

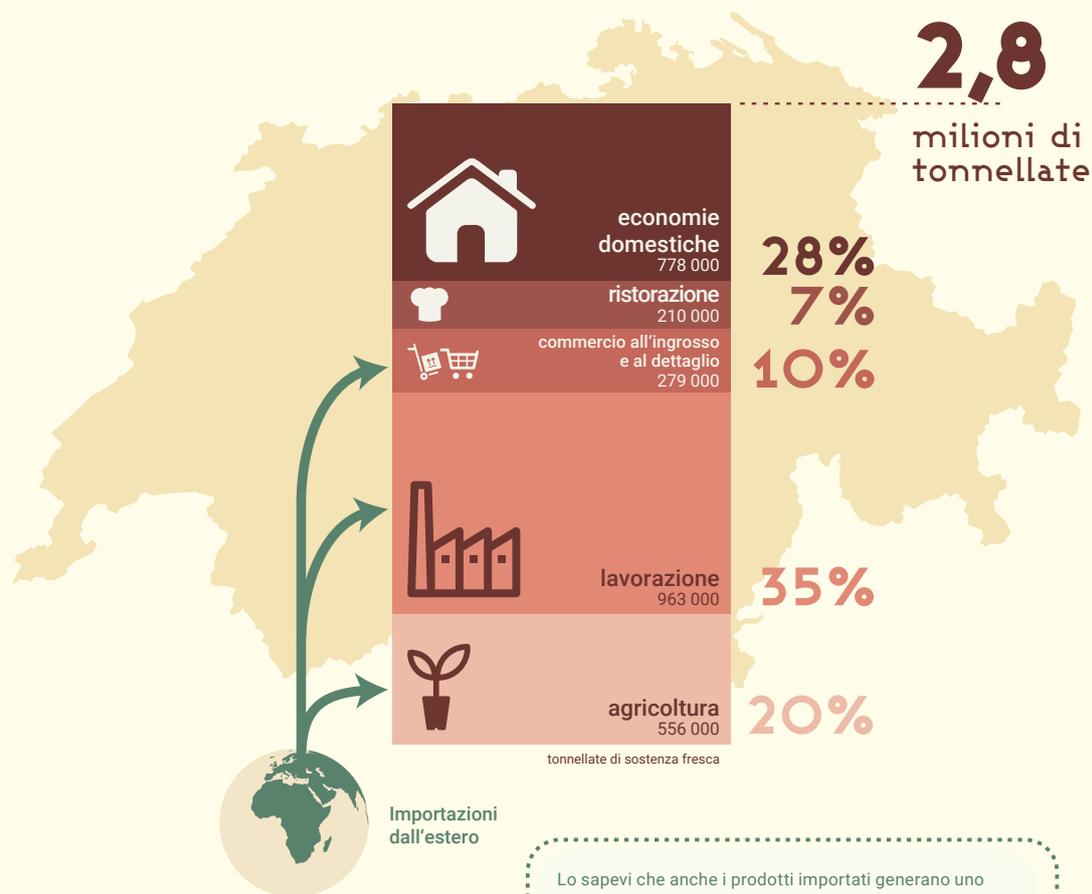
Lavoro di gruppo «Basta con lo spreco alimentare»



SPRECO ALIMENTARE

lungo tutta la catena di produzione alimentare svizzera

Tutti i partecipanti alla catena di produzione alimentare generano complessivamente 2,8 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari.



FONTE: Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotenzial. UFAM, 2019. Grafico: R. Ryser.

Lavoro individuale

Osserva l'illustrazione sulla prima pagina.

Leggi le descrizioni dei ruoli presentati nelle prossime pagine e scegline uno.

Immergiti nel ruolo e, utilizzando la scheda di lavoro, prendi nota di almeno tre idee che potresti mettere in pratica per evitare lo spreco alimentare.

Lavoro di gruppo

Formate un gruppo di 5 persone. Rappresentate tutti i 5 ruoli all'interno di ogni gruppo. Scambiatevi le idee: come evitare lo spreco alimentare nei diversi luoghi e nelle diverse funzioni?

Economie domestiche – Consumatrice/Consumatore

Nome: Francesco Cattaneo

Età: 42 anni

Professione: casalingo e insegnante

«Lavoro al 60 % come insegnante e in casa mi occupo di molte faccende domestiche. Ho tre figli di 3, 5 e 8 anni. Mia moglie ed io abbiamo sempre qualcosa da fare. La domenica sera pianifichiamo i pasti della settimana. Il lunedì e il mercoledì faccio due grosse spese al supermercato e vado anche in panetteria. Il venerdì, mia moglie va al mercatino per acquistare frutta e verdura fresche dai produttori locali. Teniamo molto all'acquisto di prodotti regionali e di stagione. A casa nostra di fragole in inverno non se ne parla – così in estate siamo ancora più felici di mangiarle! E ci sembrano ancora più buone quando siamo noi a raccoglierle, come è possibile fare in un'azienda ortofrutticola che si trova poco lontana da casa. Mia moglie ne utilizza una parte per preparare la marmellata... La mia colazione preferita in assoluto è una fetta di pane con la sua marmellata! Sul balcone abbiamo anche sistemato alcune cassette di terriccio, che in estate trasformiamo in un piccolo orto, con pomodori, cetrioli e erbe aromatiche. Gli scarti della frutta e della verdura, come le bucce o i gambi, li diamo ai nostri criceti, mentre un'altra parte finisce nel composto che abbiamo organizzato assieme ai vicini. Nonostante la pianificazione dettagliata, a volte anche noi ci ritroviamo con degli avanzi, ma devo dire che sono abbastanza bravo a riutilizzarli e a rimetterli in tavola, grazie a tante ricette utili e appetitose.»

Commercio all'ingrosso e al dettaglio – Direttrice/Direttore di filiale in una catena di supermercati

Nome: Laura Rossi

Età: 25 anni

Professione: direttrice di filiale in una catena di supermercati

«Dirigo una piccola filiale di una grande catena di supermercati, che vende soprattutto generi alimentari. Mi occupo degli aspetti finanziari, della gamma di prodotti in vendita e della gestione dell'équipe, che conta cinque dipendenti. Ogni giorno siamo a disposizione

della clientela per servirla e consigliarla ma, soprattutto, verificiamo la merce che abbiamo in negozio e in magazzino, riforniamo regolarmente gli scaffali e ci assicuriamo che i prodotti siano in ottimo stato. La mattina, disponiamo negli espositori la verdura e la frutta che ci sono appena state consegnate. Verifichiamo la qualità e eliminiamo ciò che è marcio o guasto. A mezzogiorno arriva il rifornimento di latticini, che sistemiamo in fondo agli scaffali refrigerati, controllando la data di vendita dei prodotti che restano nelle prime file. Su tutti gli alimenti che devono essere venduti il giorno stesso mettiamo un adesivo con uno sconto del 25 %. Dopo la chiusura, sistemiamo in alcuni scatoloni i prodotti di panetteria e pasticceria invenduti e quelli che hanno raggiunto la data di scadenza ma che sono ancora conservabili, poiché in serata qualcuno passerà a ritirarli per consegnarli all'associazione Tavolino magico, che distribuisce cibo gratuitamente alle persone in situazione precaria».

Lavorazione – Direttrice/Direttore di produzione

Nome: Lukas Steiner

Età: 35 anni

Professione: direttore di produzione presso un'azienda svizzera di lavorazione di patate

«La mia azienda è specializzata in prodotti a base di patate e altri surgelati. Nel reparto lavorazione impieghiamo da 150 a 180 persone, a seconda della stagione. In veste di responsabile della produzione è ovvio che la qualità di ciò che mettiamo in vendita mi sta molto a cuore. Per le nostre patate fritte acquistiamo la materia prima da agricoltori della regione. In questo modo le distanze di trasporto sono brevi e le patate giungono da noi freschissime. Nel limite del possibile, utilizziamo l'intera patata – per alcuni prodotti persino la buccia. La lavorazione inizia con un ciclo di lavaggio. Poi le patate passano in una macchina che le taglia in bastoncini. I bastoncini devono avere una lunghezza minima. Quelli troppo corti non li gettiamo ma li trasformiamo in altri prodotti, ad esempio in crocchette. I bastoncini di patata dalle dimensioni giuste vengono passati nell'acqua molto calda, fino a quando diventano morbidi all'interno. Poi vengono fritti, surgelati e confezionati in porzioni. Tutto questo lavoro viene fatto a macchina. Le parti rimanenti della patata, quelle che non sono veramente utilizzabili in altro modo, come la buccia, saranno trasformate in biogas. La nostra azienda fa parte dell'associazione United Against Waste e si impegna attivamente per ridurre lo spreco alimentare. Inoltre, ogni anno doniamo quasi 1000 chilogrammi di prodotti invenduti all'associazione Tavola svizzera, che distribuisce cibo gratuitamente alle persone in situazione precaria.»

Ristorazione – Capocuoca/Capocuoco

Nome: José Gonzales

Età: 47 anni

Professione: capocuoco in un ristorante di specialità svizzere

«Nel nostro ristorante con giardino, che propone specialità regionali e di stagione, riusciamo a servire fino a 100 pasti contemporaneamente. Una grande squadra è al

lavoro in cucina e un'altra in sala per il servizio – c'è sempre qualcosa da fare! Per gestire un ristorante ci vogliono una buona pianificazione, un buon coordinamento e un personale ben formato. Già al momento di acquistare le materie prime ci assicuriamo che il cibo provenga dalla regione e sia di ottima qualità. In tal modo siamo certi di produrre meno rifiuti. Il vantaggio della cucina regionale è che il cibo giunge da noi freschissimo, dopo aver percorso solo brevi distanze, e può quindi essere conservato più a lungo. Il nostro ristorante serve porzioni più piccole ma offre un supplemento gratuito. In questo modo nei piatti non resta quasi nulla che poi saremmo costretti a gettare. Se un cliente lascia qualche avanzo, il personale gli propone di metterlo in un sacchetto da portare a casa. Per ogni ricetta dei nostri menu ho preso nota in dettaglio di tutti gli ingredienti: in questo modo ordiniamo sempre la giusta quantità di verdure, di carne e così via, e non facciamo scorte inutili. Ho molti anni di esperienza alle spalle, in particolare in mense aziendali, che mi sono d'aiuto anche in questo. Istruisco il mio personale in modo molto preciso su come preparare i diversi piatti e su che cosa si deve fare con gli eventuali scarti. Nel limite del possibile cerchiamo di utilizzare tutte le parti di un alimento. In estate, ad esempio, proponiamo le zucchine in tre modi: grigliate, ripiene e cotte al forno oppure come salsa per la pasta. Ogni giorno il menu comprende almeno un piatto vegetariano.»

Agricoltura – Contadina/Contadino

Nome: Lena Stoll

Età: 50 anni

Professione: orticoltrice

«Nella nostra azienda a conduzione familiare coltiviamo 30 ettari di ortaggi – ossia l'equivalente di una quarantina di campi da calcio. Produciamo, ad esempio, rucola, lattuga, cavolo rapa, spinaci, formentino o cavolo bianco. Durante la stagione che ci dà maggior lavoro impieghiamo temporaneamente una quarantina di persone. Tra i nostri clienti si trovano grossisti, commercianti al dettaglio ma anche erbivendoli dei mercatini di frutta e verdura. Le verdure destinate alla vendita sono soggette a norme molto severe. Il diametro di un cavolo rapa, ad esempio, deve essere compreso fra 8 e 12 cm. Ma che cosa fare con la frutta e la verdura che non rientra nei calibri prescritti? Noi la mettiamo in vendita direttamente, qui nel negozietto della nostra azienda, e completiamo l'assortimento con specialità e prodotti di altri agricoltori della regione. L'orticoltura richiede una pianificazione molto precisa; per evitare la diffusione di parassiti e di muffe non coltiviamo mai lo stesso tipo di ortaggio due volte di seguito sulla stessa parcella, secondo il principio della rotazione delle colture. Malgrado ciò, i parassiti e le erbacce fanno comunque parte del nostro lavoro quotidiano. Le piante vanno protette con prodotti fitosanitari contro gli afidi, le muffe e simili. Nel caso delle erbacce, abbiamo ridotto il ricorso alle sostanze chimiche e ora usiamo nientemeno che un robot con telecamera incorporata, che le strappa da solo e in modo molto preciso.»

Ruolo: _____

Idee per lottare contro lo spreco alimentare
1.
2.
3.

Vi sono molte soluzioni possibili. Qui presentiamo solo qualche spunto.

Economie domestiche – Consumatrice/Consumatore

- Mettere gli avanzi in contenitori trasparenti. Questi vanno sistemati bene in vista in modo da non dimenticarli, così da consumarne il contenuto rapidamente. Nel frigorifero, i prodotti più vecchi vanno davanti, i prodotti più freschi vanno dietro.
- Pianificare l'occorrente per una settimana e fare una lista della spesa, tenendo conto dei pasti fuori casa (ad es. in mensa).
- Acquistare prodotti locali e stagionali.
- Non guardare solo la data di scadenza indicata sulla confezione, ma usare i propri sensi – vista, olfatto, gusto – per verificare se il cibo è ancora commestibile.
- Dedicare un giorno alla settimana a cucinare gli avanzi (ad es. il lunedì se vi sono resti del fine settimana).
- Troppo cibo in casa? Lo si può offrire ad amici o vicini, oppure, se è ancora confezionato, metterlo a disposizione in un frigorifero pubblico.
- Discutere con gli amici dello spreco alimentare e condividere con loro le possibili soluzioni.
- Far durare il cibo più a lungo: preparare marmellate o sciroppi, essiccare la frutta, mettere la verdura sottaceto o congelarla.

Ristorazione – Capocuoca/Capocuoco

- Coinvolgere il personale che lavora in cucina, discutere con loro dello spreco alimentare e dei diversi modi per ridurlo in modo ingegnoso.
- Pianificare in modo diverso: puntare su una quantità ragionevole e non necessariamente sul massimo. «Ce n'è finché ce n'è» è una regola applicata da molti ristoranti ed è anche ben accettata dalla maggior parte dei clienti.
- Riconsiderare le dimensioni delle porzioni e, se occorre, ridurle. Disporre meno cibo nel piatto, offrendo eventualmente un supplemento gratuito.
- Utilizzare piatti più piccoli: è risaputo che ci si può facilmente ingannare sul rapporto tra la porzione di cibo e le dimensioni del piatto. I piatti più piccoli danno l'impressione di contenere porzioni più abbondanti.
- Ridurre il numero di piatti nel menu: se son troppi, i clienti si sentono persi. Ridurre la gamma a pochi piatti semplifica la scelta, i processi e la conservazione.
- Coinvolgere i clienti, discutere con loro dello spreco alimentare, informarli sulle soluzioni che si cerca di trovare. I clienti lo prenderanno positivamente, perché lo sviluppo sostenibile sta a cuore a molti.
- Offrire ai clienti la possibilità di portare a casa i loro avanzi.
- Proporre un menu ispirato alla lotta contro lo spreco alimentare nel quale vengono utilizzati gli avanzi.

Commercio all'ingrosso e al dettaglio – Direttrice/Direttore di filiale in una catena di supermercati

- Adottare un sistema per tenere sotto controllo la merce immagazzinata e quella in vendita, in modo da reagire sempre in tempo quando qualcosa si esaurisce.
- Pianificare a ritmo settimanale, mensile e annuale la fornitura dei vari generi alimentari.
- Quando si avvicina la data di scadenza proporre il prodotto a un prezzo ridotto.
- Donare gli invenduti a chi ne ha bisogno e alle associazioni che aiutano le persone in situazione precaria.
- Avere il coraggio di lasciare spazi vuoti e di non avere sempre gli scaffali ricolmi di prodotti freschi (ad es. il pane) all'ora di chiusura, poiché è impossibile vendere tutto.
- Dare alle aziende agricole il cibo che non può essere utilizzato in nessun altro modo.
- Compostare gli scarti della preparazione e i resti di cibo oppure farli fermentare per produrre energia.
- Incoraggiare la clientela ad acquistare anche la frutta e la verdura che non rientrano nei calibri prescritti (ad es. le carote un po' storte), creare un «marchio» a parte per questo tipo di prodotti e adattare il prezzo di conseguenza.

Lavorazione – Direttrice/Direttore di produzione

- Proporre alle aziende agricole come foraggio per animali da fattoria la materia prima che non può più essere utilizzata in altro modo.
- Compostare gli scarti della preparazione oppure farli fermentare per produrre energia.
- Sviluppare nuovi metodi e nuove tecniche di lavorazione che producano meno resti.
- Sviluppare nuovi mercati per i sottoprodotti (ad es. per la crusca, per il siero di latte).
- Donare le eccedenze a chi ne ha bisogno e alle associazioni che aiutano le persone in situazione precaria.
- Aprire un negozietto accanto alla fabbrica dove vendere prodotti che non vengono accettati nel commercio «normale» (ad es. biscotti rotti).

Agricoltura – Contadina/Contadino

- Pianificare bene la semina e la piantagione, scaglionandole nel tempo, in funzione della domanda prevista al momento della vendita.
- Pianificare la rotazione delle colture per ridurre i parassiti e le malattie causate dalle muffe.
- Proteggere le piante dalle intemperie (ad es. grandine o pioggia), dai parassiti o dalle malattie.
- Adottare tecniche di raccolta delicate e applicarle al momento giusto. Nel limite del possibile non lasciare frutti e ortaggi abbandonati nei frutteti e nei campi.
- Vendere direttamente nel negozietto dell'azienda agricola oppure al mercato settimanale la frutta e la verdura che non sono accettate dal commercio al dettaglio (ad es. le carote «storte»).

- Lavorare la frutta e la verdura invendibili o invendute ma commestibili trasformandole in marmellate, sciroppi, liquori, conserve, frutta secca, sughi, minestre e così via.
- Nutrire gli animali dell'azienda agricola con alimenti non trasformati che non possono essere venduti o usati in altro modo.
- Compostare gli scarti della preparazione e i resti di cibo oppure farli fermentare per produrre energia.
- Discutere con i commercianti e con l'industria di lavorazione per estendere la gamma di prodotti accettati (ad es. le carote «storte»).
- Sensibilizzare la popolazione affinché dia maggior valore agli alimenti e al cibo in generale.
- Negli anni in cui il raccolto è abbondante, cercare canali di vendita supplementari (ad es. organizzare una bancarella sulla quale i clienti possono servirsi da soli o un campo dove i clienti possono venire a raccogliere direttamente i prodotti, oppure cercare nuovi contatti con ristoranti e commerci della regione).
- Se il raccolto è abbondante, fare pubblicità sui social media o esporre cartelloni nelle vicinanze.
- Organizzare incontri per imparare a cucinare la frutta e la verdura che non rientrano negli standard (ad es. brodo di verdura).
- Vendere la verdura in combinazione con altri prodotti (ad es. verdura e gallina da brodo).
- Proporre abbonamenti per l'acquisto di verdura, frutta, uova, carne o farina, in modo da meglio pianificare la produzione.