

## GENTE INCHIESTA

Dopo le polemiche per gli alimenti buttati, chi sono i volontari anti-sperpero

# Così combattiamo lo spreco di cibo

Ogni giorno in Italia si gettano via enormi quantità di prodotti. «Ma qualcosa si può fare», spiega Andrea Segré, inventore di Last Minute Market. Dal recupero del pane a quello dei pasti caldi, viaggio tra le organizzazioni che aiutano i più bisognosi

di Rossana Linguini e Stefano Nazzi

Immaginate due camion pieni di pane, stracolmi. Due grandi camion. Immaginateli in una discarica, inclinare il cassone e rovesciare tutto il contenuto tra la spazzatura. Ogni giorno, a Milano, è come se accadesse questo: 180 quintali di pane vengono gettati via. Immaginate quei camion moltiplicati per tutti i giorni del mese: una lunga fila di 60 automezzi pieni di pane. Pane inutile, da eliminare. Così in ogni parte d'Italia. Se ovunque si spreca pane come a Milano (e forse è così), sarebbero 24.200 tonnellate gettate via in tutta Italia ogni mese.

Nel mondo 852 milioni di persone sono sottoalimentate. Cinque milioni di bambini ogni anno muoiono per cause legate alla fame.

È retorica? Forse. Ma è anche la realtà. Nel mondo evoluto si getta via cibo in continuazione. Finisce nella pattumiera il 15 per cento del pane e della pasta, ma anche il 18 per cento della carne, il 12 per cento della frutta e della verdura. Si gettano via i latticini, i formaggi. Si butta il pesce. In Italia su una pescata di un quintale solo dieci, quindici chili sono di pesce che la gente considera buono: spigole, orate, dentici, saraghi... Il re-



sto, già morto, viene ributtato in mare.

È la legge della domanda e dell'offerta. Negozi, grandi catene della distribuzione, ristoranti, per essere competitivi devono offrire tanta merce. Molta resta invenduta e finisce nella pattumiera. Dice un panettiere di Milano: «Trenta anni fa si producevano quattro tipi di pane, oggi c'è di tutto e di più. E molto resta sugli scaffali». Altroconsumo e Codaccons hanno proposto di abbassare drasticamente il prezzo del pane dopo le sei

### 27 KG

Avanzi di cibo gettati ogni anno da ciascun italiano

## Frutta, libri e vestiti:

BENI RECUPERABILI	
	ALIMENTARI FRESCHI
	PASTI COTTI
	PRODOTTI AGRICOLI
	LIBRI
	FARMACI
	BENI NON ALIMENTARI



**L'IDEA DI DON DOMENICO**  
 Don Domenico Bedin, con i suoi volontari, ogni sera recupera pane e altri prodotti alimentari che i negozi stanno per gettare e lui porta invece ai poveri di "Viale K", la comunità che ha fondato.  
 (Foto Davide Spada/LaPresse).

## ecco cosa possiamo "salvare"

DOVE TROVARLI	IN QUALI QUANTITÀ
Ipermercati, supermercati, negozi di vicinato, grossisti	140 tonnellate l'anno (in un ipermercato)
Mense scolastiche, centri cottura, ospedali	15 mila pasti l'anno (in 8 scuole) 80 pasti al giorno (in 2 ospedali)
Produttori	Fino a 22 t per donazione di prodotti ortofrutticoli
Case editrici	40 mila libri (recuperati nel 2009)
Farmacie	15 mila euro l'anno di farmaci da banco e parafarmaci (in 11 farmacie)
Qualsiasi esercizio commerciale	Oltre 100 mila euro l'anno (in 2 ipermercati)

del pomeriggio. Per evitare, o almeno diminuire, la quantità di invenduto.

Gettano anche le famiglie: ogni italiano produce ogni anno qualcosa come 27 chilogrammi di cibo da buttare. Dando un valore economico, si parla di 550 euro circa di cibo buttato. Per non parlare del periodo delle feste. Intorno a Natale, il 40 per cento degli acquisti alimentari se ne va nella spazzatura. Uno spreco che lascia senza parole. Il presidente della Conferenza episcopale italiana, Angelo Bagnasco, ha definito lo spreco di pane «scandaloso».

Già, ma come impedirlo? A Ferrar- ►

## Così combattiamo lo spreco di cibo

ra don Domenico Bedin è riuscito a dare vita a un progetto. Con i volontari che lo aiutano nel centro di accoglienza "Viale K", ogni sera fa il giro di una serie di negozi per recuperare cibo che altrimenti sarebbe gettato via: «Avevamo sempre problemi», dice don Domenico, «e intanto vedevo che nei negozi, nelle mense, nei ristoranti, si buttava via un sacco di roba. Così siamo riusciti a mettere in moto un circuito interessante: il comune di Ferrara collabora, i negozianti risparmiano sulla tassa dei rifiuti e noi riusciamo a garantire il cibo ai nostri ospiti, che sono circa 150. Arriva il pane, ma arrivano anche pasti pronti dalle mense, yogurt, formaggi, pesce. Il problema del cibo lo abbiamo risolto. Ne restano molti altri».

Iniziative virtuose si sono attivate in tutta Italia. Moltissime fanno capo a Last Minute Market, un progetto ideato dal preside della facoltà di agraria dell'università di Bologna, Andrea Segrè: «Gettare via ciò che è ancora buono e utile», spiega, «non ha soltanto una forte implicazione etica, ma anche un notevole costo ambientale ed economico. Per smaltire si paga e si inquina». Last Minute Market è nato 12 anni fa: «Abbiamo trovato un sistema capace di evitare gli sprechi. Dall'azienda agricola alla mensa universitaria, recuperiamo senza costi e in totale sicurezza generi alimentari, pasti pronti, farmaci, libri. Appliciamo il principio del km zero. Tutte le eccedenze che vengono recuperate devono essere consumate localmente: niente trasporti, niente costi di distribuzione, niente inquinamento».

I progetti di Last Minute Market sono oggi 40 in tutta Italia. L'ultimo dei quali, a Bologna, mette in contatto le mense del gruppo Hera, azienda che produce gas ed elettricità, con le mense dell'Opera di padre Marella che ogni giorno offre ospitalità a una settantina di bisognosi.

A Latina, da metà novembre, sono stati recuperati oltre 600 kg di frutta e



**BOLOGNA:  
I PASTI DALLA MENSA**

**IL PASSAGGIO VIRTUOSO**  
 Sopra e a destra, nella mensa del gruppo Hera si confezionano i pasti avanzati che vengono destinati all'opera di padre Marella, che offre assistenza ogni giorno a circa 70 bisognosi.

verdura, latticini e carne. Tutti prodotti rimasti invenduti sugli scaffali di Simply Sma e Panorama, e distribuiti alla Caritas. A Sesto San Giovanni, presso la catena Il Gigante, da settembre sono stati salvati dal macero quasi 4 mila kg di pane e più di 7 mila kg di frutta e verdura. Ma iniziative si stanno attivando ovunque. «Veniamo contattati», dice Segrè, «e poi i nostri *foodbusters*, cacciatori di cibo, vanno sul posto per analizzare la situazione e per mettere in contatto donatori e beneficiari».

Il progetto Last Minute Market non è il solo. La Coop ha messo a punto un

**15%**

**Del totale del pane  
prodotto  
in Italia viene  
buttato via**



**RIMINI:  
FRUTTA E VERDURA**



## I "cacciatori di cibo" collegano donatori e beneficiari



**DAGLI SCAFFALI DEL SUPERMERCATO**  
All'esterno di una Coop vengono consegnate le cassette di alimenti che, invece di essere buttati, sono distribuiti a fini sociali.

progetto, "Buon fine" o "Brutti ma buoni", a seconda delle regioni, per il recupero a fini sociali dei prodotti invenduti. Tutti i giorni la grande distribuzione genera grandi volumi di merce che rimane sugli scaffali: prodotti ancora integri e commestibili, ma magari vicini alla scadenza oppure con confezioni ammaccate. Tonnellate di merce destinata a essere smaltita e che invece la Coop utilizza a fini sociali.

Un circuito virtuoso importante è quello creato dal Banco Alimentare che serve in Italia 8.500 associazioni diverse. «Si tratta di rinforzare l'alleanza con panificatori e grande di-

stribuzione affinché tutto ciò che non può essere venduto nelle regole del mercato possa essere recuperato e distri-

buito secondo le necessità», dice Marco Lucchini, direttore del Banco Alimentare.

«Le nostre iniziative», continua Segré, «sono gocce nel mare che non posso risolvere i drammi della fame e della povertà. Il problema va risolto a monte. Ci si deve provare, in questa società bulimica. Meno sprechi, meno rifiuti, meno inquinamento, più cibo, più salute, più risparmio, più solidarietà. I meno si sommano ai più e il benessere cresce per tutti».

Rossana Linguini Stefano Nazzi

**852**

**Milioni di persone sottoalimentate nelle zone povere del mondo**