

DM FENOMENI

QUI NON SI BUTTA VIA NULLA

Viaggio nelle mense che hanno dichiarato guerra agli sprechi. Trasformando gli avanzi in pasti preziosi. Perché ridurre lo sperpero alimentare è la grande sfida che abbiamo davanti. Noi e L'Europa intera

di ADRIANO LOVERA scrivigli a attualita@mondadori.it

Alla mensa della Mondadori di Segrate (Mi), l'azienda che pubblica questo giornale, il lavoro non finisce una volta sparcchiat i tavoli. A turno, e gratis, qualche dipendente rimane in cucina a sistemare primi, secondi e contorni in vaschette di alluminio, subito messe in frigorifero per garantirne la conservazione. È il cibo già cotto, ma non consumato, che la mattina dopo viene prelevato dai volontari del progetto **Siticibo** (www.bancoalimentare.it) e distribuito alle mense per i bisognosi della città. «100 porzioni al giorno di media, che altrimenti andrebbero buttate» dice orgoglioso il direttore del servizio Marco Ragonesi, della società di ristorazione Pellegrini. E non c'è solo Milano. Lo stesso succede in molte altre città, in un settore, quello del recupero del cibo, dove per una volta l'Italia figura tra le prime in Europa. Eppure lo spreco è una vera piaga, tanto che l'Unione europea ha deciso di muoversi.

UN CAPITALE NELLA SPAZZATURA

I numeri sono impressionanti. Si calcola che sul totale della produzione mondiale di cibo, un terzo vada gettato. I Paesi dell'Ue buttano in media 180 kg di alimenti l'anno per abitante. L'Italia è per fortuna sotto la media (149 kg), mentre l'Olanda è al top (579 kg). «Per tradurlo in soldi, in Italia finiscono nel cassonetto 18 miliardi di euro di prodotti, circa l'1,2% del Pil» spiega Andrea Segrè, docente di Politica agraria internazionale all'università di Bologna e autore di *Vivere a spreco zero* (Marsilio). Già lo scorso anno, il Parlamento europeo aveva votato una risoluzione che si poneva l'obiettivo di dimezzare la quota entro il 2025. Ora, la Commissione di Bruxelles ha aperto una fase di consultazione pubblica sul problema, che scadrà il 1° ottobre, dopodiché presenterà un testo di legge da sottoporre agli



Ogni anno in Lombardia dalle mense aziendali e scolastiche vengono recuperate 281.000 porzioni destinate ai poveri, grazie al progetto Siticibo. Luisa Tarullo, nella foto, lavora alla mensa Mondadori, che aderisce all'iniziativa.

Stati membri. E il 2014 sarà l'anno europeo della lotta contro lo sperpero alimentare. Intanto, oltre 300 sindaci italiani hanno già sottoscritto la Carta spreco zero, un manifesto-decalogo con cui si impegnano a raggiungere l'obiettivo previsto per il 2025.

DOVE SI RECUPERA IL CIBO

In Italia si riutilizzano almeno 500.000 tonnellate l'anno e ogni giorno si muovono decine di camion e furgoni che prendono scarti della lavorazione industriale, alimenti in scadenza dei supermercati e piatti già cotti dalle mense, per recapitarli a chi ne ha bisogno. Per esempio alla comunità Oklahoma di Milano, che ospita 24 ragazzi extracomunitari, ogni giorno arrivano 40 pasti da **Siticibo**, sia per gli ospiti sia per i volontari. «I momenti clou sono il martedì e il venerdì, quando ci portano frutta e pane, che per noi sono oro perché non contrastano con i divieti religiosi di nessuno» racconta il responsabile del centro, Andrea Cainarca. Alla onlus L'impronta, che si occupa di ragazzi disabili, arrivano 60 pasti per 3 volte la settimana. Il **Banco Alimentare** è in prima fila nella lotta allo spreco e ogni anno salva dalla distruzione oltre



Milena Brambati, del gruppo Pellegrini, si ferma gratis in Mondadori oltre l'orario di lavoro per preparare le porzioni destinate a **Siticibo**.



Su ogni vaschetta viene scritto il contenuto nei dettagli. Visto che il cibo sarà servito a molti stranieri, bisogna evitare per esempio di consegnare carne di maiale a persone di religione islamica.



Le porzioni, per legge, devono essere trasportate in furgoni dotati di celle frigorifere, per garantire la conservazione del cibo. Giovanni, nella foto sopra, è uno dei volontari di **Siticibo** che si occupano del ritiro.

60.000 tonnellate di merce. Il suo fiore all'occhiello, **Siticibo** (attivo a Milano, Torino, Firenze, Roma e altre 8 città), solo tramite volontari, recapita ogni anno oltre 654.000 piatti pronti, che provengono da mense scolastiche e di multinazionali, come Edison, Eni o Abb, di grandi ospedali come le Molinette di Torino, ma anche da strutture militari, tra cui la caserma Libroia di Nocera Inferiore, in Campania, che fornisce al Banco 30 pasti al giorno. Un'esperienza copiata anche all'estero è Last minute market, società nata all'interno dell'università di Bologna, che ha fatto del recupero un business. Il suo team mette a punto progetti specifici per Comuni, ospedali o supermercati. Nel capoluogo emiliano, per esempio, grazie al suo intervento gli ospedali S.Orsola-Malpighi e Maggiore riescono a donare un centinaio di pasti avanzati a 2 onlus in città. A Sesto San Giovanni, vicino a Milano, si sono inventati invece il "doppio turno": la mensa comunale, quando i dipendenti hanno finito di pranzare, resta aperta per chi non può permettersi di fare la spesa. Così il cibo viene consumato direttamente dove è cucinato, senza bisogno di trasportarlo. Un'altra importante iniziativa è Pasto buono, del gruppo Qui, attivo per ora a Genova e Roma, capace di recuperare in un anno 50.000 piatti da mense e ristoranti.



La fine del viaggio. Hergus Hallias, al centro della foto, è uno dei volontari della comunità Oklahoma di Milano che riceve il cibo donato dalla mensa della Mondadori. I piatti vengono consumati dai minori che la onlus vuole strappare al disagio.

LE REGOLE DELLA BUONA SPESA

Far arrivare il cibo dove serve è un risultato straordinario. Ma lo spreco andrebbe evitato prima ancora che si produca. «Il 39% di quanto viene gettato deriva dalla filiera che va dall'agricoltura fino alla trasformazione industriale. Sono scarti difficili da riutilizzare. Invece un 42% di spreco che avviene tra le mura domestiche si potrebbe recuperare prendendo coscienza del problema e organizzandosi meglio» dice Andrea Segrè dell'università di Bologna. In casa buttiamo di tutto: secondo Waste Watchers, osservatorio di Last minute market e dell'istituto di ricerche Swg di Trieste, circa il 17% di frutta e verdura, il 15% del pesce e addirittura un terzo dei latticini che acquistiamo. Ma almeno il 60% di questo sperpero si potrebbe eliminare. «L'arma vincente è la prevenzione» aggiunge Segrè. «Bastano alcune regole di buon senso. Per esempio, fare la lista della spesa e mettere nel carrello solo ciò che serve. Non cadere nella tentazione del 3x2, perché parte del prodotto supererà la data di scadenza. Meglio, se possibile, fare piccole spese mirate più volte alla settimana, al posto del maxi carrello del sabato, che contiene senz'altro diverse decine di euro di spesa che andranno a male».

PERCHÉ SBAGLIAMO

Il 60% degli italiani getta del cibo almeno una volta la settimana, il 14% anche due, il 3% tre volte, mentre il 23% afferma di non farlo mai. È il risultato del primo Osservatorio nazionale sullo spreco promosso dall'università di Bologna e dalla Commissione europea, realizzato su un campione di circa 3.500 persone. Quanto agli avanzi, il 48% ricorre alla spazzatura, mentre un 20% del campione li usa come compost per le piante o li dà a un animale domestico. Solo il 4% cerca il modo di donarli. Le cause? Nel 40% dei casi il cibo è scaduto perché si è fatta troppa spesa. Il 20% lo elimina anche quando non è scaduto, ma presenta cattivo odore. Un altro 20% lo butta dopo aver cucinato in eccesso. E c'è anche un 6% che ammette onestamente di aver gettato una pietanza perché «non piaceva». Lo spreco incide molto sulla spesa? Il 44% degli italiani pensa che valga intorno ai 5 euro a settimana, il 35% indica una cifra compresa tra 6 e 30 euro e il 7% anche più di 30 euro.