

IL CIBO SPRECATO

di Paola Santeramo - Presidente CIA (Confederazione Italiana Agricoltori)

Venticinque milioni di tonnellate di cibo ogni anno diventano rifiuti in Italia. Diminuire lo spreco di prodotti alimentari è una questione di intelligenza, oltre che un imperativo morale. L'uso di una diversa organizzazione in alcuni ambiti della filiera distributiva e del consumo, fuori casa ma anche domestico, può evitare una grande percentuale di avanzi.

Quella per ridurre lo spreco di cibo nel nostro paese è una sfida che possiamo, e dobbiamo, intraprendere. Stiamo parlando di un quantitativo che è la metà delle importazioni di derrate alimentari dell'Africa, il continente scomparso per la sua povertà, le sue ricchezze, la sua corruzione e le sue contraddizioni, pur essendo al massimo a due ore e mezzo di aereo dall'Italia. Il cibo che diventa rifiuto ci costa inutilmente



FOTO WWW.GIORGIASARACINO.COM

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

067738

www.ecostampa.it

STILI DI VITA

trentasette miliardi di euro, il tre per cento del nostro prodotto interno lordo. Un insulto all'intelligenza, visto che, oltre ai costi della produzione, ci sono quelli dello smaltimento, e vi è anche l'impatto ambientale della produzione: quattro tonnellate e due quintali di anidride carbonica ogni mille chili di rifiuti alimentari.

Al primo posto tra gli scarti di cibo troviamo l'ortofrutta, il quaranta per cento del totale, seguito da pane, latte, formaggi e carne. Ogni famiglia in un anno getta via cinquecentoquindici euro, il dieci per cento della spesa totale.

Ci sono però alcune iniziative e comportamenti intelligenti che possono consentire di ridurre in modo consistente questo spreco, facendolo diventare una risorsa, sia pubblica che privata.

LA LEGGE DEL BUON SAMARITANO

Dal 2003 in Italia esiste la legge denominata del *Buon Samaritano*, che permette agli esercizi pubblici di cedere gratuitamente i prodotti che sono tolti dagli scaffali perché la scadenza è troppo vicina o per la presenza di imperfezioni nella confezione o negli alimenti. Grazie a questa norma gli esercizi possono scaricare anche fiscalmente questo cibo. Unica condizione: che i prodotti abbiano le medesime caratteristiche necessarie per la vendita. Qualora siano scaduti non vi è altra destinazione che il cassonetto dei rifiuti. L'Italia è stata all'avanguardia in Europa con questa norma, e al secondo posto dietro gli USA. Un'eccellenza che ha portato alla realizzazione di numerose iniziative in tutta la penisola, che continuano a crescere, sia come volume che come tipologia di prodotti da ritirare e distribuire, anche non alimentari,

come nel settore parafarmaceutico.

Queste attività sono intelligenti perché, grazie alla diversa organizzazione dell'ultima fase della filiera commerciale, permettono il recupero del cibo, ma anche la creazione di posti di lavoro, grazie ai risparmi ottenuti dalla diversa distribuzione e mancato smaltimento come rifiuto.

LAST MINUTE MARKET

E' una società nata all'interno della **facoltà di Agraria dell'Università di Bologna**, che ha elaborato le modalità per il recupero nei supermercati e centri commerciali dei prodotti alimentari e la loro nuova distribuzione, dalle associazioni caritatevoli alle case di riposo. Dal 2000 Last Minute Market ha elaborato linee guida professionali per la gestione di prodotti freschi e freschissimi eliminati dai banchi vendita per vari motivi.

Tra i settori di intervento intrapresi in questi dieci anni di attività vi è anche il recupero dei prodotti che rimangono incolti nei campi agricoli. Anche in questo caso si tratta di mettere in comunicazione domanda con offerta, produttori con associazioni caritatevoli.

BUON FINE

E' un figlioccio diretto di Last Minute Market, ed è promosso da **Coop Italia**. E' un'evoluzione che si differenzia perché cerca di trovare sul territorio circostante il punto vendita i soggetti del privato sociale cui destinare i prodotti alimentari. Nel 2009 è stata donata merce per oltre diciotto milioni di euro a più di mille associazioni che assistono venticinquemila persone al giorno.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SITICIBO

E' un'iniziativa della **Fondazione Banco Alimentare** che recupera il cibo non somministrato delle mense. A Milano ci sono ventidue mense aziendali, novantaquattro refettori scolastici, tre alberghi, una panetteria e una società di catering che quotidianamente danno il cibo a Siticibo. L'associazione utilizza per la raccolta e distribuzione i furgoni di un corriere espresso. In sei anni sono stati somministrati oltre settecentomila pasti, altrimenti destinati ad essere buttati nella spazzatura.

IL BUONO CHE AVANZA

Ancora a Milano e provincia, da alcune settimane è possibile portare a casa gli avanzi di pranzi e cene al ristorante. All'estero è un'abitudine diffusa chiamata Doggy Bag, anche se è più probabile che il buon cibo sia ancora mangiato da chi è andato nel locale che dal proprio cane o da quello dei vicini. L'iniziativa è organizzata dall'associazione **Cena dell'Amicizia**, uno degli storici sodalizi caritatevoli di Milano, e vede tra i ristoranti che hanno aderito anche alcuni dei locali degli chef più conosciuti in Italia e anche all'estero.

CUCINARE CON GLI AVANZI

Nella nostra tradizione culinaria le polpette sono un piatto classico. Purtroppo spesso godono di una fama negativa, perché fuori casa sarebbero fatte con i cibi peggiori del giorno precedente, e magari qualche

ragione i consumatori ce l'hanno. A casa, invece, ci siamo dimenticati che nascono come rielaborazione gustosa degli avanzi, e le facciamo solo con prodotti freschi. Altri piatti tipici che riusano buon cibo sono le frittate di pasta - anche in questo caso spesso le facciamo senza avanzi - e i crostoni di polenta. In tutta la tradizione della cucina italiana le ricette con i resti dei pasti precedenti sono un classico. Perfino il panettone avanzato è riutilizzabile come base per piccoli sformati; anche uno tra gli chef italiani più rinomati ne ha uno nel proprio menù, e penso che l'ispirazione gli sia nata proprio pensando a come evitare di buttare gli avanzi del dolce tipico di Milano. Solo nelle feste di fine d'anno si gettano nei rifiuti duecentosettacinquemila tonnellate di cibo per una spesa di ottanta euro a famiglia.

Proprio sulla cucina degli avanzi negli ultimi anni ci sono state numerose iniziative editoriali, libri in particolare, ma anche sezioni di siti internet. L'anno scorso il **Comieco**, il consorzio per il recupero della carta da raccolta differenziata, aveva realizzato un calendario con ricette originali di chef famosi, in base alla stagionalità dei prodotti. Un'altra riprova che, con intelligenza, si possono evitare sprechi e risparmiare, come facevano i nostri genitori o nonni alle prese con la mancanza di cibo. Un problema ancora assai diffuso nel mondo, ma anche nel nostro paese, da non dimenticare. ■

Approfondimento

Dove sono tutti i soldi che cerchiamo verso fine mese, quando la famigerata "quarta settimana" sembra più lunga delle altre? Forse sarebbe bene cercarli nella spazzatura.

E' lì che buttiamo un bel po' di euro al mese: se ce li togliessero dallo stipendio protesteremmo, invece così ce li togliamo da soli e non ce ne accorgiamo. Come mai ci comportiamo in un modo tanto sciocco? Per più di una causa.

La prima è che il sistema alimentare industriale è basato sullo spreco: non è un incidente, è che l'unica maniera per produrre così tanto, ad una velocità così costante e facendo girare quella quantità di denaro è sprecare. Produrre ciecamente, finché anche l'ultimo supermercato sarà riempito e non attendere di vedere se di tutto quel cibo c'era veramente bisogno. Poi, quando la data di scadenza si avvicinerà, e un nuovo prodotto presserà per entrare, si faranno le promozioni e ci penserà il consumatore a comprare in eccesso e a buttar via quello che scadrà. E quando nemmeno la promozione sarà più possibile, il cibo passerà dallo scaffale alla discarica senza aver conosciuto la dignità di essere pasto.

La seconda è che questo sistema ci ha convinto che nei supermercati si risparmia tempo e denaro. Compriamo come se non dovessimo più uscire di casa; e compriamo un sacco di cose inutili. A differenza di quel che succede nei mercati, dove oltre al "cibo vero" non c'è nulla che ci distraiga, nei supermercati troviamo cose alle quali non avevamo pensato prima di entrare, le aggiungiamo a quelle che programiamo di mangiare e naturalmente poi non riusciamo a mangiare tutto, perché è troppo, e scade. Pattumiera.

La terza è che da un lato non sappiamo più cucinare con gli avanzi, e dall'altro non produciamo più avanzi cucinabili. Un esempio fin troppo banale: se ci avanzano delle patate bollite possiamo aggiungere una cipolla lessa, qualche capperò, un'acciuga sott'olio, origano e fare un'insalata. Ma se scadono le Pringles l'unica cosa che possiamo fare è buttarle via.

Cinzia Scaffidi - Direttrice del Centro Studi Slow Food