

Reportage sul Film **JUST EAT IT** **A FOOD WASTE STORY**

(C. Fugazzotto, M. Di Croce, F. Perilli)

Il giorno 03/04/2025, la nostra classe 2D della scuola secondaria I grado “G. Pascoli” si è recata al Cinema Massimo per la visione del film-documentario “Just Eat It: A Food Waste Story”, diretto da Grant Baldwin, sul tema dello spreco alimentare.



Si tratta di un film girato nel 2014, ma ora sugli schermi del cinema in quanto molto attuale.

In questo film, ambientato a Las Vegas, i due protagonisti, Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, si sottopongono a un esperimento: vivono per sei mesi raccogliendo prodotti freschi scartati in quanto difettosi per aspetti estetici e prodotti confezionati scartati perché scaduti o prossimi alla scadenza.

Rovistando nei cassonetti della spazzatura i due protagonisti trovano molti prodotti commestibili, buttati solo perché scaduti o prossimi alla scadenza eppure, come spiegato nel film, la data di scadenza di un prodotto non sempre indica la data in cui il prodotto se ingerito può provocare problemi alla salute, ma indica semplicemente la data in cui perde alcune caratteristiche, ad esempio per una torta, la sua friabilità. Infatti, per molti prodotti la data di scadenza è indicata con “da consumare preferibilmente entro”.



Il film porta alla luce un dato sconcertante, il 40% del cibo prodotto viene scartato, solamente perché non rispetta i parametri estetici imposti dai supermercati, come per le banane, scartate per il colore o per il grado di inclinazione non idoneo, oppure viene buttato perché è prossimo alla scadenza o perché ha difetti estetici della confezione esterna.

Enormi quantità di prodotti, si ritrovano quindi in cassonetti sotto forma di rifiuti.

Ma, a loro volta questi rifiuti hanno dei costi di smaltimento e producono enormi quantità di metano, un gas serra che sta contribuendo sempre più negativamente al cambiamento climatico.



Il Film riporta che per produrre un solo hamburger di carne ci vuole la stessa quantità di acqua che useremmo per fare una doccia di 90 min, quindi un consumo enorme di acqua!

L'esperimento dei protagonisti del film dimostra concretamente che i prodotti scartati sono in realtà prodotti utilizzabili, non prodotti realmente di scarto, e ci fa riflettere su come tutti noi dovremmo impegnarci per non sprecare il cibo.

Ad esempio, quando si invitano degli ospiti a casa, è consuetudine offrire più cibo del necessario; è addirittura imbarazzante se il cibo basta appena; in realtà non si dovrebbe preparare più cibo del dovuto perché questo si traduce in sprechi e costi di smaltimento. Gli enormi consumi di acqua necessari per produrre i cibi, come l'esempio dell'hamburger e poi il dato del 40% del cibo scartato, che potrebbe invece essere utilizzato, sono inaccettabili pensando ai problemi attuali della siccità e della fame nel mondo.

Poco tempo fa nella città di Pescara si è svolta una tappa del G7, con manifesti dei principali temi dell'agenda 2030 e tra questi uno dei temi fondamentali era quello della fame del mondo.

Tutto il cibo sprecato, ma effettivamente utilizzabile, potrebbe servire per sfamare le persone bisognose, potrebbe essere donato ad associazioni di assistenza, venduto a un prezzo ridotto a persone con ridotte possibilità economiche, o potrebbe essere usato per nutrire gli animali.

Come esempio positivo nel film ci è stato mostrato il caso di un allevamento di maiali in USA, che venivano nutriti con gli avanzi dei ristoranti.

Per noi alunni, la visione di questo film nel contesto scolastico è stata un'esperienza molto costruttiva che ci ha spronato d'ora in poi ad essere più responsabili nella gestione del cibo e ci ha fatto capire che non possiamo più sprecare il cibo per il bene nostro e del nostro pianeta.

(Prof.ssa Andreina Sirena, Referente Ecoschools)

