

# LAMADIA®

ANNO XXVI  
Maggio 2011  
N. 261  
€ 3,00

www.lamadia.com

## travelfood

DIRETTORE  
ELSA MAZZOLINI

Congelato  
surgelato  
abbattuto\*

L'\* non fa  
la differenza

L'unica rivista italiana di settore  
distribuita alla ristorazione  
della GRAN BRETAGNA

INSELE SPEED. IN ABB. POST. - GRUPPO III\* - 45% - ART. 2 COMMA 10/B LEGGE 662/96 - FIL. FORLÌ - TASSA PAGATA - TAXE PERCUE - REG. TRIB. DI FORLÌ N°653 - DEL 14/6/84  
R. RES. ELSA MAZZOLINI - GIORNATA SUL - VIA VACCHIONI 46 - CESTINA 100 - IN CASO DI MANCANZA RECAVATO RESTITUIRE AL MITTENTE CHE SI IMPEGNA A PAGARE LA RIVISTA TASSA



## Due piccoli flash per riflettere

### Danni della malnutrizione

IL PRIMO FLASH: in Italia sono oltre 3 milioni e mezzo le persone che non hanno abbastanza soldi per una alimentazione adeguata; questo numero di persone rappresenta ben il 5,3% delle famiglie. Una famiglia di due persone viene considerata povera, se ha una spesa di cibo e bevande (in media) inferiore a 222,29 euro al mese, che oscilla dai 195 euro in Sicilia e i 255 in Trentino Alto Adige. Il problema riguarda tutta la popolazione, ma è più concentrato nel Sud, soprattutto in Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna. Sappiate che la malnutrizione abbassa l'aspettativa di vita anche del 30%, aumenta l'incidenza di malattie e, negli anziani, diminuisce la capacità di autonomia.

### Sprechi impressionanti

IL SECONDO FLASH: ogni anno finiscono in pattumiera più di 20 milioni di rifiuti, che potrebbero sfamare oltre 44 milioni di persone, ovvero i  $\frac{1}{3}$  della popolazione italiana! Questa situazione, ahimè diffusa in tutto il pianeta, vede coinvolti, in una assurda gara a chi spreca di più, non solo le famiglie, ma tutti gli stadi della filiera alimentare. Ad esempio, oltre 17 milioni di tonnellate tra cereali, frutta e verdura sono rimasti nei campi, inutilizzati; nell'industria, gli sprechi dovuti a scadenze imminenti, lanci di nuovi prodotti e imperfezioni, ammontano a oltre 2 milioni di tonnellate; nel 2010, la famiglia italiana ha buttato nella spazzatura l'8% della sua spesa, che corrisponde a 454 euro. Degli sprechi che si verificano in famiglia, solo il 23% è rappresentato da prodotti scaduti o andati a male, mentre il 10% è rappresentato da prodotti non necessari, il 26% dall'eccesso di acquisto per offerte speciali e il 32% dall'eccesso di acquisto generico.

### Educazione al consumo

Credo che questi due fenomeni riguardino tutti noi e ci portino a interrogarci su quelle che sono le nostre scelte a tavola.

Per me è evidente come il problema più grosso in famiglia sia la mancanza di educazione nello scegliere il cibo e nell'educarsi ad una attesa del consumo: troppo spesso, non sapendo scegliere e non sapendo attendere, mettiamo a tavola troppo cibo e troppe varietà contemporaneamente; ne mettiamo a tavola talmente tanto che, alla fine, dobbiamo rinunciare a mangiarlo tutto. Acquistiamo i prodotti senza reali strategie di consumo oppure credendo di avere una strategia, che, però, normalmente è sovrastimata.

Allora, che fare?

Riappropriamoci dei nostri tempi e dei nostri ritmi, sia nel momento dell'acquisto, che nei momenti della preparazione e del consumo del cibo; valutiamo meglio se la nostra è una fame biologica (che richiede una maggior quantità) o una fame emotiva (che richiede più una gratificazione qualitativa); impariamo a gestire gli scarti del cibo, cimentandoci anche in nuove ricette che ne prevedano l'utilizzo; chiediamo ai ristoratori di impacchettarci gli avanzi della nostra cena e, perché no, incentiviamo, partecipiamo e diamo sempre più voce a tutte quelle iniziative che cercano di utilizzare, attraverso reti capillari ed enti no profit, le eccedenze agroalimentari ridistribuendole ai meno abbienti. Con pochi gesti facciamo del bene alla nostra salute e a quella degli altri, alle nostre tasche e a quelle degli altri, alla nostra economia e a quella degli altri e...al nostro pianeta (visto che lo smaltimento di una tonnellata di rifiuti provoca l'emissione di 4 tonnellate di anidride carbonica!).