

GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA, DOMENICA 22 MARZO

Nelle settimane di resilienza al Covid-19 la prevenzione dello spreco idrico e alimentare diventa elemento essenziale del nostro impegno per la sostenibilità: abitando costantemente le nostre case ci rendiamo conto di quanto sia prezioso prestare attenzione agli sprechi domestici di acqua e cibo. Sul versante idrico, l'Italia deve certamente mettere a punto politiche più accurate di prevenzione degli sprechi: **nel 2018 abbiamo prosciugato e sperperato ben 24 volte il lago Trasimeno** solo conteggiando gli sprechi agroalimentari in campo. Lo annuncia la campagna Spreco Zero di Last Minute Market alle soglie della Giornata Mondiale dell'Acqua 2020, domenica 22 marzo 2020. **Più del 3% della produzione agricola 2018 non è stato raccolto per un totale di 15,6 milioni di tonnellate** di coltivazione abbandonata perché non vengono raggiunti gli standard richiesti dal mercato o a causa dei prezzi troppo bassi che non permettono agli agricoltori di recuperare i costi sostenuti. **Per questa produzione erano stati utilizzati, e sono andati quindi sprecati oltre 14 Km³ di acqua virtuale, l'equivalente appunto di circa 24 bacini del lago Trasimeno.** «L'Italia ha a disposizione annualmente **191,30 km³ di acqua potabile e il 97% dell'acqua dolce italiana si trova nelle falde acquifere sotterranee** – spiega il presidente Last Minute Market, **Andrea Segrè** – È necessario sottolineare come il nostro Paese abbia un prelievo di acqua potabile pro capite molto elevato a livello europeo, con **419 litri al giorno**. Gli usi domestici rappresentano poco più del 20%, mentre l'industria utilizza quasi il 36% e l'agricoltura ne utilizza il 44%. Tuttavia, mentre il mondo agricolo si sta attrezzando per ridurre al massimo il consumo di acqua (agricoltura di precisione, irrigazione a goccia, sensori di umidità), ciò che rimane in campo dipende molto dagli standard e dai prezzi imposti dal mercato ovvero dalla domanda alimentare. **Inoltre potremmo ridurre notevolmente anche lo spreco idrico domestico – soprattutto ora che dobbiamo stare a casa. Come? Ad esempio: applicando dei riduttori flusso ai rubinetti; facendo la doccia invece del**

bagno; chiudendo il rubinetto mentre ci laviamo le mani, i denti o ci radiamo; usando lavatrice e lavastoviglie a pieno carico. L'Italia – ha aggiunto il fondatore della Campagna Spreco Zero – purtroppo resta indietro negli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite per il 2030, in termini di spreco idrico: siamo maglia nera quanto a spreco di acqua potabile perché registriamo il maggiore prelievo di acqua per uso potabile pro capite tra i 28 Paesi dell'Unione europea, 156 metri cubi per abitante nel 2015 (ISTAT). Eppure, su 9,5 miliardi di metri cubi d'acqua per uso potabile prelevati nel 2015, solo 8,3 sono stati immessi nelle reti comunali di distribuzione e solo 4,9 sono stati erogati agli utenti, che significa 220 litri per abitante al giorno. Quindi, poco meno della metà del volume di acqua prelevata alla fonte, il 47,9%, non raggiunge gli utenti finali a causa delle dispersioni idriche dalle reti di adduzione e distribuzione». «Eppure – spiega Luca Falasconi, docente Distal Università di Bologna e curatore del progetto 60 Sei ZERO – il 71% del nostro pianeta è acqua, il 65% del corpo umano è acqua e a livello planetario disponiamo di 1,4 miliardi di Km³ di acqua pari a 200 milioni di m³ per abitante, ma di questa solo lo 0,5% è acqua potabile disponibile (il 97% è acqua di mare, e il restante 2,5% è acqua potabile presente nei ghiacciai). In termini di scelte nutrizionali va ricordato che la Dieta mediterranea utilizza in un anno poco più di 1700 metri cubi di acqua pro capite, mentre la dieta anglosassone finisce per assorbire fino a 2600 metri cubi di acqua, sempre in un anno e sempre pro capite. L'impronta idrica degli alimenti ci spiega che per la produzione di un chilo di carne di manzo servono 16 mila litri di acqua, per produrre una tazza di caffè ne 'bastano' 140. Quindi il risparmio idrico e la sostenibilità ambientale passano anche attraverso la nostra dieta alimentare».

Aggiornamenti e dettagli sul sito www.sprecozero.it

E. L.