

Il Parlamento spagnolo ha approvato un [progetto di legge](#) volto a combattere lo spreco alimentare. L'obiettivo principale della legislazione appena accolta dal Consiglio dei Ministri è di **ridurre** significativamente le **1.300 tonnellate di cibo sprecato** ogni anno in tutta la Spagna, equivalenti a circa 31 chili di alimenti pro capite (stime dell'anno 2020). Il progetto di legge è un buon esempio di **economia circolare**, dal piano per la prevenzione degli sprechi alle misure volte a trasformare gli alimenti impossibili da consumare o donare. Sono altresì previste sanzioni per chi verrà meno al rispetto della legge, ufficialmente in vigore dal 2023.

Il progetto di legge

Come specificato dal ministro spagnolo dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione **Luis Planas**, il nuovo strumento adottato dal Governo consentirà di **modificare la catena alimentare** dove essa è più inefficiente, giovando all'ambiente ma anche all'economia. Una scelta, quella adottata dalla Spagna, importante poi a livello **etico**: la legge include progetti collaborativi tra ristoranti, organizzazioni di quartiere e banche alimentari, portando anche le aziende parte della filiera alimentare a presentare **piani** efficienti **contro gli sprechi**.

Medie e grandi imprese dovranno dare in **donazione** qualsiasi alimento prima della data di scadenza e se possibile, la frutta non vendibile dovrà essere **trasformata** (in marmellata o succo, ad esempio) e non gettata via. Anche se dovesse risultare impossibile l'utilizzo ultimo della frutta come prodotto alimentare, questa sarà lungi dall'essere sprecata. Il Governo suggerisce di utilizzare la frutta ormai troppo matura o rovinata per l'alimentazione animale o la produzione di biocarburanti e fertilizzanti. Le aziende della filiera alimentare che **non** rispetteranno le linee guida imposte, potrebbero incorrere in ingenti multe, da un minimo di duemila euro fino ad arrivare a **500mila euro**.

Doggy bag e cibo "imperfetto"

Altro punto fondamentale del progetto di legge è quello che riguarda il cibo consumato nei ristoranti, troppo spesso avanzato e poi sprecato per **noncuranza**. In media **un terzo** di ciò che viene ordinato nei ristoranti diviene spazzatura, ma basterebbe la cosiddetta *Doggy bag* promossa ora anche dal Governo spagnolo per **limitare** le conseguenze negative del pranzo o della cena fuori casa. La *Doggy bad* o *doggie bag* è un termine derivante da una buona abitudine statunitense e ancora poco diffusa in Europa, quella di chiedere ai camerieri un contenitore soprannominato appunto "*Doggy bag*" per portare via gli avanzi del proprio pasto. Negli Stati Uniti, ma anche in Gran Bretagna e in Francia, sono gli stessi *garçon* a confezionare ciò che i clienti hanno lasciato sul piatto, così da dare ai cibi che altrimenti

andrebbero sprecati una seconda *chance*.

“Anche l’occhio vuole la sua parte”, ma evitare di presentare alimenti buoni e salutari solo perché “brutti” è troppo spesso causa di insensati sprechi alimentari. Motivo per cui altra manovra prevista dal disegno di legge approvato in Spagna sarà quella di proporre ai supermercati e ai negozi linee di vendita per prodotti “Brutti, imperfetti o poco attraenti”. La volontà della Spagna è poi promuovere il consumo di prodotti stagionali, locali e biologici, educando alla reale comprensione del significato dei tre termini. I “veri” prodotti della terra che rispettino i reali cicli naturali senza l’impiego di dissertanti, pesticidi e ausili chimici vari non sono mai stati perfetti e tutto quel che appare poco attraente è in realtà **ben più naturale e salutare** di alimenti tanto perfetti da sembrare **finti**.

Non “punire” ma dare l’esempio

Ed è proprio sull’educazione dei cittadini, dando loro buon esempio, su cui il Governo spagnolo ha deciso di concentrarsi. Nonostante sia stato appurato come **gran parte** dello spreco alimentare sia **domestico**, la legislazione vuole puntare sul dare il **buon esempio** pratico anche attraverso campagne educative, una strada probabilmente ben più efficace rispetto al multare i cittadini per i comportamenti adottati in casa.

La Spagna è avanguardista, e gli altri Paesi?

La legge spagnola rappresenta una svolta molto importante visto che nel mondo quasi [un miliardo di tonnellate](#) di cibo finisce nel cestino e i rifiuti alimentari sono causa di circa il **10 per cento** delle emissioni di CO2.

In questo modo il Paese europeo si allinea anche con l’[Obiettivo 12.3](#) dell’[Agenda 2030](#) delle Nazioni Unite, relativo proprio allo spreco alimentare. Il 12esimo *Goal* stabilito dall’ONU indica infatti di **dimezzare** entro il 2030 lo spreco alimentare globale pro capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori, riducendo le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post-raccolto.

Intanto in Europa anche Francia e Italia hanno adottato provvedimenti contro il cibo che ogni anno diviene spazzatura, con vere e proprie leggi o “semplicemente” l’impegno dei cittadini, sempre più sensibili a tematiche di rispetto ambientale. La Francia nel 2016 è stato il primo Paese a [vietare ai supermercati](#) di distruggere i prodotti alimentari invenduti e l’Italia, nello stesso anno ha reso più facile ad aziende e agricoltori il donare cibo, promuovendo anche la buona pratica delle *Doggy bag* nei ristoranti ([Legge Gadda](#)).

Spreco alimentare, in Spagna una nuova legge all'avanguardia

[di Francesca Naima]