

Frutta e verdura: prezzi in salita ma sprechi record - Windows Internet Explorer
http://archivistorico.corriere.it/2011/dicembre/08/Frutta_verdura_prezzi_salita_sprechi_co_7_111208032.shtml

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?
Preferiti flickr Vai al passaggio s... Siti suggeriti Get more Add-ons
Frutta e verdura: prezzi in salita ma sprechi r...

ACCEDI SEGUICI SU f b t+
Cerca nell'Archivio storico IL MIO COMUNE

Home Opinioni Economia **Cultura** Spettacoli Sport Le città Salute Scienze Motori Viaggi 27ora Archivio
< CULTURA ARCHIVIO STORICO

Scopri per la tua azienda le offerte di fornitura energetica di Axpo Italia 

» Corriere della Sera > Archivio > Frutta e verdura: prezzi in salita ma sprechi record

CORRIERE DELLA SERA
A A [social icons]

Frutta e verdura: prezzi in salita ma sprechi record

A Milano 465 tonnellate buttate ogni giorno E per le primizie si pagano 40 euro al chilo

Quanti paradossi nel negozio del fruttivendolo. Solo nel mese di novembre la frutta fresca è aumentata del 4,3 per cento. Da due anni i milanesi reagiscono alla crisi nel peggiore dei modi: consumando meno frutta e verdura. E comprando straniero. Perché - per quanto possa sembrare assurdo - arance e pomodori spesso sono meno cari proprio quando arrivano da lontano. In particolare, da Spagna, Olanda e Nord Africa. Nonostante i portafogli chiusi per crisi, poi, frutta e verdura continuano a essere sprecate. Se si considera quanto buttato da famiglie, Ortomercato, distribuzione piccola e grande, a Milano si può stimare che ogni giorno finiscano nella spazzatura addirittura 465 tonnellate di prodotto. A questo valore si arriva partendo dai consumi totali di frutta e verdura dei milanesi: 1.285 tonnellate al giorno, come stimato dalla Camera di commercio di Monza su dati Istat, Macfrut, Ref e Inea. Addetti ai lavori come Duccio Caccioni, responsabile marketing e qualità del Centro agroalimentare di Bologna, valutano che le famiglie buttino nella spazzatura il 30 per cento del prodotto. Colpa, tra l'altro, della verdura prelavata che si deteriora in fretta e di frutta che ormai ha pezzature che vanno ben oltre la porzione. Cibo «senza valore» A questo bisogna aggiungere gli sprechi della grande distribuzione (i super distribuiscono circa il 50

PIÙletti
OGGI SETTIMANA MESE

- 1 Terremoto di magnitudo 5 sul Pollino Un anziano morto per infarto a Scalea
- 2 Bimbi uccisi a coltellate nella vasca Arrestata la baby-sitter
- 3 Il Cavaliere e il progetto di una sosta in Kenya
- 4 "Trappola" al patron dell'amaro Giuliani: prosciolta la ex moglie

LIBRERIA RIZZOLI.IT
Compra libri sconto eBook
Ordina libri e ricevi un coupon sconto -15% su TUTTI gli eBook 

E-DICOLA
Da sfogliare online
Il Corriere della Sera e La Gazzetta dello Sport sul tuo pc 

CORRIERE VIAGGI
Partecipa entro il 5/11
Invia il tuo diario e vinci la 

Internet | Modalità protetta: disattivata 100% 12.29

Frutta e verdura: prezzi in salita ma sprechi record - Windows Internet Explorer

http://archiviohistorico.corriere.it/2011/dicembre/08/Frutta_verdura_prezzi_salita_sprechi_co_7_111208032.shtml

File Modifica Visualizza Preferiti Strumenti ?

Preferiti flickr Vai al passaggio s... Siti suggeriti Get more Add-ons

Frutta e verdura: prezzi in salita ma sprechi r...

frutta e di frutta che ormai ha pezzature che vanno ben oltre la porzione. Cibo «senza valore» A questo bisogna aggiungere gli sprechi della grande distribuzione (i super distribuiscono circa il 50 per cento del prodotto, un processo in cui va perso il 10-15 per cento dei volumi iniziali). Fanno un po' meglio i fruttivendoli (2-3 per cento) e pare addirittura virtuoso l'Ortomercato di Milano che dichiara 3,5 tonnellate al giorno di scarti destinati al compostaggio, pari allo 0,15 per cento del prodotto movimentato. «Oltre 450 tonnellate al giorno sono tantissime, ma la cifra non mi stupisce. Il resto d' Italia non è da meno anche se a Milano la forte presenza della grande distribuzione favorisce sprechi maggiori», osserva Andrea Segré, preside della facoltà di Agraria dell' università di Bologna e fondatore dei Last Minute market (per il recupero dei prodotti invenduti). Segré fa anche notare che con pomodori, melanzane e mele che finiscono nella spazzatura di fatto va sprecata anche un' enorme quantità d' acqua. Si parla di 500 mila metri cubi al giorno. «Il problema è che si dà sempre minore valore al cibo - cerca una spiegazione Segré -. Per il consumo alimentare spendiamo una quota sempre minore delle nostre entrate. Così si butta anche senza patemi. Ormai è considerato più importante comprare un nuovo telefonino che alimentarsi con attenzione». Ciliegie a 40 euro al chilo In verità, quando si parla di prezzi, a Milano si può trovare davvero di tutto. I fruttivendoli del centro somigliano sempre più a gioiellerie. Ricche, soprattutto sotto Natale, di primizie che arrivano a costare anche 40 euro al chilo. La loro fortuna sta nella presenza in città di una fascia di popolazione che non ha problemi di spesa. Ma anche nella ricerca di prodotti dai sapori intatti, non modificati da procedure di produzione e distribuzione che garantiscono, sì, prezzi più bassi e frutti dalle forme perfette, ma penalizzano il gusto. Imparare dagli stranieri «Mi chiamano il Gucci della frutta? Per me è un vanto offrire il meglio - dice Dino Abbascià, presidente dei fruttivendoli di Confcommercio Milano -. Se, per mantenere intatto il sapore, un prodotto arriva via aereo invece che via nave, è chiaro che il prezzo ne risente. Per essere precisi, far volare frutta e verdura incide in media per 2 euro al chilo». Ma come è possibile che spesso prodotti che arrivano dall' estero costino meno di quelli prodotti in Italia? «Primo: non è vero che la qualità dei prodotti importati sia sempre inferiore ai nostri. Secondo: gli agricoltori stranieri ci sanno fare. Selezionano i prodotti da sviluppare. Basti pensare che ormai gli italiani mangiano enormi quantità di pomodori olandesi. E in Olanda non c' è il nostro sole». Tornando ai prezzi, le occasioni per chi vuole risparmiare non mancano, soprattutto nella grande distribuzione. I prezzi più convenienti di agrumi, pere e mele sono segnalati qui a fianco. Per quanto riguarda gli sprechi, uno stimolo a migliorare potrebbe arrivare dall' Unione europea. Una risoluzione per ridurre gli sprechi alimentari del 50 per cento entro il 2025 è stata approvata il 23 novembre scorso dalla commissione Agricoltura del Parlamento europeo. A gennaio la risoluzione arriverà in Aula. Inoltre, su mobilitazione italiana, il 2013 è stato dichiarato anno europeo contro lo spreco. Rita Querzé rquerze@corriere.it RIPRODUZIONE RISERVATA

Querze' Rita

Pagina 11
(8 dicembre 2011) - Corriere della Sera

CORRIERE VIAGGI
Partecipa entro il 5/11
Invia il tuo diario e vinci la
Citybike Corriere della Sera!

**TURISTA
on the road
CRONISTA
on line**

AUTOMOBILI.COM
Berline usate, nuove, km0
Le migliori berline a portata di
click

ASCOLTA LA DIRETTA
di
RADIO 105
105 Friends

Internet | Modalità protetta: disattivata

Posta in arrivo - Win... AGRICOLTURA, INE... Frutta e verdura: pre... Documento2 - Micr...

IT < 12.29