

# Overshoot Day 2019, finite tutte le risorse annuali della Terra

Dal 29 luglio 2019, giorno dell'Earth Overshoot Day (sovrasfruttamento degli ecosistemi della Terra) consumiamo più di quello che il Pianeta riesce a rigenerare nel corso dell'anno: come riporta il Global Footprint Network, l'organizzazione internazionale di ricerca che monitora lo sfruttamento delle risorse naturali (cibo, assorbimento CO2, fibre, legname e spazio), nel 2019 tutto il mondo esaurirà le risorse di 1,75 Pianeti bruciando in anticipo quelle per il futuro. L'Overshoot Day 2019 chiama in causa tutte le nazioni: il Giappone consuma di più in rapporto a quello che produce (7,7 volte), poi ci sono Svizzera (4,6), Gran Bretagna (4,0) e Cina (3,8). In assoluto gli Stati Uniti sono la nazione che consuma di più; l'Italia ha raggiunto il suo Overshoot Day già il 15 maggio ed è al nono posto. Le conseguenze del sovrasfruttamento della Terra, che dal 1970 ad oggi ha portato deforestazione, erosione del suolo, perdita della biodiversità e accumulo della CO2, ha creato come conseguenza l'inquinamento, il riscaldamento globale e i sempre più noti cambiamenti climatici che stanno devastando il Pianeta. Non solo, dunque, piante e animali, ma anche la nostra sopravvivenza oramai è a rischio. Per il Gfn cinque sono gli ambiti in cui si può incidere: energia, cibo, città, popolazione, e pianeta.

Per l'associazione Coldiretti, che ha condotto di recente una ricerca assieme a Ixè, per soddisfare i consumi degli italiani servono le risorse di 4,7 Paesi come l'Italia. Per quanto riguarda gli sprechi domestici, Coldiretti denuncia che rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella

trasformazione (2%) per un totale di oltre 16 miliardi che finiscono nel bidone in un anno. 36 sono i kg. pro-capite di spreco di cibo nelle case degli italiani che aumentano durante l'estate con l'alzarsi delle temperature (dati Waste Watcher): fra gli alimenti più 'colpiti' verdura, frutta, pane fresco, latte, yogurt, formaggi, salse e sughi. Ma ci sono anche notizie positive sul piano della riduzione dello spreco alimentare, che ovviamente vanno a ripercuotersi sul piano economico e ambientale. Oltre sette italiani su dieci (71%) hanno diminuito gli sprechi alimentari nell'ultimo anno ponendo maggiore attenzione alla data di scadenza degli alimenti, richiedendo la doggy bag al ristorante e facendo la spesa a chilometri zero in piena adesione della legge 166/16 in vigore sugli sprechi alimentari che tra l'altro "promuove l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo".

Un aiuto, per gli esperti, potrebbe arrivare dalla diminuzione del consumo di alimenti di origine animale, perché gli allevamenti intensivi producono enormi quantità di CO<sub>2</sub>, principali responsabili del riscaldamento globale.