

Un documentario del 2014 della durata di 75 minuti (disponibile sulla piattaforma gratuita waterbear.com). Realizzato in collaborazione con la British Columbia's Knowledge Network la rete televisiva via cavo educativa canadese finanziata con fondi pubblici. **Il regista Grant Baldwin e la produttrice Jenny Rustemeyer**, entrambi canadesi, dopo aver preso seriamente in esame il problema, ormai evidente in tutto il mondo ma soprattutto nei paesi occidentali, dello spreco di cibo che viene ogni anno gettato via per miliardi di dollari, **hanno deciso di fare un esperimento** mettendosi alla prova in prima persona: **Smettere per sei mesi di fare la spesa**, diciamo "tradizionale", **e vivere solo con cibo scaduto o scartato altrimenti destinato allo smaltimento**. Questa è una delle più recenti, e inascoltate, accuse mosse a **una società la cui produzione si fonda principalmente sul consumismo** e quindi sull'inevitabile spreco.

Dati veramente incredibili ci dicono che, per esempio In Nord America, il 40% del cibo prodotto viene sprecato per un ammontare di 50 miliardi di dollari, ma anche in Italia mandiamo nelle discariche cibo per un valore di circa 8 miliardi di euro. Tutto ciò a fronte di più di 800 milioni di persone che nel mondo soffrono la fame. La nazione presa in esame dagli autori è quella del Canada, con quasi 50 miliardi di dollari canadesi di sprechi alimentari, dove una persona su 10 non può permettersi un'alimentazione adeguata. Alimenti sprecati a causa della crescente ossessione, da parte dei consumatori, per cibi assolutamente "perfetti" e "belli da vedere" ma anche indotta dal martellante indottrinamento mediatico cui siamo continuamente sottoposti e da politiche aziendali tese solo ad un aumento della produzione fissando scadenze ingiustificate e anticipando di molto il reale tempo di deterioramento e la commestibilità dei cibi confezionati.

Just Eat It si sofferma ed esamina la nostra ossessione per le date di scadenza e le dimensioni delle porzioni e rivela il nucleo di questo **problema apparentemente insignificante che sta avendo conseguenze devastanti in tutto il pianeta**, senza contare il gigantesco impatto sull'inquinamento legato al trasporto e allo smaltimento del cibo stesso. Anche il settore biologico, che certo ha un approccio meno invasivo delle produzioni industriali sulle tematiche dell'inquinamento, dovrà fronteggiarsi con i problemi creati dallo spreco alimentare. Per sei mesi gli autori hanno approfondito l'argomento caratterizzato non solo dall'esperienza personale, ma corroborato da interviste ad esperti del settore come il docente, autore e attivista di TED Tristram Stuart, l'autore e giornalista Jonathan Bloom e la scienziata Dana Gunders della Natural Resources Defense Council di San Francisco.

Durante l'esperimento Grant Baldwin e Jenny Rustemeyer hanno mangiato di tutto. Cibi che non venivano venduti solo perché presentavano piccoli difetti e moltissime barrette di cioccolato, che sarebbero rimaste invendute perché prive di un'etichetta». Le conclusioni

lasciano stupefatti e la domanda che nasce spontanea è: Agendo così, come hanno fatto? Si può riuscire a vivere e nutrirsi comunque bene? La risposta degli autori è sì: **«Vi stupirete di quanti alimenti buoni vengono buttati via ogni giorno»**. [...] «In questo periodo abbiamo mangiato benissimo spendendo solo 200 dollari, in realtà era come andare a fare la spesa». [...] «Siamo arrivati ad un punto in cui molte persone venivano a casa nostra offrendoci il cibo che loro avrebbero gettato, la stessa cosa si è verificata con i grossisti, avevano talmente tanto surplus di cibo che non sarebbe stato venduto e ce lo hanno donato e abbiamo trovato quasi sempre cibi non scaduti». Il documentario mostra immagini e situazioni che hanno dell'incredibile e mette sul "piatto" agricoltori, rivenditori e consumatori in una storia bizzarra che è in parti uguali educazione e intrattenimento.

[di Federico Mels Colloredo]