



La seconda vita del pane "salvato" dal cassonetto

Siticibo, Lastminute market e gli altri: ecco le storie di chi valorizza il recupero delle eccedenze alimentari e invita a sprecare di meno

CONSUMI E SPRECHI

DA MILANO **PAOLO FERRARIO**

Interi sacchi di pane destinati alla spazzatura. Un pugno nello stomaco di quanti fanno fatica non solo ad arrivare alla fine del mese ma, spesso, anche a coniugare il pranzo con la cena. L'allarme del pane sprecato è ritornato drammaticamente in primo piano in questi giorni, insieme a quello per altre quantità di cibo gettate nella spazzatura. Ma è un trend inarrestabile? No. Da tempo infatti sono attive organizzazioni che si occupano di raccogliere il pane in eccedenza e di distribuirlo ai poveri. Una di queste è Siticibo, che dal 2004 raccoglie e distribuisce cibo non consumato da

refettori scolastici, mense aziendali, ospedali, alberghi, ristoranti e da altre strutture della ristorazione organizzata (vedi dati nel grafico in pagina). L'idea è venuta a un'imprenditrice milanese, Cecilia Canepa, che un pomeriggio, andando a recuperare i figli a scuola, ha assistito alla preparazione degli avanzi della mensa per il camion della nettezza urbana. Uno choc (che soltanto a Milano è quantificato in 180 quintali di pane buttato ogni giorno) che presto si è tradotto in azione a beneficio di chi fa fatica a mettere insieme il pranzo con la cena. Secondo gli ultimi dati Istat, in Italia, dove si buttano, ogni anno, 6 milioni di tonnellate di cibo, oltre 8 milioni di persone non hanno la possibilità di avere una dieta alimentare diversificata e, rileva la Fondazione per la sussidiarietà, almeno 3 milioni sopravvivono in una condizione di vera e propria "povertà alimentare". Dal 2004 al 2009, Siticibo, che fa riferimento alla Fondazione Banco alimentare ed è presente in cinque città italiane (Milano, Como, Roma, Firenze e Modena), con i suoi 119

volontari ha raccolto e distribuito, ad 88 enti caritativi, 350 tonnellate di pane, per un controvalore commerciale di 770mila euro.

«Nelle scuole dove raccogliamo il pane non consumato – spiega la responsabile nazionale di Siticibo, Giuliana Malaguti – abbiamo assistito anche a profondi cambiamenti nel comportamento dei bambini nei confronti del cibo. A loro raccontiamo della fatica che, dal contadino che semina e raccoglie il grano fino al fornaio che lavora la farina e sforna le pagnotte, sta dietro alla rosetta che trovano sul tavolo in mensa. È una metafora che fa centro e che spinge i bambini a rispettare il pane e a consumarlo con una consapevolezza maggiore, evitando di sprecarlo».

Il pane non consumato dai piccoli milanesi finisce poi sulla tavola dei poveri ed emarginati. In questo senso, è molto interessante l'esperienza in atto con i Fratelli di San Francesco, realtà che nella metropoli lombarda

gestisce una mensa da 1.200 pasti al giorno. Il quantitativo di pane quotidianamente necessario è garantito dalla raccolta delle eccedenze alimentari di dodici scuole della città, che coprono interamente il fabbisogno. Trasformare lo spreco in risorsa è anche l'obiettivo di Last minute market, un progetto della Facoltà di Agraria di Bologna, che da dieci anni raccoglie e ridistribuisce, a enti caritativi che operano nel terzo settore, eccedenze alimentari in quaranta città italiane. Grazie a una fitta rete di volontariato locale, è garantito il recupero "a chilometro zero", «senza costi di trasporto e costi ambientali», come spiega il presidente An-

drea Segrè, docente di Politica agraria internazionale e comparata. «Per favorire i più bisognosi – sottolinea il docente – non ci si può permettere di sprecare neppure un minuto e nemmeno un prodotto».

Di grande interesse è anche il risvolto educativo che i volontari di Last minute market osservano tra i donatori di cibo. «Nei punti di raccolta storici – racconta Segrè – le eccedenze alimentari che noi intercettiamo sono sempre più contenute, segno che si produce e quindi si spreca di meno».

L'esperienza di Last minute market è stata presentata anche al recente Klimaforum di Copenaghen, in Danimarca, dove il professor Segrè ha rivelato che «il 10% delle emissioni di gas serra dei Paesi sviluppati deriva

dalla produzione di cibo che viene giornalmente gettato». «Se il modello Last minute market venisse implementato sull'intero territorio italiano – aggiunge il professor Segrè – secondo i nostri studi sull'impatto ambientale, da tutto il settore distributivo dall'ingrosso al dettaglio, si potrebbero recuperare all'anno ben 244.252 tonnellate di cibo per un valore complessivo di 928.157.600 euro. Sarebbe inoltre possibile fornire tre pasti al giorno a 636.600 persone e risparmiare 291.393 tonnellate di anidride carbonica che sono invece attualmente prodotte a causa dello smaltimento del cibo come rifiuto. Per neutralizzare tutta questa anidride carbonica sarebbero necessari 586.205.532 metri quadrati di area boschiva equivalenti a 58.620 ettari o a 117.200 campi da calcio».

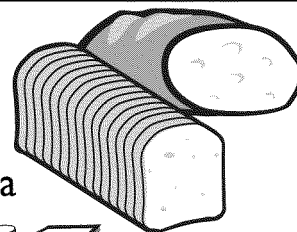
Inchiesta

In Italia ogni anno si buttano 6 milioni di tonnellate di cibo, mentre 3 milioni di persone vivono in condizioni di povertà alimentare. Una contraddizione che ha portato alcune organizzazioni non profit a mobilitarsi per dare risposte nel segno della solidarietà a chi ha più bisogno

IL PANE SALVATO

350 tonnellate:

pane raccolto in cinque anni a Milano, Como, Roma, Firenze e Modena



770mila euro

valore corrispettivo



Milano

65 t. nel 2007

66 t. nel 2008

Firenze

1 t. nel 2007

3,5 t. nel 2008

Como

12 t. nel 2007

10 t. nel 2008

Modena

5 tonnellate nel 2008