

Alla ricerca del cibo perduto

Ciascun italiano butta via ogni anno 584 euro di alimenti. C'è chi li recupera e li porta a chi ne ha bisogno

MILANO □ Nelle discariche italiane finiscono ogni giorno ben 4 mila tonnellate di avanzi ancora consumabili. Non solo: nel corso del 2008 ogni italiano produrrà qualcosa come 27 kg di avanzi di cibo, che corrispondono a 584 euro buttati, se si calcola il costo del cibo sprecato. Secondo alcune stime, finiscono nei pattume il 15% del pane e della pasta, il 18% della carne e il 12% della frutta e verdura che gli abitanti del Belpaese acquistano quotidianamente (dati contenuti nel [rapporto 2007 della Siticibo](#)). Ma non ci sono soltanto gli scarti che finiscono direttamente nei cassonetti o nei raccoglitori dell'umido. C'è anche da chiedersi che fine fanno per esempio gli yogurt dal bancale del supermercato non ancora scaduti. Oppure le lasagne non consumate di un ristorante, di una mensa scolastica, o i mandarini invenduti dell'ortolano all'angolo. E le casse di verdura con ortaggi leggermente ammaccati del supermarket.

RECUPERO DEL CIBO SPRECATO - Cosa c'è dietro alle quinte dei magazzini della grande distribuzione? Dove finiscono tutti gli scarti, gli alimenti non ancora scaduti, ma tolti dal commercio per gli errori più svariati e grossolani, come il cambiamento del packaging, errori di trascrizione delle etichette, misure non conformi alla vendita, vicinanza della data di scadenza ecc...? Una risposta l'hanno provata a dare alcune organizzazioni che hanno fatto del recupero del cibo ancora utilizzabile la loro missione. Cibo che, anziché finire in discarica, grazie al loro contributo finisce dove ce n'è maggiore bisogno, ad esempio nei refettori pubblici o presso enti caritatevoli. «Non c'è dubbio che con un po' più di coscienza etica si potrebbe trasformare l' avanzo in risorsa e lo spreco in sviluppo sostenibile» dice Giuliana Malaguti, responsabile del progetto Siticibo di Milano.

BANCO ALIMENTARE - Una delle realtà consolidate in questo campo è il [Banco Alimentare](#), uno dei promotori verso il Parlamento di quella che oggi è comunemente conosciuta come [la legge del Buon Samaritano](#), vale a dire la normativa che disciplina la distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale. «Nel 1989 è nato il Banco Alimentare Onlus grazie alla grande intuizione del presidente della Star, Danilo Fossati, e di don Giussani □ dice ancora Malaguti □. L'idea di partenza è stata che con i 6 milioni di tonnellate di alimenti scartati ogni anno in Italia si potrebbe riuscire a sfamare 3 milioni di persone. Dal dicembre del 2003 al 2007 abbiamo servito qualcosa come 340.500 porzioni di piatti pronti, 186 tonnellate di pane, 194 tonnellate di frutta agli enti caritatevoli». I numeri del successo del Banco alimentare, sono la risultanza di un lavoro mastodontico partito con [Siticibo](#) nel dicembre di cinque anni fa. «Non potrò mai dimenticare quel 2 dicembre del 2003 □ racconta Giuliana Malaguti - quando [siamo partiti per la prima raccolta degli avanzi](#) di cibo cotto. Accompagnati dall'autista di un furgoncino, un volontario albanese, siamo andati a ritirare 3 crocchette e 1 cotoletta alla milanese».

IL PROGETTO LAST MINUTE MARKET - Se a Milano il Banco Alimentare è una certezza acquisita, da Bologna arriva un'altra risposta alla riconvertibilità della eccedenza alimentare, grazie ad uno studio scientifico che si è concretizzato nella realtà. «La richiesta di cibo è potenzialmente infinita □ spiega il professor Andrea Segrè, preside della [Facoltà di Agraria di Bologna](#) e ideatore del [progetto Last Minute Market](#)" □ e solo nel 2007 abbiamo "salvato" 283 tonnellate di rifiuti, al lordo degli imballaggi, oltre a beni alimentari ancora perfettamente idonei al consumo, riuscendo ad offrire gratuitamente 504.671 pasti, sostenendo così l'alimentazione di 2.206 persone». La prima pietra del [progetto LMM](#) è stata posata nel 1998. Il Last minute market permette il recupero dei prodotti alimentari invenduti, ancora idonei per l'alimentazione L'attività che Last Minute Market svolge, consiste nello studio e nell'attivazione di procedure fiscali, igienico-sanitarie, operativo-logistiche sino alla realizzazione di un prototipo operativo. Il servizio di consulenza di LMM è rivolto alle Asl, ai comuni, alle provincie, oltre che ad imprese piccole e grandi e mercati all'ingrosso. «L'obiettivo è quello far sì che il sistema si espanda il più possibile e funzioni nella continuità □ afferma Segrè -. Si basa tutto su un principio elementare: raccolgo, distribuisco e consumo tutto nel raggio di pochi chilometri, senza costi di conservazione e trasporto e senza inquinamento».

Ambra Craighero

08 aprile 2008(ultima modifica: 10 aprile 2008)