

Il paradosso della società dei consumi

di
MAURO
CEREDA

Nel mondo si produce molto più cibo di quello necessario alla sopravvivenza di chi vive sul pianeta, eppure in milioni non ne hanno abbastanza per sfamarsi. Non solo, ogni giorno un'enorme quantità di alimenti viene buttata o va perduta per sempre. Qualche dato: nel 2024, secondo la FAO, circa l'8% della popolazione si trovava in condizioni di fame cro-

nica, eppure in termini teorici la produzione alimentare attuale potrebbe nutrire oltre 11,5 miliardi di persone. Lo ha sottolineato anche Papa Leone XIV, l'anno scorso, proprio parlando alla FAO: "Come possiamo tollerare che si sprechino ingenti tonnellate di alimenti mentre moltitudini di persone si affannano per trovare nella spazzatura qualcosa da mettere in



bocca?". E' il paradosso della società dei consumi e del mercato che non dà il giusto valore a ciò che finisce sulle nostre tavole e si preoccupa poco delle risorse naturali utilizzate nei processi produttivi. Lo spiega bene un breve, ma intenso, libro di Andrea Segrè, agroeconomista e docente di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile dell'Università di Bologna: "Contro lo spreco. Cibo, valore, futuro" (Treccani). Lo spreco è un'invenzione recente, nel passato anche i ricchi cercavano di evitarlo. "Gli elenchi di vivande di certe tavole rinascimentali o barocche sono impressionanti – scrive nella prefazione lo storico Massimo Montanari -. Quelle vivande servivano anzitutto a fare scena, a mostrare la bravura dei cuochi e a celebrare la ricchezza del padrone di casa. In gran parte avanzavano. Erano poi reimpiegate per altri usi: nutrire il personale di servizio, arricchire il mercato cittadino. Nessuno pensava a gettarle. L'idea dello spreco non apparteneva a nessuno". Appartiene invece ai contemporanei. Sempre la FAO sostiene che il 14% del cibo prodotto nel mondo si perde prima della distribuzione e perfino parte di quello che riesce ad arrivare ai consumatori finisce nel cestino dei rifiuti. Anche nel nostro Paese. Nel 2025, secondo i dati del Waste Watcher International Report, ogni italiano ha sprecato in media 555,8 grammi di cibo a settimana, pari a 1,7 milioni di tonnellate all'anno e a 7,5 miliardi di euro. Una quan-

tità che, se recuperata, potrebbe nutrire per un anno circa 3 milioni di persone, cioè quasi la stessa cifra di chi vive in povertà alimentare (oltre 3,2 milioni per l'Istat) e spesso deve scegliere fra quantità e qualità, fra prezzo e salute.

La crisi alimentare si intreccia poi con quella climatica, influenzandosi a vicenda. "Ogni alimento buttato – si legge – rappresenta non solo una perdita economica ma anche un'emissione evitabile, un consumo inutile di suolo e di acqua. L'UNEP ha calcolato che se le perdite e gli sprechi alimentari globali fossero uno Stato, sarebbero il terzo emittitore mondiale dopo Cina e Stati Uniti; a livello globale lo spreco genera circa il 10% delle emissioni totali di gas serra, consuma il 28% dei terreni agricoli e il 25% dell'acqua destinata all'agricoltura. Ma il danno non è solo ambientale. Lo spreco alimentare amplifica le disuguaglianze, sottrae risorse ai sistemi locali e alimenta instabilità economiche e sociali".

Anche le guerre hanno un peso. Secondo il Global Report on Food Crises nel 2025 oltre 281 milioni di persone in 59 Paesi vivevano in condizioni di insicurezza alimentare legata ai conflitti. E poi ci sono le cause economiche, che sono molteplici (inefficienze nella catena distributiva, scelte di mercato – come distruggere i prodotti per non fare abbassare i prezzi oppure scartare la frutta buona ma non perfetta esteticamente -, politiche di marketing...), ma il libro si concentra soprattutto sugli aspetti culturali, sul valore del cibo, sul peso dei comportamenti quotidiani (oggi spesso si mangia di fretta, con poca attenzione), sul ruolo dell'economia circolare e del recupero, sulla necessità di cambiare paradigma.

"Sappiamo che il contrasto allo spreco non si vince solo con le



leggi – spiega Segrè -, ma con la cultura, con l'educazione, con la capacità di trasformare la consuetudine in abitudine. La storia dello spreco è la storia della modernità e dei suoi limiti. Abbiamo creduto che la crescita illimitata potesse cancellare la fame, e invece ha moltiplicato gli sprechi e le disuguaglianze. Abbiamo pensato che il progresso tecnico fosse sufficiente, ma la crisi climatica ci ricorda che senza misura non c'è futuro. Oggi la vera sfida non è produrre di più, ma sprecare di meno. Il passaggio dall'abbondanza alla scarsità consapevole è una rivoluzione culturale prima ancora che economica. La storia dello spreco è, in fondo, la storia della

misura perduta". Esiste anche un "diritto al cibo", che affonda le sue radici nella Dichiarazione dei diritti umani del 1948 e che è poi stato declinato politicamente a vari livelli (ma senza obblighi). Secondo l'autore però, che nel 1998 ha fondato Last Minute Market (un progetto finalizzato al recupero dei prodotti invenduti ma ancora validi da destinare a organizzazioni, soprattutto no profit, che li distribuiscono a chi ne ha bisogno), il modo migliore di farlo rispettare è tradurlo nei contesti locali. Nel libro viene citata, come esempio, l'iniziativa del Comune di Bologna che ha inserito questo diritto nello Statuto cittadino.