

**DUE DONNE** si sono prese a botte di fronte a una cassetta di verdura scartata da un supermercato: mentre la crisi avanza e fa brontolare gli stomaci, quanto e come viene recuperato e quanto invece finisce fra i rifiuti?

# Guerra dei poveri a colpi di cibo

Ecco come funziona la raccolta del **Banco alimentare**, che sfama più di 10.000 persone

## NOVARA

**L**a "guerra dei poveri" si combatte anche davanti a un supermercato chiuso. Nei giorni scorsi, alla periferia Ovest di Novara, due donne di origine straniera sono venute alle mani davanti a una cassetta di verdure ammaccate - e per questo invendibili - depositate all'esterno di un punto vendita. Il battibecco sarebbe nato in quanto una sosteneva che l'altra si sarebbe impossessata di un numero eccessivo di ortaggi. La discussione è degenerata nei toni, fino a quando una ha sferrato un violento pugno in faccia a quella che considerava una "rivale" e l'ha spedita al pronto soccorso.

Un episodio triste, ma che è anche "specchio dei tempi" in una città in cui gli effetti della crisi si fanno sentire sempre di più, ma che di contro induce a interrogarsi sugli sprechi alimentari, talmente attuali che il Parlamento Europeo ha deciso di dedicare il 2014 a questa "causa".

Si pensi ad esempio al cibo che, non rispondendo a determinate caratteristiche, non può finire o deve sparire dagli scaffali dei punti vendita, ma che allo stesso tempo può ancora essere consumato.

E c'è chi opera quotidianamente per evitare che questi prodotti fini-

scano nel calderone dello sperpero - secondo la Fao un terzo del cibo prodotto nel mondo è sprecato, pari a 1,3 miliardi di tonnellate all'anno - ma soprattutto per riempire lo stomaco di chi versa in difficoltà, una categoria sempre più numerosa, come confermano gli ad-

detti ai lavori.

Un meccanismo di recupero reso possibile dalla legge 155/2003, detta "del Buon Samaritano", che norma l'attività e che «l'Italia è l'unico paese europeo ad avere legiferato in tal senso», spiega Davide Cerina, direttore del **Banco alimentare** di Novara. La Onlus, nota anche a livello nazionale, in provincia di Novara rifornisce 50 strutture di solidarietà (7 in più rispetto al 2012), che a loro volta assistono più di 10 mila persone. «L'utenza di queste realtà - spiega Cerina - è cresciuta del 25% solo fra il 2012 e il 2013, sulla sola città di Novara si contano 6000 assistiti. E se in passato erano soprattutto stranieri, ora una buona percentuale è rappresentata dagli italiani».

Il **Banco alimentare** svolge un ruolo di "intermediario logistico con scopi caritatevoli": «Noi siamo attrezzati con camion e bancali per trasportare grosse quantità di prodotti - continua il direttore - che le singole associazioni avrebbero difficoltà a gestire. Que-

ste ultime vengono poi rifornite da noi».

Da chi ritirate i prodotti?

«Il progetto nazionale **"Siticibo"**, basato sulla legge del Buon samaritano, prevede che si possa ritirare sia dalla ristorazione sia dalla grande distribuzione. Nel novarese si lavora con Ipercoop, Carrefour e con il centro di distribuzione Esselunga di Biandrate. Gli accordi vengono presi fra la sede nazionale del Banco e le direzioni centrali delle catene. Mentre sull'altro fronte è in fase di studio un progetto che punta ad allargare la raccolta alla ristorazione aziendale e scolastica, ad esempio con il coinvolgimento dell'ospedale Maggiore e della sua mensa, che potrebbe partire da settembre-ottobre prossimi».

Che cosa viene recuperato e secondo quali regole?

«**Siticibo**, che in passato si chiamava "Pronto fresco", prevede la raccolta di cibi freschi, quali frutta, verdura e latticini, direttamente nei supermercati. Mentre dai centri di raccolta arrivano anche prodotti "secchi", come pasta e scatolame - risponde Cerina - In generale non possiamo ritirare prodotti né scaduti né troppo vicini alla scadenza e siamo anche tenuti sotto controllo da Asl e carabinieri, per quel che concerne la tutela della salute delle persone. Di norma raccogliamo prodotti le cui confezioni si rompono (ad esempio confezioni di legumi da tre, con involucri rotti o un barattolo rotto ma con

gli altri due ancora integri, ma per questo non più vendibili) o verdure ammaccate o ancora prodotti freschi che si avvicinano alla scadenza. Peraltro ultimamente nei supermercati quest'ultimo tipo di prodotti viene spesso messo in offerta, ma ciò che resta invenduto non può essere recuperato da noi, proprio perché troppo in prossimità della scadenza».

Qual è la forbice fra quanto viene recuperato e quanto invece finisce fra i rifiuti?

«Il Banco di Novara nel 2012 ha recuperato 350 tonnellate di alimenti, fra supermercati e aziende. Va detto che anche noi svolgiamo un ulteriore passaggio di selezione, in seguito al quale viene buttato al massimo il 30% di ciò che si raccoglie. Ma lo spreco è ancora tantissimo - ammette Cerina - Secondo uno studio condotto dal Politecnico di Milano per conto della Fondazione **Banco alimentare** (dal titolo "Dare da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità", presentato nel giugno 2012, ndr) in Italia ci sono sei milioni di tonnellate di eccedenze alimentari, il 55% nel settore agroalimentare e il 45% provenienti dal consumo domestico. E solo il 6% viene effettivamente recuperato dalle "food bank" attive sul territorio italiano. Questo ci fa comprendere - conclude Cerina - che esistono ancora ampi margini di raccolta e che ancora molta strada deve essere percorsa».

Elena Ferrara