

L'intervista

Marco Lucchini, direttore della fondazione **Banco Alimentare**

“Succo di frutta invece del macero così si salvano 5 milioni di arance”

PAOLA COPPOLA

ROMA — «Il cibo si butta perché se non si coglie la differenza tra obiettivo e scopo: l'obiettivo può essere una cena con gli amici, ma il cibo resta un dono, serve a nutrire. Dall'agricoltura fino al frigorifero si possono fare delle scelte per ridurre gli sprechi». Marco Lucchini, direttore della fondazione **Banco Alimentare**, che da oltre 20 anni recupera gli scarti perché siano ridistribuiti, ricorda che «gli avanzi non esauriscono il ciclo vitale del cibo».

Cosa può fare il singolo per evitare gli sprechi?

«Trasformare le materie prime è un segno di innovazione, anche con mezzo pomodoro o del pane secco può inventare nuove ricette. Una strada ben nota alla tradizione italiana che oggi va proseguita e arricchita. I prodotti ortofrutticoli possono essere tagliati, cotti, surgelati, per evitare che finiscano nel cestino. E come scusa non bisogna accampare il fattore tempo, piuttosto diffondere queste buone pratiche, tornare alle materie prime per la preparazione dei piatti invece di comprare quelli già pronti».

Come agire su vasta scala?

«Riutilizzando le eccedenze, evitando che l'unica alternativa sia la distruzione del cibo: così già aiutiamo un milione e 400mila consumatori in Italia. Nel 2009 abbiamo recuperato più di 70mila tonnellate di alimenti, 14mila dalle industrie, centinaia di migliaia di pasti dalle mense, oltre 1500 tonnellate dalla grande distribuzione, dove è ormai una scelta di impresa. Dobbiamo imparare dai francesi che recuperano sia il secco sia il fresco. Il nostro obiettivo è trasformare sempre di più il fresco: per il 2010-2011, grazie a un progetto con la Regione Sicilia e il ministero dell'Agricoltura, doneremo 50mila litri di succo d'arancia ricavati da 5 milioni di arance che sarebbero stati buttati. Lo faremo anche con altri prodotti».



ESPERTO

Marco Lucchini, direttore della Fondazione Banco Alimentare

“
Anche con mezzo pomodoro e del pane secco si possono inventare delle ricette: è nella tradizione italiana”

© RIPRODUZIONE RISERVATA

