

ATTUALITÀ ▶ **PROGETTI ANTISPRECO**

Ecco tutte le associazioni che, ogni giorno, danno nuova "vita" alle tonnellate di alimenti, che, altrimenti, finirebbero nella spazzatura

**R**istoranti, mense, bar, ma anche panifici, rosticcerie e supermercati ogni giorno preparano piatti, panini, insalate di riso e tante altre golosità, ma non tutti, poi, sono venduti. E ciò che non si può riutilizzare finisce in pattumiera. Non stiamo parlando degli scarti o degli avanzi lasciati dai clienti, ma di cibi golosi e "intatti". Che non siano proprio briciole lo dicono i

numeri: 1,5 milioni di tonnellate all'anno, ce ne sarebbe abbastanza per nutrire mezza Italia. A tanto ammonta, infatti, lo spreco annuo di prodotti alimentari, ancora perfettamente consumabili. I dati si riferiscono solo al nostro paese, dove ogni giorno vanno in discarica o negli inceneritori 4.000 tonnellate di alimenti per un valore di 4 miliardi di euro l'anno.



# cibo: c'è chi lo butta e chi lo recupera

## Una grande risorsa

Se da un parte ci sono gli sprechi, dall'altra quasi 4 milioni di famiglie vivono in situazioni di povertà o hanno problemi a trovare il denaro per pagare la spesa di tutti i giorni. Di fronte a queste cifre, buttare montagne di piatti pronti e gustosi, pane, frutta e pesce è davvero un insulto. Partendo da questa constatazione sono nati diversi progetti per trasformare il cibo sprecato in una risorsa ancora utilizzabile. Sono promossi da alcune organizzazioni che si occupano di raccoglierlo dalle aziende (ai privati è vietato per questioni sanitarie) e distribuirlo alle Onlus che assistono le persone più bisognose. Ecco come funzionano.

## Dal campo al punto vendita

Dalle aziende agricole alle industrie agroalimentari, e giù fino ai mercati generali, ai negozi, alle mense e ai ristoranti, lungo tutto il viaggio che un alimento compie dal campo alla tavola ci sono punti deboli dove il rischio spreco è in agguato.

### Gli agricoltori

Spesso si verificano eccedenze produttive non ammesse dalla politica agricola eu-

ropea: le quantità di latte o di grano che superano i limiti stabiliti dalla Ue, infatti, non possono mai essere messe sul mercato.

### Le aziende di trasformazione

Difficile crederci, eppure c'è un'enorme quantità di alimenti che vengono buttati prima ancora di uscire dallo stabilimento. Sono i prodotti con difetti di packaging, con eti-

chette sbagliate o superate, di fine serie o legati soltanto a occasioni speciali. Basti pensare, per esempio, alle enormi montagne di panettoni che restano invenduti anche dopo Natale.

■ Poi ci sono le conseguenze di eventi meteorologici assolutamente non prevedibili; per esempio, in un'estate dal clima insolitamente mite si vendono meno gelati, birre e bibite.

### I negozianti

Il problema maggiore è costituito dai prodotti freschi prossimi alla scadenza o legati a una promozione speciale ormai terminata.

■ Poi ci sono le confezioni danneggiate dal trasporto, accidentalmente sporcate dai clienti dei supermercati o rovinate. Tutti casi in cui il contenuto è intatto, ma il prodotto non è più "presentabile" e, quindi, non si vende.





## Il riciclo? Un guadagno per tutti

I beni alimentari rimasti invenduti, ma ancora perfettamente consumabili, perché sicuri e intatti, vengono "recuperati" da alcune organizzazioni e riutilizzati. Molto si fa già, moltissimo potrebbe essere fatto, anche perché si tratta di un servizio che giova a tutti:

→ **a chi li produce**, che si libera di una merce che occupa solo spazio in magazzino e, dunque, rappresenta un costo, anche legato allo smaltimento. Le imprese che scelgono questa formula, poi, hanno vantaggi di natura fiscale e ottimizzano la loro logistica;

→ **a chi li riutilizza**: enti e associazioni si garantiscono un approvvigionamento costante e gratuito di alimenti e possono quindi organizzare meglio il loro operato;

→ **a chi li consuma**: le persone riescono a ricevere un aiuto concreto nella loro vita quotidiana.



### L'ente "Last minute market"

Il nome è preso a prestito dalla formula che ha tanto successo nel mondo del turismo. Come per i viaggi, è una prenotazione dell'ultima ora, così anche per questa organizzazione, partita dalla facoltà di Agraria dell'università di Bologna, si tratta di sistematizzare il ritiro dei prodotti freschi invenduti, che andrebbero ritirati dal commercio o verrebbero gettati nell'immondizia.

■ In pratica, l'organizzazione mette in contatto chi ha cibo da donare con chi ne ha bisogno. Sono diversi i progetti seguiti: c'è la raccolta degli alimenti freschi e confezionati in ipermercati e supermercati, negozi, mense e pubblici esercizi, ma anche il recupero dei prodotti ortofrutticoli che rimangono nei campi, perché i coltivatori non hanno interesse economico a raccogliergli.

■ In un anno "Last minute market", con i progetti in atto in diverse regioni e in collaborazione con le amministrazioni locali, raccoglie oltre 238.000 tonnellate di alimenti da ipermercati, supermercati, cash&carry e negozi. Con questa mole di cibo si preparano 566 milioni di pranzi all'anno. E si assicurano tre pasti quotidiani a 620.500 persone.

■ Il principio organizzativo è quello della continuità territoriale: si raccoglie dai punti vendita, si distribuisce e si consuma sempre in una zona ristretta, entro un raggio di pochi chilometri dai negozi, in modo da non avere costi di conservazione e di trasporto (per saperne di più: [www.lastminutemarket.org](http://www.lastminutemarket.org)).

### Il Banco alimentare

Dal 1989 la fondazione Banco alimentare onlus raccoglie le eccedenze di cibo da aziende agricole, industrie alimentari e le ridistribuisce tra gli enti e le associazioni che aiutano poveri ed emarginati.

■ Nel 2007, tramite le sue 20 strutture presenti in varie parti d'Italia, ha recuperato oltre 65.000 tonnellate di alimenti provenienti dall'Agea (l'agenzia per le erogazioni in agricoltura, che distribuisce le eccedenze di produzione agricola e industriale) e da 400 imprese dell'industria alimentare, della grande distribuzione e della ristorazione.

■ Tutti questi alimenti vengono immagazzinati nelle varie sedi locali della rete Banco alimentare, per essere suddivisi e consegnati gratuitamente agli 8.000 enti convenzionati (come strutture di accoglienza per anziani, Caritas parrocchiali, comunità di recupero e cooperative sociali), che assistono 1,3 milioni di persone in difficoltà (per informazioni: [www.bancoalimentare.it](http://www.bancoalimentare.it)).

ATTUALITÀ ▶ **PROGETTI ANTISPRECO**

**La fondazione  
"Pane quotidiano"**

Ogni giorno nelle due sedi di questa fondazione laica milanese (che nel 2008 festeggia i suoi primi 100 anni) vengono consegnati generi alimentari a 2.500-3.000 persone, costrette dalle scarse risorse economiche a mettersi in fila e ritirare i 300 gr. di pane, completati a rotazione dagli altri generi alimentari, offerti gratuitamente dalle aziende sostenitrici (per informazioni: [www.panequotidiano.info](http://www.panequotidiano.info)).



**La soluzione  
"Roma non spreca"**

Questo progetto è stato attivato nel 2004 dall'assessorato alle Politiche sociali e alla promozione della salute del Comune di Roma per recuperare le eccedenze alimentari della città, indirizzandole a enti assistenziali.

■ Biscotti, succhi di frutta, mozzarella, pasta, olio, zucchero, peletti e tanti altri alimenti vengono ritirati da supermercati, mense scolastiche e discount e consegnati a mense sociali, parrocchie, case famiglia, associazioni (per saperne di più: [www.spqrdisp sociale.it](http://www.spqrdisp sociale.it)).



**L'organizzazione "Siticibo"**

È presente a Milano, Como e Modena quest'organizzazione che recupera il cibo fresco e già cucinato (ma non servito) che a fine giornata viene avanzato in mense aziendali e scolastiche, ospedali, ristoranti e alberghi.

■ I volontari passano a raccogliarlo con furgoni refrigerati e, nel giro di 24 ore, lo portano agli enti che assistono le persone bisognose. Dall'avvio del servizio a fine 2007, nella sola città di Milano, le mense scolastiche e gli alberghi hanno "offerto" 186 tonnellate di pane e 194 di frutta, mentre dalle mense aziendali sono arrivate 340.000 porzioni di piatti pronti.

■ Ecco i numeri di Siticibo: 15 mense aziendali forniscono piatti pronti; 95 refettori scolastici regalano pane, frutta e dessert; 5 hotel di lusso e 1 ristorante donano le eccedenze del breakfast e quelle degli eventi organizzati con il servizio catering; una società di catering offre pane, prodotti da forno, dessert e frutta. Inoltre, a Como aderiscono a Siticibo anche 4 grossisti di ortofrutta e 3 panifici (per saperne di più: [www.siticibo.it](http://www.siticibo.it)).

**Il servizio del  
"Buon samaritano"**

È il progetto effettuato a Torino dall'Amiat, l'azienda che si occupa dei servizi ambientali di smaltimento dei rifiuti, e consiste nel recupero di piatti pronti dalle mense scolastiche per servire circa mille pasti giornalieri e oltre 350 kg di derrate alimentari dagli Ipermercati per distribuirli a parrocchie ed enti assistenziali.

■ A luglio, in occasione della premiazione del concorso "Comuni ricicloni" Indetto da Legambiente, il progetto dell'azienda torinese ha ricevuto una menzione speciale (per informazioni: [www.amiat.it](http://www.amiat.it)).

*Servizio di Manuela Soressi.*

**Come partecipare  
alle iniziative**

Raccogliere e distribuire ogni giorno ai bisognosi migliaia di tonnellate di cibo costa. E viene fatto da volontari. Ecco perché le organizzazioni che si occupano di quest'attività sono sempre alla ricerca di un aiuto.

**Il sostegno economico**

Sul sito [www.lafamegiustificaimezzi.it](http://www.lafamegiustificaimezzi.it) si possono fare donazioni online al Banco Alimentare, a partire da 5 euro. Con questa modesta cifra si assicura la consegna di alimenti (per un valore di 100 euro) a una persona per un mese. I titolari di carta di credito possono sostenere questa onlus anche tramite il sito [www.bancoalimentare.it](http://www.bancoalimentare.it). Inoltre, nei modelli Cud, Unico e 730 della dichiarazione dei redditi, i cittadini italiani possono inserire le loro donazioni a favore delle onlus che si occupano di raccolta e redistribuzione dei prodotti alimentari compilan-

do il riquadro creato per la destinazione del 5 per mille.

**Le offerte di merce**

Chi ha un ristorante o un bar, lavora in una mensa o in un ipermercato, oppure gestisce una pasticceria o una drogheria può dare una seconda chance alle sue eccedenze alimentari e aderire a uno di questi progetti.

**Il contributo personale**

Il lavoro di queste organizzazioni si basa quasi essenzialmente sull'apporto dei volontari, che però non sono mai abbastanza. Quindi chiunque abbia il desiderio e qualche ora di tempo nell'arco della giornata, può aiutarle a ritirare alimenti per donarli a chi è meno fortunato. Per i giovani dai 18 ai 26 anni, c'è poi l'opportunità di prestare servizio civile volontario in queste strutture ([http://www.serviziocivile.it/area\\_volontari/index.asp](http://www.serviziocivile.it/area_volontari/index.asp)).