difettati anche se buoni di sapore, un po' perché è cambiato il modo di scegliere la frutta e la verdura. Oggi si usano gli stessi parametri che applichiamo a una camicia o un paio di scarpe: è solo una questione estetica. Ma non è sempre stato così: qualche anno fa, prima di vedere eventuali difetti, si odorava il frutto per capire se era buono o insapore. Nel frattempo però è cambiato il tessuto sociale, le nostre abitudini e i nostri ritmi"*. Fonte: National Geographic Italia, Federico Formica, 11.09.2018

Permanent link to this article: <https://www.slowfoodvallorobiche.it/in-europa-il-33-dellortofrutta-va-al-macero-per-motivi-estetici/>