

PAGINA QUATTRO

Cotto e sprecato

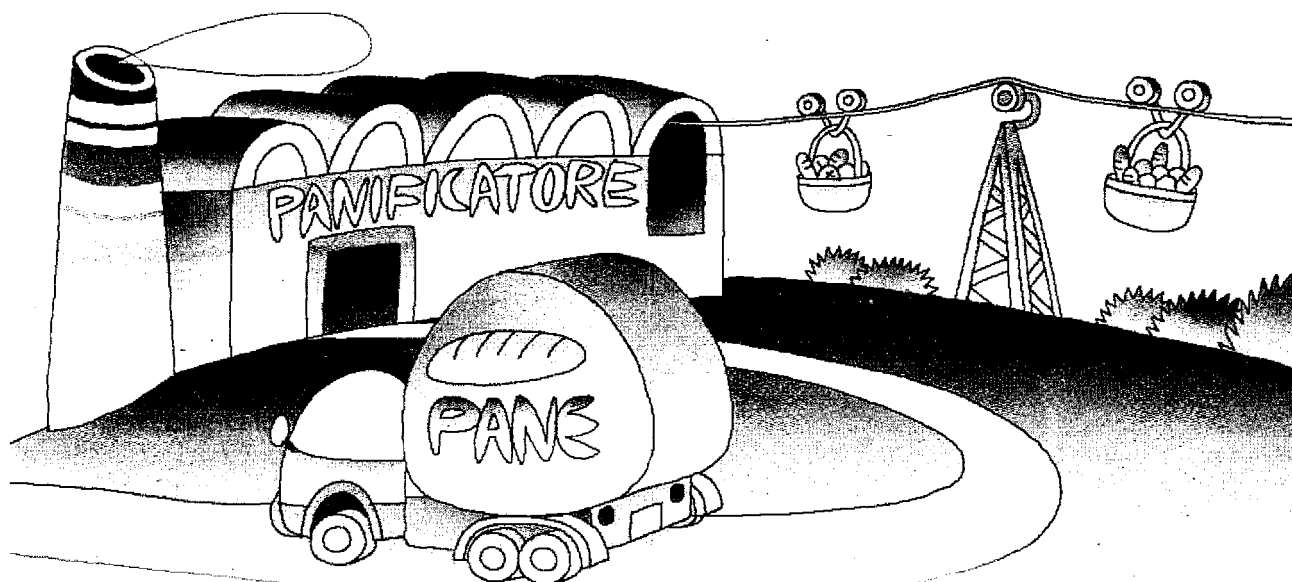
Una montagna di pane finisce tutti i giorni nella spazzatura. Soltanto a Milano è stato calcolato che questo spreco ammonta a 180 quintali e non riguarda solo il pane ma anche tanti altri prodotti che arrivano sulla nostra tavola e non vengono consumati. L'Istat (un istituto di ricerca) ha quantificato in sei milioni di tonnellate il cibo buttato ogni anno in Italia. Pane, pasta, pietanze e frutta che finiscono direttamente nel cassonetto dei rifiuti e che, invece, farebbero molto comodo agli otto milioni di nostri concittadini che non si possono

permettere una dieta alimentare equilibrata e ai tre milioni che la Fondazione per la sussidiarietà ha catalogato tra chi sopravvive in condizione di «povertà alimentare». Ma dove nasce tutto questo spreco? Essenzialmente dalla produzione in eccesso di beni alimentari, ben al di sopra delle nostre effettive necessità. Per esempio, i Paesi europei hanno a disposizione una quantità di cibo tre volte maggiore di quella di cui avrebbero bisogno, eppure in Europa ancora 43 milioni di persone non si nutrono a sufficienza. Questi dati,

hanno spinto il professor Andrea Segrè, docente di Politica agraria all'Università di Bologna, a ideare i «Last minute market». Si tratta di una rete di volontari, attiva in quaranta città italiane, che raccoglie il cibo non consumato e lo ridistribuisce a enti caritativi. Questa realtà, però, si pone anche un altro obiettivo: sensibilizzare sui gravi danni ambientali, in termini di inquinamento, prodotti dal cibo non consumato. «Il 10% delle emissioni di gas serra dei Paesi sviluppati – spiega Segrè – deriva dalla produzione di cibo che viene giornalmente gettato».



In Italia, ogni anno finiscono nel cassonetto sei tonnellate di cibo. Eppure tre milioni di persone vivono in condizioni di «povertà alimentare»



Con Siticibo non si getta nulla

Dove va a finire il pane che non mangiamo? Gran parte, purtroppo, nella spazzatura, mentre una buona porzione, per fortuna, ha una vera e propria seconda vita ed è donata a chi non ha i soldi per comprarla. La raccolta e la distribuzione sono affidate a organizzazioni di volontariato e, tra queste, una delle più attive è Siticibo, una realtà nata a Milano sette anni fa nell'ambito della Fondazione Banco alimentare: oggi può contare su una rete di 119 volontari in cinque città italiane. L'idea è venuta a un'imprenditrice milanese, Cecilia Canepa, che, andando a scuola a prelevare i propri figli, vedeva grandi sacchi di pane e tanto altro cibo scartato dagli scolari, destinato al camion della spazzatura. Uno spreco inaccettabile al quale ha deciso di porre fine, con l'aiuto dei volontari

di Siticibo.

La loro giornata comincia presto, prima delle 8, per il ritiro dei pasti non consumati. La raccolta del pane è invece prevista nel primo pomeriggio. I volontari vanno nelle cucine dei grandi alberghi milanesi ma anche nelle mense delle scuole e delle aziende e raccolgono in grandi sacchi tutte le rosette e gli sfilatini non consumati. Entro sera tutto questo cibo finisce sulla tavola dei poveri che così possono mangiare pane fresco tutti i giorni. Un'esperienza molto interessante, è quella della mensa dei Fratelli di San Francesco che, sempre a Milano, dà da mangiare tutti i giorni a oltre 1.200 poveri, tra senza dimora e sbandati di ogni genere. A loro, il pane è assicurato proprio dai volontari di Siticibo, che lo raccolgono in dodici scuole della città.



I numeri del recupero

Negli ultimi cinque anni, i volontari di Siticibo hanno raccolto 350 tonnellate di pane, per un controvalore commerciale di 770mila euro, 330 tonnellate di frutta, pari a 462mila euro e 727mila porzioni di piatti pronti (primi piatti, pietanze e contorni) pari a quasi un milione e mezzo di euro. Al programma di raccolta, portato avanti da 119 volontari attivi a Milano, Como, Roma, Firenze e Modena, partecipano 27 mense aziendali, 118 scuole, 5 hotel e 1 ristorante, che quotidianamente donano il cibo preparato e non consumato. Tutto il materiale raccolto finisce, entro la giornata, nelle mense di 88 enti caritativi. Tra questi ci sono mense per i poveri, comunità residenziali di accoglienza, case famiglia, centri della Caritas e Banchi di solidarietà.

La sobrietà si impara

L'uso consapevole dei cibi si può imparare anche a scuola. Lo sa bene la professoressa Teresa Ciriminna, insegnante di Religione in una scuola media di Milano e volontaria di Siticibo in una dozzina di istituti elementari del quartiere Baggio, che, a partire dalla propria esperienza, educa gli studenti al rispetto per ciò che trovano in tavola all'uscita dalle lezioni. «I ragazzi imparano in fretta – spiega l'insegnante – e crediamo che poi riportino in famiglia ciò di cui parliamo in classe. Così, una volta a casa, possono davvero mettere in pratica questi principi di sobrietà e di solidarietà verso chi ha meno possibilità». Agli scolari delle elementari, che materialmente partecipano alla raccolta del

pane e della frutta non mangiata, i volontari di Siticibo raccontano invece la fatica che sta dietro al loro pranzo. A partire dal contadino che semina e miete, finendo con il panettiere che lavora la farina e sforna le michette, la storia di questo grande lavoro fa presa sui piccoli studenti. «La volta dopo – racconta la professoressa Ciriminna – ci accorgiamo che chi sbocconcellava il pane, buttandone una buona metà, ora lo taglia con il coltello e lo divide con il compagno di tavola. La porzione non mangiata viene poi messa in appositi cestini che, terminato il pranzo, passiamo a svuotare. E questo, per noi, è il miglior risultato».

