

Scade domani, è buono e costa meno «Combatto lo spreco e risparmio»

Viaggio nei supermercati: i consumatori attratti dai cibi con gli sconti

Francesco Moroni
 BOLOGNA

«QUESTO yogurt sta per scadere? Non me n'ero neanche accorta. Ecco perché è scontato, ma io lo comprerò lo stesso». Quella dello spreco alimentare è una battaglia che riguarda i supermercati di tutto il mondo: in Germania, a Berlino, esistono addirittura market solo per prodotti scaduti, ma ancora in buone condizioni. E gli italiani? Si fidano ad acquistare cibo molto vicino alla data di scadenza?

Per scoprirlo siamo andati direttamente tra gli scaffali delle grandi catene di distribuzione, cercando di capire da vicino le diverse necessità che possono portare a consumare alimenti quasi scaduti.

SI TRATTA di quei prodotti etichettati come 'anti-spreco', che, come riportato nella confezione, andrebbero mangiati entro 3 o 4 giorni al massimo, prima di sfiorare una scadenza che troppo spesso finisce per essere solo indicativa.

Tutti i segreti del Cibo scaduto Dalla carne alle uova, cosa si può mangiare

Data sulla confezione: i consigli degli esperti
 Per il pesce 3 giorni in più, yogurt da record

ROMA
 Uno spreco che si può evitare. In un supermercato, una signora si ferma davanti a un yogurt con la data di scadenza vicina. «Questo sta per scadere, ma io lo comprerò lo stesso», dice. «Ecco perché è scontato».

ROMA
 «Questo sta per scadere, ma io lo comprerò lo stesso», dice. «Ecco perché è scontato».



Latte, yogurt, formaggi, ma anche carne e pesce: sono tantissimi i prodotti reperibili tra le corsie dei supermercati che, per questo motivo, vengono proposti con il 40 o 50% di sconto. Offerte che non passano inosservate agli occhi dei consumatori: se alcuni cibi hanno uno sconto consistente, infatti, non può non far riflettere vedere lo stesso identico prodotto venduto a un prezzo più elevato.

«SE COMPRO alimenti che stanno per scadere? Certo, l'ho appena fatto. Sono sicuro che queste

mozzarelle siano ancora buonissime», racconta Salvatore Cilio, tra le corsie della Coop San Vitale, a Bologna. Molti clienti, però, scelgono gli acquisti soprattutto in base alle proprie esigenze, come il numero di ospiti a tavola, piuttosto che per la qualità in sé.

«IO VIVO DA SOLA - racconta Giuseppina Castello, nonna bolognese -, quindi difficilmente compro prodotti prossimi alla scadenza, perché non riuscirei a consumarli in tempo. Quando vengono a pranzo i miei nipoti, invece, cerco di approfittarne. Se sono sicura

di riuscire a mangiarli in tempo, preferisco contenere le spese. Anche perché la qualità non ne risente». Non portare a casa cibo con il rischio che vada a male, dunque, resta una priorità.

«Mi sembra un discorso intelligente - commenta Marta Colombo, 24 anni -. Io acquisto questi prodotti perché siamo di fronte a un doppio vantaggio: evitare di sprecare cibo ancora buono e spendere un po' meno». Anche il portafogli, infatti, vuole la sua parte.

«IO SONO uno studente fuori sede - spiega Alessio Corradini, marchigiano - e quando posso risparmiare, lo faccio volentieri». Molti prodotti vicini alla scadenza sono ancora in ottime condizioni e spesso a mancare è semplicemente un po' di attenzione o conoscenza dell'argomento, come ammette Marco, un altro ragazzo intento a fare la fila alla Coop: «Non avevo capito che lo stesso prodotto può costare di meno solo perché va mangiato a breve. Ora che lo so non mi tiro certo indietro: mi sentirei sciocco».