

# E in Spagna per legge non si potrà sprecare il cibo

Il cibo non si butta. Punto. In Spagna sarà a breve una realtà, precisamente dal 2023, grazie a un poderoso piano anti-spreco che coinvolge medie e grandi imprese che saranno "costrette" a trasformare la frutta non vendibile, ad esempio, in marmellata o in succo. **Mentre i ristoranti si doteranno obbligatoriamente della "Doggy bag"**. Sono solo alcune delle proposte contenute nel disegno di legge al vaglio. Poche settimane fa il governo socialista guidato dal presidente [Pedro Sánchez](#) ha infatti approvato un progetto che punta a un unico obiettivo: non gettare via il cibo con l'ambizione di fare scuola in Europa.



Oltre 1.300 tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno in Spagna

**Come spiegato dal ministro spagnolo dell'agricoltura, della**

**pesca e dell'alimentazione [Luis Planas](#)**, il nuovo strumento adottato dal Governo modificherà i processi della catena alimentare nei punti in cui essa è più inefficiente. Ma, ispirato all'economia circolare, il "progetto di legge sulla prevenzione delle perdite e degli sprechi alimentari" è notevole anche sul piano etico, dal momento che include progetti collaborativi tra ristoranti, organizzazioni di quartiere e banche alimentari. Pena? **Multe salatissime fino a 500 mila euro.**

I numeri a suffragio, sono di fatto impietosi: 1.300 tonnellate di cibo (31 kg pro capite) che ogni anno vengono gettate dai cittadini.

**Ma nel dettaglio, come si potrà attuare questo progetto** che sa già di capofila rivoluzionario in termini di spreco?

Guardando nel profondo delle aziende produttrici e distributrici. Sarà per tutti un obbligo morale, come quella che tocca la grande distribuzione. Il governo propone a supermercati e ai negozi alimentari, linee di vendita per prodotti "Brutti, imperfetti o poco attraenti", dal momento che parte delle 1.300 tonnellate di cibo sprecato in Spagna ogni anno deriva anche dagli inestetismi del cibo. In più, pensa ad offrire fra gli scaffali prodotti stagionali, locali e biologici, educando alla comprensione dei tre termini. **Prodotti che rispettino i reali cicli naturali senza l'impiego di dissertanti, pesticidi e ausili chimici vari** non sono "perfetti", ma tutto quello che appare poco attraente è in realtà ben più naturale e salutare.



Un piatto tipico: la paella

**E a che punto siamo in Italia? Ancora molto lontani dai virtuosismi spagnoli.** L'unica iniziativa al momento in piedi è quella del 14 settembre del 2016 (legge 166/2016), la cosiddetta norma "antisprechi", la cui prima firmataria è stata l'onorevole [Maria Chiara Gadda](#). Una legge che, a differenza della Spagna, punta quasi tutto sull'educazione alimentare nelle scuole e su campagne di comunicazione ad hoc prevedendo anche una riduzione della tassa rifiuti per chi dona il cibo e favorendo la Doggie bag nei ristoranti.

Viene da chiedersi in quali ristoranti in Italia ci sia, da parte dei ristoratori, un'attenzione talmente importante da consigliare di loro sponte, l'asporto del "non mangiato" al cliente.

Diciamo che nella maggior parte dei casi è sempre il cliente a chiedere e nella migliore delle ipotesi, lo stesso esce fuori dal ristorante con una bustona di plastica approntata alla meno peggio, con buona pace del riciclo e della sostenibilità.