

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Il cibo è un valore”: dieci anni di legge antispreco nella riflessione condivisa al JRC Ispra

Marco Tresca · Monday, April 20th, 2026

Immaginate di cucinare una cena perfetta, curata in ogni dettaglio, per poi decidere di gettarne metà nel cestino ancora prima di assaggiarla. Nessuno lo farebbe tra le mura di casa, eppure è la fotografia esatta di ciò che accade quotidianamente su scala globale. Di questa urgenza si è discusso nel salone **Europa Science Experience** del **JRC di Ispra**. L'**Europa Science Experience** del **JRC di Ispra**, l'incontro pubblico organizzato in collaborazione con il **Comune di Varese** (e altri comuni del territorio come Sesto Calende, Angera e Ispra) ha messo a confronto la ricerca scientifica e l'azione amministrativa a **dieci anni** dall'approvazione della **Legge 166 del 2016**.

Il direttore del sito di **Ispra**, **Laurent Jerrige**, ha aperto i lavori con un richiamo alla **responsabilità collettiva**. Lo spreco alimentare un «tema tanto urgente quanto sottovalutato» una criticità che incrocia i piani «ambientale, economico e sociale», come testimoniato dal fatto che «una parte della popolazione faticchi nel sostenere i bisogni primari mentre un'altra vive nell'eccesso».

I dati emersi durante il dibattito delineano una situazione complessa a livello comunitario. Ogni anno l'**Unione Europea** genera circa **58 milioni di tonnellate** di spreco alimentare. Questa cifra corrisponde a **130 chilogrammi** di cibo per ogni abitante e comporta un costo economico di **132 miliardi di euro**. In **Italia**, pur con dati leggermente inferiori alla media europea, lo spreco domestico pesa per circa **8 miliardi di euro** sulle famiglie, con una stima complessiva di **13 miliardi**. L'impatto ambientale è altrettanto significativo. Sprecare cibo significa consumare inutilmente suolo e acqua, oltre a emettere anidride carbonica in eccesso. Le emissioni legate allo spreco rappresentano infatti il **20%** del totale europeo. Il direttore **Jerrige** ha utilizzato una metafora efficace per descrivere il fenomeno: lo spreco alimentare è come se qualcuno cucinasse una cena meravigliosa per poi gettarne la metà direttamente nel cestino senza nemmeno toccarla. Un'azione che nessuno di noi compirebbe tra le mura domestiche, ma che accade quotidianamente su scala globale.

Approcci di sistema per la sostenibilità alimentare: evidenze e iniziative

Giulia Listorti, ricercatrice del **JRC**, ha illustrato la necessità di un approccio di sistema per garantire la tenuta del comparto alimentare. Il modello attuale deve adattarsi al cambiamento climatico e assicurare una giusta remunerazione ai produttori, garantendo al contempo una dieta di

qualità per tutti i cittadini. In **Europa** si registra un'elevata percentuale di obesità, mentre il **10% della popolazione non ha accesso a un'alimentazione sana**. La scienza mette a disposizione strumenti per calcolare l'impatto dei consumi e promuovere la sostenibilità attraverso il **public procurement (appalti pubblici, ndr)**. Le autorità locali possono intervenire nelle gare d'appalto per ridurre gli sprechi del **30%**, stimolando l'offerta di prodotti di qualità ed educando le nuove generazioni a un consumo consapevole.

Le linee guida europee si sono evolute dal concetto di appalti verdi verso quello di appalti sostenibili. Questo cambiamento offre criteri concreti per la gestione della ristorazione e dei prodotti agricoli. Lo sforzo scientifico del **JRC** punta a produrre informazioni utilizzabili dalla politica. Come sottolineato durante l'intervento, la trasparenza e l'accesso ai dati sono valori chiave. Il centro di ricerca produce circa **1400 pubblicazioni scientifiche** all'anno, molte delle quali rientrano tra le più citate al mondo.

Sostenibilità e competitività nelle filiere agricole: sinergie e sfide

L'analisi tecnica è proseguita con il contributo di **Carlo Rega**. Nel suo speech il ricercato ha evidenziato che l'attività umana sta superando i limiti planetari fondamentali. Il sistema agroalimentare è responsabile della **trasgressione di cinque dei nove processi** che garantiscono la stabilità della terra. L'agricoltura occupa il **45%** delle terre abitabili e la sua interconnessione globale fa sì che un'inefficienza in una parte del sistema generi ripercussioni ovunque. Un esempio eclatante riguarda l'uso dell'azoto e dell'energia necessaria per produrre urea, che da sola consuma il **2%** dell'elettricità mondiale e il **4%** del metano estratto.

La sostenibilità ambientale e la competitività economica non sono in contrasto tra loro. Nel lungo periodo, il rispetto dell'ambiente diventa un asse strategico per la tenuta delle aziende, specialmente in **Europa** dove la qualità rappresenta il principale fattore di distinzione sui mercati. Tuttavia, il ridisegno dei sistemi agricoli verso pratiche più ecologiche necessita di un supporto politico costante. Chi lavora in agricoltura affronta rischi maggiori durante i periodi di transizione e l'incertezza può portare al fallimento se mancano politiche di sostegno adeguate. Le crisi recenti, da quella energetica a quella dei fertilizzanti legata ai conflitti internazionali, dimostrano quanto le filiere siano fragili e dipendenti da variabili esterne.

L'esperienza della città di Varese: il ruolo dei territori

Il passaggio dalla teoria alla pratica ha trovato espressione nel racconto dell'assessora **Nicoletta San Martino**. L'esperienza del **Comune di Varese** dimostra come sia possibile declinare i grandi principi europei su scala territoriale. L'amministrazione ha dato vita a progetti di recupero delle eccedenze come il **Ri-hub food**, un sistema che trasforma lo scarto in risorsa per la comunità. Queste iniziative non riguardano solo l'aspetto materiale del cibo, ma soprattutto promuovono la coesione sociale e il senso di appartenenza. I cittadini imparano a conoscersi e ad aiutarsi attraverso la condivisione di beni che altrimenti finirebbero in discarica.

Oltre al cibo, il modello varesino si estende ad altri ambiti dell'economia circolare. Progetti come il centro del riuso o la raccolta e trasformazione dei mozziconi di sigaretta in posacenere tascabili mostrano la versatilità del concetto di nuova vita per gli oggetti. Anche in campo medico, la collaborazione con **Federfarma** per il riciclo delle penne per insulina rappresenta un passo avanti nella gestione dei rifiuti complessi. Queste storie di successo locale hanno fornito la base empirica per la normativa nazionale, dimostrando che la collaborazione tra attori diversi — istituzioni,

associazioni e cittadini — può superare le difficoltà logistiche che spesso bloccano il recupero degli alimenti più delicati.

Il valore del recupero e la cultura del dono

L'onorevole **Maria Chiara Gadda** ha chiuso le riflessioni ricordando che la legge che porta il suo nome è nata proprio dall'ascolto di queste esperienze di territorio. Secondo la deputata varesina la **Legge 166** rappresenta infatti «un cambio di paradigma culturale». Nel mercato attuale, il consumatore tende a pretendere l'abbondanza in ogni momento, generando una pressione costante che alimenta il sistema degli scarti. La legge agisce come «un salvagente che riporta il bene all'interno di una catena diversa, valorizzando la cultura del dono».



This entry was posted on Monday, April 20th, 2026 at 5:25 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.