

Costi I rimedi: dalle ricette per riciclare gli avanzi alle iniziative delle associazioni

Feste in tavola, corsa ai cibi Via alle campagne anti spreco

Le stime: verranno buttate 500 mila tonnellate di alimenti

ROMA — Basterebbe comprarne di meno o invitare qualcuno in più. E invece anche per queste feste ci avviamo a santificare lo spreco. Calcolano gli agricoltori della Cia che di qui al 6 gennaio saremo capaci di buttare — dentro o fuori dai cassonetti — 500 mila tonnellate di cibo. Mica perché è cattivo o scaduto. Solo perché non ci va più. Un insulto alla miseria che costerà 80 euro a famiglia.

Del resto lo facciamo tutto l'anno e 25 milioni di tonnellate di avanzi, pari alla metà delle importazioni alimentari dell'Africa o a 37 miliardi di euro del nostro Pil (ovvero il 3%), finiscono nei sacchetti della spazzatura. E a proposito: ogni tonnellata di questi rifiuti ne produce 4,2 di anidride carbonica. Inquinante, oltre che deprimente. «Smettiamo di avanzare cibo e se proprio comprare troppo è irresistibile, invece di buttare via cerchiamo di festeggiare tutti», scrive Ferdinando Camon sull'*Avvenire*. E ce ne sa-

rebbe abbastanza: secondo la Coldiretti, per pranzi e cenoni vari, gli italiani spenderanno 2,8 miliardi di euro (+0,3 rispetto al 2009). La Cia alza il conto a 3,5 miliardi, ossia 230 euro per famiglia.

Siamo ancora in tempo. Basterebbe partecipare più numerosi alle campagne anti-sprechi. Come quelle, che durano tutto l'anno, della Fondazione **banco alimentare**, in cui si raccolgono gli alimenti non più vendibili, ma perfettamente commestibili, per ridistribuirli a chi ne ha bisogno. Così nel 2009 sono state recuperate 78.287 tonnellate di cibo, consegnate a 8 mila associazioni per 1 milione e mezzo di poveri.

Contattandoli all'indirizzo di posta elettronica info@bancoalimentare.it, con un ragionevole preavviso, si avranno consigli su come salvare gli avanzi del cenone. Sul loro sito poi (<http://www.bancoalimentare.it/it/node/1065>) ci sono ricette semplici per riciclare gli avanzi con gusto. Anche la

Coop già da tempo, con l'operazione «Buon fine», recupera i prodotti non più vendibili dai propri scaffali perché vicini alla scadenza (come carne, formaggi, frutta e verdura) e li dona alle associazioni locali di volontariato e quindi anche ecologicamente a km 0. Un dono da 15 milioni di euro. Le cooperative riunite in Federcoopescpa segnalano che tra Natale e Capodanno due prodotti alimentari su 4 rischiano di finire nella pattumiera perché il frigo è troppo pieno. E suggeriscono di congelare il pesce avanzato in porzioni da massimo 1 kg, di puntare su prodotti di taglia medio grande perché durano di più, di usare teste e crostacei per le zuppe e di marinare il pesce fritto con l'aceto per conservarlo meglio.

Persino i dietologi dell'Andid si sono mobilitati contro gli sprechi alimentari, invitando gli italiani a essere più morigerati non solo nel consumo ma anche al momento della spesa. E nel decalogo di

Natale, oltre a consigliare di non arrivare affamati a pranzo ed evitare di sgranocchiare grissini e pane tra una portata e l'altra, raccomandano di acquistare alimenti in misura proporzionata agli invitati, a lasciar perdere i 3 per 2 per non accumulare scorte non necessarie. Pure gli esperti del Codacons suggeriscono ai consumatori di frenare l'impulso consumistico. Ricordando che molti di quegli alimenti non verranno consumati per mesi. Il record è della frutta secca, destinata a durare fino a marzo.

Naturalmente parrocchie, associazioni di volontariato e molti comuni sono attivi in tutta Italia anche per le feste. Raccolte di alimenti sono organizzate un po' dovunque. Roma Capitale (tel. 06.06.08) in collaborazione con Caritas, comunità di Sant'Egidio e Circolo San Pietro, mette a disposizione dieci pullmini per raccogliere e distribuire cibo e beni di prima necessità.

Giovanna Cavalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

80
Euro a famiglia
Il costo stimato dei cibi sprecati durante le festività

2,8
Miliardi di euro
Quanto spenderanno gli italiani per pranzi e cenoni

Le iniziative**Consigli**

La Fondazione **banco alimentare**, che durante l'anno organizza iniziative per raccogliere gli alimenti non più vendibili ma perfettamente commestibili, fornisce consigli su come salvare gli avanzi rivolgendosi all'indirizzo di posta elettronica info@bancoalimentare.it

Federpesca

Anche le cooperative di Federpesca scendono in campo contro gli sprechi in tavola e consigliano di surgelare il pesce avanzato in porzioni che non superino il chilogrammo e di marinare il pesce fritto con l'aceto per conservarlo meglio

Raccolta

Parrocchie e associazioni di volontariato sono mobilitate ovunque. Roma Capitale, in collaborazione con la Comunità Sant'Egidio e con la Caritas, mette a disposizione dieci pullmini per raccogliere e distribuire il cibo

Nel 2009 a Londra**Pranzo in piazza con gli scarti dei supermercati**

Il 16 dicembre del 2009, a Trafalgar Square, a Londra, migliaia di persone pranzarono all'aperto con il cibo che era destinato a finire tra gli scarti dei supermercati della capitale inglese. L'iniziativa fu promossa dallo scrittore e difensore dei senzatetto e degli affamati, Tristram Stuart (autore del libro *Sprechi*), in collaborazione con Save the children e ActionAid.

