

Il manuale anti-sprechi per il cibo donato

ALESSIA GUERRIERI
ROMA

L'immagine è quella capitata a tutti di avere in cucina, davanti allo sfilatino del giorno prima o a un prodotto che la confezione dice di consumare "preferibilmente entro". Così il pane magari finisce nelle polpette o congelato e quella lattina di pomodoro, scaduta il giorno prima, in un'ottima amatriciana senza alcun pericolo per la salute. Un'immagine che - in grande - è la stessa che si trovano davanti le imprese donatrici o gli enti caritativi quando gestiscono il cibo da destinare ai più bisognosi. Come aiutarli, allora, a conservarlo al meglio e a capire i rischi per la salute? Quando, e in che modo, poterlo riutilizzare? Ha lo scopo di "dare una seconda vita" agli

alimenti il manuale di buone prassi operative per la gestione del cibo redatto da Caritas italiana e Fondazione Banco Alimentare in collaborazione con l'università Cattolica del Sacro Cuore e con l'ateneo statale di Milano, approvato dal ministero della Salute che ieri ha ospitato anche la presentazione ufficiale. Primo in Italia, frutto del lavoro di mesi, il manuale permetterà nel giro di 2-3 anni di far salire la raccolta di cibo fino a 30mila tonnellate, soprattutto di prodotti ad alta deperibilità come quelli da frigorifero. Il paradosso è evidente. E per risolverlo serve approvare subito il ddl per l'uso consapevole delle risorse. Nel nostro Paese, infatti, ci sono oltre un milione di tonnellate eccedenti di alimenti freschi e 5 milioni di tonnellate di cibo finiscono al macero. Parallelamente, però, più di 5 milioni di

persone vivono in povertà alimentare. «Ma dietro i numeri ci sono volti e storie», sottolinea il direttore di Caritas italiana don Francesco Soddu, a cui è necessario dare risposte e ascolto, ricordando che «la fame non è causata dalla insufficienza di cibo, ma dalla cattiva distribuzione e dal suo spreco». Il manuale è un tassello fondamentale del percorso di accoglienza dei più deboli fatto dagli operatori, aggiunge, tuttavia anche la politica non si tiri indietro, cominciando dal capire che «in Italia occorre una legge contro lo spreco alimentare». Non un copia-incolla di quella francese, dove buttare le eccedenze è reato, «ma un percorso italiano condiviso - conclude don Soddu - che tenga conto dei poveri». Attualmente c'è un progetto di legge elaborato da associazioni e filiera, a

firma della deputata Chiara Gadda (Pd) calendarizzato alla Camera per fine marzo. «Chiediamo venga approvato al più presto», gli fa eco perciò il direttore generale del Banco Alimentare, Marco Lucchini, perché «una norma chiara aiuterebbe le organizzazioni, snellisce la burocrazia e favorisce le donazioni». Il manuale «è un passo concreto», continua, che permetterà di «superare le colonne d'Ercole del riciclo», prolungando la vita del cibo buono. «La salute resta al primo posto», ricorda Pier Sandro Concocelli della Cattolica, per questo nel volume gli alimenti vengono distinti in tre diverse categorie di rischio, ognuna con indicazioni precise per trattamento ed esclusione, «aprendo a una seconda vita per gli alimenti nel sistema di recupero».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Buone pratiche, redatte da Caritas italiana e Banco alimentare, per aumentare il recupero di alimenti di 30mila tonnellate in 3 anni

