

Il caso I produttori obbligati per contratto a ritirare la merce invenduta

Non solo pane, ogni anno cibo buttato per 1 miliardo

La stima tiene conto dei soli supermercati

MILANO — Presente le montagne di arance del supermercato imprigionate nelle retine rosse? Basta che un frutto mostri qualche segno di deperimento perché tutto sia buttato nella spazzatura. Gli yogurt vengono gettati quando sono ancora degni di una sana merenda: «Li preleviamo dagli scaffali due giorni prima della scadenza. Tanto non li compra più nessuno», spiegano i direttori dei supermercati. Per non parlare della aragoste che facevano bella vista nei banchi frigo prima di Natale: quelle invendute sono in gran parte finite nella spazzatura.

Non solo michette e filoncini: i 180 quintali di pane che ogni giorno, a Milano, finiscono nei sacchi neri sono la punta di un enorme iceberg di immondizia. Fatto di frutta, verdura, latticini, pasta. Gli opera-

tori parlano di un 1% di fatturato mancato per colpa dei «resi». «Se si tiene conto che il fatturato della grande distribuzione in Italia supera i 100 miliardi di euro l'anno, lo spreco alimentare vale circa un miliardo», stima Sandro Castaldo, ordinario di Marketing alla Bocconi. E la cifra tiene conto solo della grande distribuzione.

Tra le catene più abili nel contenere i cosiddetti «resi» c'è Esselunga. «Ogni punto vendita produce i quantitativi di pane basandosi sul venduto dei giorni precedenti — spiega al quartier generale di Pioltello —. Nonostante ciò, è inevitabile che rimanga una piccola quantità di pane. La sua alta deperibilità ci impedisce di regalarlo. Come facciamo per altre rimanenze che consegniamo al Banco Alimentare».

Ma il problema non riguarda solo i super. Perché sono i produttori a farsi carico dell'onere economico delle rimanenze. «La grande distribuzione chiede ai panificatori artigianali di consegnare pane fresco in abbondanza per avere gli scaffali pieni fino all'ora di chiusura. Nei contratti è previsto il ritiro dell'invenduto da parte del panificatore. Che non può fare altro che buttare tutto», lamenta Luca Vecchiato, presidente della Federazione italiana panificatori. Il sistema è lo stesso quando si parla di formaggi e latticini. Il produttore è tenuto a ritirare l'invenduto. Per di più mantenendo la catena del freddo. Poi, si vede ritirare gratuitamente i prodotti scaduti da società produttrici di mangimi. In alcuni casi paga un compenso per liberarsi della merce. L'alternativa è buttare tutto nell'umido, con il

conseguente versamento della tassa sullo smaltimento dell'immondizia. «Con un siste-

ma efficace di riciclo, si potrebbe ridurre l'impatto sull'ambiente e sfamare persone in difficoltà», sintetizza Luciano Morselli, docente di Gestione dei rifiuti a Rimini. Ma per trasformare in sistema le iniziative di pochi (il Banco Alimentare, i Lastminutemarket dell'università di Bologna) servirebbero agevolazioni fiscali mirate. «Alcuni comuni fanno

sconti sulla tassa sui rifiuti a chi dona le eccedenze. Ma non basta — valuta Tommaso di Tanno, docente di diritto tributario all'università di Siena —. Se vogliamo diventare a sprechi zero la leva tributaria potrebbe agire in ben altri modi. Agevolando i virtuosi».

Rita Querzè
rquerze@corriere.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il docente

«Con un riciclo efficace si potrebbe ridurre l'impatto sull'ambiente e sfamare le persone in difficoltà»



A LUNGA DURATA

LOMBARDIA



Pane giallo
 E' prodotto con farina di granoturco e farina di frumento, croccante all'esterno e morbido all'interno

PIEMONTE



Pane di segale
 Quello prodotto in provincia di Verbania è fatto con farina di segale e di frumento, olio, acqua e lievito di birra

SARDEGNA



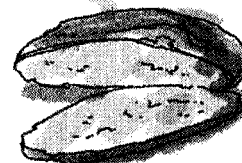
Pane carasau
 Conosciuto nel resto d'Italia come «carta da musica», se conservato in un luogo asciutto, può durare fino a 3 mesi

LAZIO



Pane di Genzano
 Preparato con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale e sale, poi spolverato con cruschetto

PUGLIA



Pane di Altamura
 E' stato il primo prodotto da forno in Europa a fregiarsi del marchio Dop. Preparato rigorosamente con grano prodotto in loco

CAMPANIA



Pane cafone
 E' la classica pagnotta napoletana, ma non ha alcun «taglio» nella parte superiore. Dura anche una settimana

TOSCANA



Pane toscano
 E' noto per il sapore sciapo, dovuto alla totale mancanza di sale nell'impasto

180

Quintali di pane che vengono buttati ogni giorno nei rifiuti di Milano. I fornai non sanno a chi darli

EMANUELE LAMEDICA

Sconto

Nel Panificio Bedon di Buccinasco (Milano) a chi riporta indietro il pane raffermo viene fatto uno sconto del 15% sul pane fresco. Ormai più nessuno chiede lo sconto: si preferisce dare quei soldi in beneficenza (Fotogramma)

