

INTERVISTA SILVIA 8/10/2025

Silvia Sironi, 23 anni. Studia al Politecnico di Milano, secondo anno di magistrale in ingegneria ambientale, percorso di monitoraggio e diagnostica ambientale.

Abita in un paese in provincia di Milano con la famiglia.

Al di fuori dell'università fa ripetizioni per aiutare i ragazzi e sostenerli nello studio, fa passeggiate con il suo cane e si allena in palestra.

Classifica le problematiche elencate nel seguente modo, dal più al meno rilevante:

1. cambiamento climatico
2. aumento del costo della vita
3. spreco alimentare
4. mancanza dei posti di lavoro
5. microcriminalità

Ultima non perché non lo considera un problema ma perché pensa che sia quello più risolvibile nel breve tempo, o comunque quello con più soluzioni attuabili.

Nel suo piccolo, per limitare lo spreco, cerca di comprare consapevolmente: prima guarda cosa ha già in casa e poi va a fare la spesa evitando di comprare cose che ha già. La cosa importante è la programmazione.

Vive con la famiglia ma spesso i genitori sono fuori per lavoro, quindi si trovano sole lei e sua sorella.

Fa la spesa personalmente, circa 1 volta alla settimana per tutta la famiglia. 1 spesa grande la fa anche la mamma.

Usa una lista scritta sulle note del telefono per appuntare ciò di cui ha bisogno. Fa la spesa principalmente nei supermercati per prodotti generici, compra frutta e verdura da fruttivendolo perché prodotti più buoni e di una qualità migliore. Le capita anche di andare al panificio, comunque in generale piccoli negozi "specifici". Non frequenta il mercato perché gli orari sono scomodi per la sua routine/impegni.

Guarda le offerte, anzi spesso è molto tentata da loro. Si descrive la principale vittima delle offerte e del consumismo ,ma cerca di resistere per non comprare cose che poi non userebbe.

Per la conservazione degli alimenti e per evitare che scadano prima di essere utilizzati controlla le date di scadenza e organizza il frigo: divide gli alimenti per gruppi/categorie e li mette in frigo raggruppati in modo da settorializzare il tutto e migliorare l'organizzazione in modo da trovare sempre tutto. Mette davanti prodotti che vanno consumati per primi, cerca di tenere conto della "giusta collocazione" (es

frutta e verdura nei cassetti, latticini e salumi nella parte centrale...) ma poi dipende molto dallo spazio a disposizione e del quantitativo di cose da sistemare.

Per conservare alcuni elementi più deperibili (come il pollo), lo divide in porzioni e lo congela.

Ultimamente, anche grazie al suo percorso di studi, presta più attenzione alla provenienza dei prodotti e ai loro imballaggi. Soprattutto con la frutta e la verdura chiede sempre la provenienza. Presta attenzione anche agli imballaggi: dal fruttivendolo predilige buste di carta o porta lei delle borse di tela, sceglie packaging prodotti che hanno ridotto utilizzo di plastica o che comunque possono essere smaltiti nel modo migliore. Cerca di evitare spreco di plastica negli incartamenti (no buste per cose confezionate).

Al momento predilige il prodotto più costoso ma a minor impatto ambientale, riconosce però che questa scelta è strettamente legata alla disponibilità economica del momento dato che vive con la propria famiglia. Infatti afferma che probabilmente la risposta alla domanda cambierebbe se si trovasse a vivere da sola e con una disponibilità economica diversa.

Le piace abbastanza cucinare, anche se a volte ha poca voglia. Non acquista quasi mai piatti pronti, preferisce prepararli lei anche perchè non le piace avere il cibo già pronto e doverlo riscaldare.

Non ha particolari necessità, segue una dieta varia e, anche se alcuni alimenti più pesanti, non fa distinzioni.

Cucina per lei e le capita di cucinare anche per la famiglia (soprattutto dolci e torte), sceglie cosa cucinare in base a cosa le va ma cerca di prestare attenzione a quali prodotti vanno consumati prima o quali hanno la scadenza più vicina.

Preferisce mangiare a casa, in università quando mangia fuori il 95% delle volte si porta il pranzo da casa per evitare di dover aspettare/perdere tempo e per mangiare bene. Qualche volta le capita di comprare cose già pronte dai food truck ma non frequentemente.

Le capita raramente di cucinare in eccesso, riesce a dosare bene il tutto. Quando cucina più di quanto consuma congela quello che rimane perchè preferisce non mangiare più volte di fila la stessa cosa.

Dice che lo spreco alimentare esiste ed è un problema estremamente sottovalutato perchè la gente non ha la percezione del quantitativo di cibo che viene effettivamente sprecato. Infatti una volta che si butta la spazzatura non si ha la

consapevolezza di quanto succede dopo e se effettivamente ciò viene smaltito contemporaneamente. E' una problematica importante anche per quanto riguarda gli sprechi nei ristoranti o nei supermercati dove spesso viene scartata una grande quantità di merce, non è detto che la sera venga fatta una ronda per smaltire i prodotti scartati dandoli a chi ne ha bisogno o alle caritas.

Sarebbe interessante anche conoscere le soluzioni che queste attività attuano per fronteggiare lo spreco, o anche interessarsi sulla questione banalmente capendo se quello che pensiamo di salvare dallo spreco venga effettivamente riciclato e non buttato in un secondo momento.

Lo spreco è sottovalutato ma molto presente nella società, le persone sono pigre: è più facile e meno "dispendioso" sprecare piuttosto che informarsi sul corretto smaltimento o su tecniche per ridurre al minimo gli sprechi. Comunque una maggiore consapevolezza a riguardo sarebbe utile.

Le capita di sprecare cibo qualche volta, prima molto di più adesso cerca di prestarci più attenzione con piccole accortezze.

Fare spesa con criterio e fa lista di cosa serve. Ad esempio se frutta/verdura non più buona da mangiare fresca ma non ancora in condizioni tali da essere buttata, fa gli estratti così utilizza la frutta e gli scarti ottenuti sono minimi e non più riutilizzabili. Cerca di utilizzare quello che scade prima.

Secondo lei lo spreco è maggiore nei ristoranti o nei supermercati vista la mole di prodotti che vengono scartati quotidianamente. sarebbe interessante conoscere anche le loro politiche in merito a questo tema. (ad esempio in alcuni ristoranti i dipendenti non possono portare a casa gli avanzi). A livello domestico c'è un'attenzione maggiore.

Principalmente si trova a buttare il cibo perché scaduto o perché non più buoni/andati a male

Gli alimenti sprecati maggiormente sono frutta e verdura perché hanno minore "resistenza" e vanno a male prima e gli affettati.

Non utilizza servizi tecnologici principalmente perché non sono disponibili dove abita.

Conosce Toogoodtogo e lo ritiene una buona iniziativa per ridurre gli sprechi, la pecca è che non ha un'ampia capillarità.

Conosce ma non usa "svuotafrigo", un' app che sulla base di ingredienti selezionati dall'utente propone delle ricette. La ritiene utile per non buttare cibo e usare tutti alimenti presenti in casa.

Sa che ci sono altre app ma non le conosce.

Secondo lei lo spreco non è legato ad una mancanza di tempo (es. mettere le cose in ordine nel frigo o a caso ci si impiega lo stesso tempo. Prestare attenzione allo spreco fa risparmiare sia in termini economici che di spreco. Secondo lei la

questione è legata ad una mancanza di consapevolezza e anche alla mancanza di voglia/ pigrizia.