

Lotta allo spreco di cibo la legge premia i virtuosi i poveri sono 16 milioni

RISPETTO A QUELLA
FRANCESE LA NORMATIVA
CONTIENE UNA SERIE
DI INCENTIVI
PER IL RECUPERO
DEGLI ALIMENTI DA
DESTINARE A CHI VIVE
SOTTO LA SOGLIA MINIMA

Vito de Ceglia

Milano

Se lo spreco di cibo vale nel mondo complessivamente circa 2600 miliardi di dollari, in Italia ci costa circa l'1% del nostro Pil, pari a 16 miliardi di euro, 12 dei quali generati tra le mura domestiche, cioè dalle famiglie italiane. Il dato aggiornato arriva dall'osservatorio Waste Watcher, spin off dell'università di Bologna, di cui fanno parte la società di sondaggi SWG e Last Minute Market, impresa per il recupero di beni invenduti a favore di enti caritativi. Numeri, quelli della ricerca, che mettono a nudo un paradosso insostenibile, a cui il nostro legislatore ha cercato di porre rimedio approvando all'inizio di settembre una nuova legge anti-spreco. Legge che si basa su un principio semplice ma efficace: «Chi non butta via il cibo, verrà premiato».

Secondo i calcoli degli esperti, questo provvedimento consentirà nel giro di pochi anni di raddoppiare (da 500 mila a un milione di tonnellate) la quantità di cibo recuperata in Italia dalle organizzazioni non-profit e caritative, e donata ai più bisognosi. Una buona notizia che riguarda da vicino 16 milioni di italiani che vivono sotto la soglia di povertà, le associazioni del terzo settore che se ne occupano e il mondo della distribuzione che ha cuore il controllo degli sprechi.

Il provvedimento — approvato a soli 6 mesi di distanza rispetto ad un'analogia norma francese, che ancora oggi però non è applicata — definisce per la prima volta nell'ordinamento italiano i

termini di "eccedenza" e "spreco" alimentari, fa maggiore chiarezza tra il termine minimo di conservazione e la data di scadenza, e punta a semplificare le procedure per la donazione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e della tracciabilità.

Rispetto alla normativa francese, che si basa su un principio di penalizzazione e che riguarda solo i supermercati con superficie di 4mila mq in su, quella italiana è ad ampio raggio: punta sugli incentivi; consente la raccolta dei prodotti agricoli che rimangono in campo e la loro cessione a titolo gratuito; dice in modo chiaro che il pane potrà essere donato nell'arco delle 24 ore dalla produzione.

La norma specifica inoltre che non solo le onlus ma anche gli enti pubblici possono essere considerati "soggetti donatori". Che si possono donare cibi e farmaci con etichette sbagliate, purché le irregolarità non riguardino la data di scadenza del prodotto o l'in-

dicazione di sostanze che provocano allergie e intolleranze. E ancora: non è richiesta la forma scritta per le donazioni gratuite di cibo, farmaci e altri prodotti e sono coinvolte nella prevenzione dello spreco anche le mense scolastiche, aziendali e ospedaliere. Infine, più spazio alle cosiddette produzioni a Km0.

«La legge nasce almeno 2 anni fa, quasi per caso considerato che in Italia la pratica delle donazioni era già consolidata grazie alla precedente norma: quella del "Buon Samaritano" del 2003, che equiparava il consumatore finale alle onlus che effettuavano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita ai bisognosi sollevandole da tutti quegli adempimenti burocratici che di fatto complicavano l'assistenza agli indigenti», spiega la deputata Pd Maria Chiara Gadda, promotrice e prima firmataria della nuova legge.

«L'attuale norma rappresenta, quindi, un ulteriore passo in

avanti — aggiunge l'onorevole Gadda — perché non è solo uno strumento efficace ma assume anche un ruolo culturale. Con questa legge, ora anche chi non utilizzava questa pratica è incentivato a farlo. In particolare, nel Sud Italia. Mentre chi quotidianamente già lo faceva, può continuare a farlo con qualche certezza in più».

Sono tanti gli esempi pratici di realtà, laiche o religiose, che in questi anni si sono spese sul territorio per realizzare progetti capaci di contrastare il fenomeno dello spreco alimentare.

Uno di questi è la Caritas Ambrosiana che poco più di un anno fa, il 4 giugno, in occasione di Expo 2015, ha aperto nel quartiere Greco di Milano il Refettorio Ambrosiano, sviluppando un'idea di Massimo Bottura e Davide Rampello.

«Durante il semestre dell'evento 50 chef di fama mondiale hanno cucinato per le persone in difficoltà le eccedenze prodotte dal sito espositivo. Questo impegno, alla chiusura di Expo, è continuato», dichiara Luciano Gualzetti, direttore della Caritas Ambrosiana. «L'apertura della

mensa — aggiunge — è stata l'occasione per mettere a regime un sistema virtuoso per il recupero del cibo alimentato da una rete di donatori stabili, costituita da Coop Lombardia prima, dal Supermercato del Futuro in Expo poi e ora da punti vendita attraverso l'accordo "Buon Fine"».

Da Milano ad Empoli, cambia il progetto ma non la sostanza. Qui il recupero della merce in eccedenza è iniziato a farsi strada tra i soci Coop alla fine degli anni Novanta. Partito da un'idea semplice — riutilizzare l'enorme quantitativo di prodotti

in eccedenza che la grande distribuzione era costretta a smaltire — il progetto è cresciuto nel giro di poco tempo sfociando 10 anni fa in un'associazione:

Re.So (Recupero Solidale), cui partecipano 5 soci, enti e importanti associazioni no-profit.

«Ogni settimana PubliAmbiente, azienda incaricata della raccolta e smaltimento dei rifiuti nel circondario empoiese e partner del progetto, ci consegna la merce "brutta ma buona" che raccoglie nei negozi della zona.

Noi la risistemiamo e poi la distribuiamo a tutte le associazioni segnalate dai 12 Comuni con i quali collaboriamo — spiega Grazia Susini, vice presidente di Re.So — Siamo partner anche di un progetto Ue, di cui è capofila il Comune di Bologna, per il recupero della frutta e verdura invenduta nei mercati all'ingrosso».

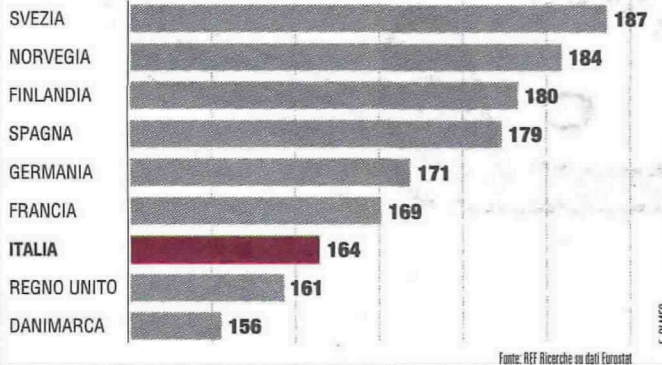
Particolare è infine l'esperienza *green* testata dall'Antoniano di Bologna, riconosciuta come onlus 10 anni fa ma dal 1954 impegnata in attività di beneficenza con una mensa aperta quasi tutto l'anno per aiutare le persone bisognose. «Grazie a un accordo con Coop Alleanza — spiega Alessandro Albergamo,

coordinatore dei servizi di accoglienza della onlus — recuperiamo le merci in eccedenza che ci vengono consegnate con un servizio di cargo bike 3 volte alla settimana, svolto a rotazione da 3-4 persone l'anno a cui diamo un contributo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPRECO DI CIBO, L'ITALIA VIRTUOSA

Kg pro capite all'anno di cibo nei rifiuti



Qui sopra **Maria Chiara Gadda** (1)

promotrice della legge anispreco;



Luciano Gualzetti (2)

direttore Caritas Ambrosiana;



Andrea Segrè (3)

fondatore di Last Minute Market



In Italia lo spreco di cibo costa circa l'1% del Pil, oltre 12 miliardi di euro, che arrivano a 15 se si sommano tutti gli altri anelli della filiera agro alimentare

