

IL CIBO OFFESO

Il pane in più? Ai cani o alle galline

Nei forni restano 450 quintali al mese, le famiglie si dividono

di SARAH BUONO

LA MEDAGLIA ha sempre due facce. Certo, da un lato ci sono i fornai che a fine giornata gettano via chili di pane invenduto — il Consorzio panificatori ne stima circa 450 quintali al mese —, ma dall'altro ci sono le persone che lo comprano, però poi chissà quanto ne consumano. Non a caso, l'inchiesta sullo spreco del pane pubblicata ieri sul *Carlino* si concludeva con un pensiero di Lorenzo Rossi, segretario di Confesercenti: «Si dovrebbe provare a calcolare quante famiglie buttano il pane comprato, credo ammonti a molto di più dell'invenduto». E' sostanziale, infatti, la differenza tra i filoncini rimasti a fine giornata sugli scaffali — circa il 10% della produzione, il calcolo — e quelli comprati ma poi non mangiati e conseguentemente buttati nei cassonetti. Utile, per avere cifre certe, sarebbe stato poter investigare nella spazzatura, analizzando come fatto a Milano un campione di sacchi di

rifiuti raccolti con Amsa la società che li gestisce la raccolta. Sotto gli occhi della Madonna i milanesi gettano via tra i 130 e i 150 quintali di pane al giorno.

PURTROPPO a Bologna un tale esperimento non è fattibile come spiegano dalla multiutility Hera: il sistema bolognese si basa sui cassonetti e non sui sacchi e la raccolta differenziata non è presente, e seguita, in tutte le zone della città. Per capire cosa succede sotto le

Due Torri, non rimane che chiederlo ai bolognesi, come **Norma Mengoni** e **Valter Gelli**: «Per carità, il pane non si butta, mai piaciuto lo spreco. Se proprio rimane, lo diamo alle galline». Il riutilizzo è la filosofia giusta, almeno a sentire i nostri intervistati. Ligio anche **Enzo Cassarino**: «Ci troviamo a tavola solo la sera con la famiglia al completo e lo compriamo solo se sappiamo che mangeremo un secondo. Abbiamo iniziato a far così perché c'eravamo ac-

corti di gettarne un po'». Lo spreco di alimenti in casa ammonta a circa il 10% della spesa totale, secondo una stima del preside della facoltà di Agraria, **Andrea Segrè**; percentuale che corrisponde a circa 500 euro all'anno. Niente male in tempi di crisi. Nel 'paniere' dello spreco domestico il pane conta fra il 5 e il 15% ma nessuno sembra volerlo ammetterlo. «Ne compro poco e me lo mangio tutto» conferma sicura **Catia Bortolotti**, così come **Beatrice Conestabile**: «Semmai lo surgelo».

MA c'è anche chi si organizza in maniera differente, come il terzetto composto da **Lucia Zarrilli**, **Marisa Toselli** e **Franca Cestone**. Alla domanda, si scatenano: «Le polpette sono la mia specialità» o «la torta di pane, è buonissima» o «la mattina nel latte caldo, a volte lo faccio seccare appositamente». Organizzata **Vanessa Ortensi**: «A

casa abbiamo un sacco dove lo conserviamo e poi lo portiamo a un canile». Il primo premio in 'consumo etico' se lo aggiudica però una giovane coppia di biologi, **Emanuela Pesce** e **Alessandro Trombetti**: «Ce lo facciamo noi!

Abbiamo comprato una macchina che lo impasta e lo cuoce. Ci piacevano tipologie di pane diverso e rischiavamo di comprarne sempre troppo, così ognuno si prepara la propria quantità». Il regalo perfetto per il marito di **Stefania Mandrioli**: «Ne compro sempre troppo e alla fine si secca e siamo costretti a buttarlo, non riesce a regolarsi, davvero uno spreco». Ma ci sono fornai che hanno trovato una soluzione contro lo spreco. Raccontano **Angela** e **Rossanna Bai** in via Nosadella: «Noi non ne sprechiamo di pane e quello che resta lo diamo a una parroc-

chia vicina o lo viene a prendere la Caritas col furgoncino».

ABITUDINI

C'è chi fa le polpette e chi invece ammette: «Ne compriamo tanto e alla fine ne buttiamo»



Beatrice Conestabile



Vanessa Ortensi



Valter Gelli e Norma Mengoni



Enzo Cassarino



Catia Bortolotti



Angela e Rosanna Bai

