

Lo sguardo di Alessandra Borghese Dall'Inghilterra all'Italia prendono campo organizzazioni che insegnano a riciclare gli alimenti. Una sfida contro la fame



Alessandra Borghese

Invito a colazione. Con gli 'scarti' Perché il cibo non si butta, è risorsa

UN INVITO a colazione speciale e diverso. Ieri a Trafalgar Square a Londra 5000 persone sono state invitate ad una colazione, in cui grandi chef come Thomasine Miers, si sono cimentati a preparare piatti deliziosi con degli 'scarti alimentari'. Proprio così 'scarti', eccessi alimentari - magari in perfette condizioni igieniche e sanitarie - che vengono però esclusi per motivi commerciali (perché difettosi o vicini alla scadenza...).

Fareshare è la più grande organizzazione inglese per la raccolta e distribuzione del cibo in eccesso che arriva dai supermercati, dai vari produttori agricoli e industriali. L'organizzazione raccoglie e poi prepara succulenti pasti per i meno abbienti. Non è quindi una speculazione sul riciclo, ma piuttosto una carità verso chi ha di meno e a volte nulla da mangiare. Anche in Italia esiste un'organizzazione di questo tipo, si chiama Last Minute Market (ha partecipato all'evento londinese) ed è presieduta dal Professor Andrea Segrè, Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

LAST Minute Market ha sviluppato un sistema originale di recupero degli sprechi alimentari sostenibile da un punto di vista ambientale ma anche sociale ed economico. Secondo le stime proposte dal gruppo di Segrè, ogni anno si potrebbero recuperare 244.252 tonnellate di cibo per un valore di circa 928.157.600 euro. In poche parole sarebbe possibile dar da mangiare tre volte al

giorno a 636.600 persone e risparmiare 291.393 tonnellate di CO2 prodotte attualmente per lo smaltimento dei rifiuti.

La beffa più grande di questo circolo vizioso? Si sente tanto parlare di allarme clima e dell'eccesso dei Gas Serra. Ecco il dato: il 10% dei gas serra dei paesi sviluppati deriva proprio dalla produzione di cibo che viene buttato via!

APPARENTEMENTE noi europei abbiamo una quantità di cibo a disposizione tre volte superiore



ai nostri reali bisogni. Malgrado ciò 43 milioni di europei sono a rischio sicurezza alimentare. Come è stato possibile arrivare a tutto ciò? Sembra una situazione assurda in un mondo dove l'uomo sembra essere così capace di poter controllare tutto! Ma il problema dello spreco non è soltanto argomento dei paesi ricchi, anche i più poveri, a volte mancati di tecnologie appropriate e limitato accesso al mercato, buttano via più della metà della raccolta. Il problema dell'insicurezza alimentare va affrontato con pro-

spettive di sviluppo a lungo periodo ed eliminando le cause strutturali utilizzando le risorse umane, naturali e socio economiche accessibili a livello locale. L'obiettivo è rendere i malnutriti indipendenti con le loro terre e coltivazioni e non più sommergerli di aiuti umanitari che il più delle volte vanno dispersi.

PER TORNARE a noi e alla nostra società, è urgente quindi proporre alle nuove generazioni stili di vita e di consumo sostenibili e rispettosi delle risorse. Per questo anche l'iniziativa di insegnare educazione alimentare come materia interdisciplinare nelle scuole, proposta dal ministro Maria Stella Gelmini, penso sia appropriata, giusta e attualissima per i tempi in cui ci troviamo. Il cibo determina la qualità della vita. E' importante conoscerlo da un punto di vista sociale, economico e culturale. Bisogna imparare a darli la giusta importanza. Perché l'alimentazione è vita. Senza cibo non c'è vita.

COME ha ricordato Papa Benedetto XVI nel suo illuminante intervento durante la Conferenza Fao per il vertice mondiale sull'alimentazione lo scorso 16 Ottobre a Roma: «E' necessario maturare una coscienza solidale, che consideri l'alimentazione e l'accesso all'acqua come diritti universali di tutti gli esseri umani, senza distinzioni né discriminazioni».

Ecco una grande sfida per tutti gli uomini e le donne di buona volontà del XXI secolo!