

Società



www.ecostampa.it

PRIMO, NON

124 | **L'Espresso** | 26 settembre 2013



Un nuovo imperativo etico. Perché non è più tollerabile, in un pianeta che ha fame, che la sola Europa getti via in un anno novanta milioni di tonnellate di cibo

DI DANIELA CONDORELLI

Bologna ha fatto da apripista. Un professore, una manciata di studenti scandalizzati dai dietro le quinte di un supermercato emiliano. Yogurt non ancora scaduti, retine di arance intonse tranne una, scatolette di tonno o confezioni di cereali un po' ammaccate. Da cibo erano diventati rifiuti. Nasce lo spin-off universitario Carpe cibum. cogli il cibo, prima che diventi spazzatura. Si chiamerà poi Last Minute Market, mercato dell'ultimo minuto. Il concetto è lo stesso ma l'idea è nuova: il recupero non è più carità, ma diventa sostenibile. Ha cominciato Bologna, con un'idea diventata poi un marchio, Spreco Zero, e una battaglia, Un anno contro lo spreco. La causa è stata perorata a lungo da quel professore, Andrea Segrè, agroeconomista, che il 21 settembre a Pordenonelegge (pordenonelegge.it) presenta "Il libro verde dello spreco" sull'energia, che completa la trilogia iniziata con il "Libro nero dello spreco in Italia" sul cibo e proseguita con quello blu sull'acqua, tutti di Edizioni Ambiente.

E a forza di insistere l'Europa risponde, nel 2012, con una risoluzione: entro il 2020 bisogna dimezzare gli sprechi. Ora si aspetta che il Parlamento italiano dichiari "Anno contro lo spreco alimentare" il 2014, o magari il 2015 per l'appuntamento con l'Expo di Milano, dedicata al cibo e al tema "Nu- ▶

SPRECCARE

Società

C'è tutto un mondo intorno

Come si combatte lo spreco nel mondo? Tra le iniziative qui segnalate, alcune sono state individuate da FoodTank, foodtank.org, il network che si occupa di "best practices" nel mondo dell'alimentazione; altre sono segnalate dall'ultima pubblicazione del Barilla center for food and nutrition, barillacfn.com, "Contro lo spreco, sconfiggere il paradosso del food waste".

Les épiceries solidaires, www.epiceries-solidaires.org.
Nata nel Duemila in Francia, è una rete di negozi alimentari solidali, in cui le persone a basso reddito possono acquistare prodotti con il 10-20 per cento in meno. Si riforniscono raccogliendo i prodotti invenduti che altrimenti andrebbero gettati grazie a una rete di accordi tra industrie alimentari, catene di grande distribuzione e associazioni. A fine 2012 la rete riuniva 240 épicerie e circa 130 mila clienti.

Re-food 4 good, www.re-food.org
A Lisbona centinaia di volontari vanno in giro per la città in bicicletta per recuperare cibo e distribuirlo alle associazioni che si occupano di assistenza sul territorio. L'idea è di Hunter Halder, americano da vent'anni in Portogallo, che ha cominciato a girare panetterie, salumerie e ristoranti con la sua bicicletta, riempiendola di prodotti altrimenti destinati a diventare rifiuti. Re-food.org ha un obiettivo ambizioso: fare di Lisbona la prima città alimentare senza spreco e senza fame.

The rock and wrap it up, www.rockandwrapitup.org, è un'organizzazione americana che segue concerti, eventi sportivi e ha accordi con college, catene alberghiere, produzioni cinematografiche per recuperare cibo e distribuirlo.

Foodsharing.de, nato da un'idea di Valentin Thurn, autore del documentario sullo spreco alimentare "Taste the Waste", il progetto tedesco dà la possibilità a privati, produttori e commercianti di mettere a disposizione gratuitamente alimenti che avanzano o vicini alla scadenza destinati altrimenti all'immondizia. Si tratta di una piattaforma a cui è possibile iscriversi indicando i prodotti, la città e la data in cui il cibo può essere ritirato. Simile, in Italia, l'idea di quattro ragazzi siciliani che consente di mettere online la propria offerta di cibo: www.ifoodshare.org

Food Recovery Network, www.foodrecoverynetwork.org è una rete ideata da un gruppo di universitari del Maryland che ha deciso di recuperare gli avanzi della mensa per distribuirli a rifugi per senzatetto; l'idea ha preso piede anche in altri college.

Hands for hunger, www.handsforhunger.org, è un'iniziativa attivata alle Bahamas. Volontari e operatori raccolgono cibo inutilizzato dai negozi di alimentari, alberghi e ristoranti e li redistribuiscono a famiglie indigenti, vittime di abusi e pazienti psichiatrici. Lavora inoltre per aumentare la consapevolezza sullo spreco.

LA SENSIBILITÀ CAMBIA, LE INIZIATIVE FIORISCONO, LE BUONE PRATICHE FANNO SCUOLA. ANCHE IN ITALIA

trire il pianeta". Il motivo sono quei 90 milioni di tonnellate di cibo sperperato ogni anno nella sola Europa. Un miliardo e 300 mila tonnellate in tutto il mondo, secondo la Fao. «Lo spreco alimentare è un paradosso scandaloso. Dobbiamo aumentare la produzione agroalimentare del 70 per cento per nutrire quei nove miliardi di persone che abiteranno il mondo nel 2050, e intanto buttiamo via più di un terzo del cibo che produciamo», denuncia Segrè. A recuperarlo si darebbe da mangiare a metà del pianeta per un anno. Le cifre globali sono stratosferiche, ma è guardando nel frigo di casa nostra che si realizza di cosa stiamo parlando. In Italia ogni anno una persona butta via 149 chili di cibo. Se il cibo scartato rappresenta l'1,19 per cento del nostro Pil, lo 0,96 per cento è spreco domestico, che conta cinque volte quello degli altri tasselli della filiera agroalimentare (agricoltura, industria ali-



Love food, hate waste, www.lovefoodhatewaste.com, è un programma inglese di educazione alimentare contro lo spreco che insegna ai consumatori a riutilizzare gli avanzi e prevenire gli sprechi. Su questa falsariga in Italia il libro "Cucinare senza sprechi" (Ponte alle Grazie) o la app gratuita Ricette al contrario.

ThinkEatSave, www.thinkeatsave.org, è una campagna internazionale lanciata dal United Nations Environment Programme e dalla Fao per combattere lo spreco di cibo; il portale riunisce idee e risorse fornendo a consumatori, grossisti e politici strategie per ridurre gli scarti.

Culinary Misfits, www.culinarymisfits.de, avviata da due amiche designer, è una organizzazione che ritira i prodotti dall'aspetto compromesso, troppo piccoli o brutti per finire sugli scaffali, e li usa per cucinare deliziosi piatti da distribuire con il servizio catering di cui sono proprietarie a Berlino.

People's supermarket, www.thepeoplesupermarket.org: il "supermercato della gente", a Londra, è una cooperativa in cui si possono offrire quattro ore di lavoro in cambio del dieci per cento di sconto. Non solo: ha una cucina dove vengono preparati i prodotti in scadenza o esteticamente non più vendibili, in modo da eliminare gli sprechi e offrire un take-away economico e genuino.

mentare, ristorazione, distribuzione). In soloni, si tratta di 15 miliardi l'anno.

Se ne parla di più, la sensibilità si diffonde, le iniziative fioriscono. C'è chi dà ai clienti cibo e vino non finiti da portare a casa, il doggy-bag che persino Michelle Obama chiede, e chi fa il tour dei negozi di alimentari e dei bar della città prima che abbassino la serranda, per raccogliere l'invenduto.

Per mettere a punto buone pratiche bisogna però dire quanto si butta via: i supermercati, ma soprattutto noi. Nasce così Waste Watchers, l'osservatorio nazionale contro gli sprechi attivato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie agro-alimentari e di Statistica dell'Università di Bologna. In collaborazione con la società di ricerche di mercato Swg, Waste Watchers è uno strumento di monitoraggio dello spreco. Ogni anno è pari a 1.693 euro lo sperpero alimentare di una famiglia italiana: sei famiglie su dieci gettano via del cibo almeno una volta la settimana. Per consumismo, superficialità, pigrizia, eccessivo benessere. Molti chiedono di essere informati sulle conseguenze dello spreco e i sistemi per ridurlo, oltre a incentivi per recuperare gli scarti. E nascono libri ("Non sprecare") e siti, come nonsprecare.it di Antonio Galdo.

Ma la politica ha tempi lunghi, l'idea deve invece diventare concreta subito. Ci pensano i sindaci, partiti in una manciata e ora più ▶



LO SCRITTORE E STORICO INGLESE TRISTRAM STUART. SOTTO: UNA "FREEGAN" AMERICANA FRUGA TRA I RIFIUTI A CACCIA DI CIBO DA RECUPERARE



Shopping gratis nei cassonetti

Vegan liberi, tanto che non comprano: raccolgono frutta e verdura dai cassonetti oppure direttamente dai campi. Capofila ne è Tristram Stuart, giovane pluripremiato ricercatore inglese che vuole ripensare l'intera catena produttiva, dal campo alla forchetta. In Gran Bretagna, denuncia, dal 20 al 40 per cento dei prodotti viene scartato ancor prima di raggiungere i negozi perché non risponde a criteri estetici di vendita: sono "brutti", così rimangono per terra. Ecco perché Stuart ha reintrodotto il "gleaning", pratica antica che consiste nel raccogliere i vegetali abbandonati nei campi dopo il raccolto. L'anno scorso i gleaner inglesi hanno recuperato 300 mila tonnellate di frutta e verdura. Ma Stuart non si ferma alla raccolta: sta costruendo una rete, www.gleaningnetwork.com, e sensibilizzando i consumatori. Stuart coordina l'iniziativa Feeding the 5000, www.feeding5k.org, manifestazione in cui si cucina e distribuisce gratuitamente cibo che altrimenti verrebbe buttato. Prossimo appuntamento a Copenaghen il 4 ottobre. **D.C.**

Società

Un Belpaese che non butta nulla

Saranno premiate a Trieste il 28 settembre le migliori idee da replicare. E saranno segnalate su www.triestenext.it. I campi di applicazione sono numerosi: energia, mobilità sostenibile, rifiuti e, naturalmente, spreco alimentare. Così il Fruttometro, a Genova, propone la frutta nelle scuole a metà mattina, per evitare di gettarla a fine pasto, ma anche per educare i giovanissimi in tema di sana alimentazione. Il Pasto Buono, sempre nel capoluogo ligure, recupera il cibo invenduto e lo mette a disposizione di chi è in difficoltà. Nel 2012 sono stati quasi 50 mila i pasti donati: il progetto è attivo anche a Roma e arriverà a breve a Firenze, Milano, Napoli e Palermo, www.pastobuono.it. Da copiare anche il progetto ecovaschetta per la ristorazione della provincia di Rimini: ristoranti e pizzerie che aderiscono danno ai clienti la possibilità di portare a casa il cibo avanzato, www.provincia.rimini.it/eco-vaschetta.

Simili le iniziative Il buono che avanza, ilbuonocheavanza.it, che a Milano e provincia coinvolge oltre cinquanta ristoranti che offrono ai clienti la possibilità di portare a casa la cena lasciata a metà. Altre idee non saranno premiate a Trieste, ma di certo sono ottime. Buta Stupa, www.butastupa.net, nata in Piemonte nel 2000 e adottata da un centinaio di locali in cui le bottiglie stappate (in dialetto piemontese buta stupa), vengono consegnate al cliente in un elegante sacchetto. Anche l'Associazione italiana sommelier (Ais), ha lanciato la campagna Portami via a cui aderiscono enoteche e ristoranti che danno al cliente la bottiglia di vino non finita. A Torino i pasti intatti avanzati nelle mense scolastiche non si sprecano, ma arrivano alle famiglie che ne hanno bisogno. La stessa iniziativa è stata attivata in una scuola di Melzo, in provincia di Milano e a Novara, dove tutto ciò



www.ecostampa.it

che non viene consumato è raccolto da volontari e distribuito alle associazioni che si occupano di assistenza sul territorio. Il progetto si chiama Siticibo ed è sviluppato con il banco alimentare, www.bancoalimentare.it, che si può contattare per portare l'iniziativa nelle scuole del proprio Comune.

In Sardegna, Alimentis è il progetto dell'Agenzia regionale per il lavoro (regione.sardegna.it, Agenzia per il lavoro, tel 070.6067951 oppure -934), che recupera beni e li destina alle organizzazioni di volontariato del territorio. Obiettivo è costruire una rete di economie solidali contro lo spreco che coinvolga l'intera Sardegna. **D. C.**

di settecento. Firmano, uno dopo l'altro, la "Carta spreco zero", il decalogo di buone pratiche contro gli sprechi alimentari, idrici, energetici sottoscritto finora da oltre mille Comuni italiani, fra i quali Milano, Napoli, Torino, Bologna, Venezia, Trieste. Inoltre, il 3 settembre è arrivata l'adesione di Matteo Renzi, sindaco di Firenze, e dieci giorni dopo quella di Ignazio Marino. «Ci impegniamo a raccogliere parte del cibo dato per scaduto e a redistribuirlo coinvolgendo 330 grossisti e 900 fra mercati e supermercati», ha affermato il vicesindaco di Roma, Luigi Nieri.

Lanciata un anno fa a Trieste Next, il Salone europeo dell'innovazione e della ricerca scientifica, nell'ambito della campagna europea "Un anno contro lo spreco" per iniziativa di Last Minute Market, la Carta impegna i sindaci a sostenere tutte le iniziative che recuperano i prodotti rimasti invenduti e scartati lungo la filiera agroalimentare per redistribuirli gratuitamente a categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo, nonché a istituire corsi di educazione alimentare, di economia ed ecologia domestica per rendere il consumatore consapevole degli sprechi di cibo, acqua ed energia. E ancora: regolare le



ANDREA SEGRÈ, PRESIDENTE LAST MINUTE MARKET

vendite scontate, adattare le confezioni, aumentare la distribuzione di prodotti sfusi e semplificando le etichette. E questo solo per il cibo. Senza contare il risparmio idrico e quello energetico. Così, la Carta permette di attuare le indicazioni contenute nella Risoluzione del Parlamento europeo approvata lo scorso anno, allo scopo di abbattere del 50 per cento lo spreco alimentare entro il 2025

e istituire l'Anno europeo contro lo spreco.

Le amministrazioni comunali che hanno firmato la Carta si impegnano anche a condividere le buone pratiche. I sindaci si sono dati appuntamento a "Trieste Next" a distanza di un anno, il 27 settembre 2013, per fare il punto e dare continuità all'appuntamento antispreco fortemente voluto da Nordesteuropa (nordesteuropa.it), che organizza il salone triestino. A Trieste anche la prima edizione del premio dedicato a iniziative e progetti per ridurre gli sprechi di cui "L'Espresso" anticipa alcuni vincitori (vedi box in alto).

Oltre al cibo, la lotta anti-spreco si estende, si cercano buone prassi e il portale Sprecozero.net, operativo tra qualche settimana, è aperto a ospitarle. Obiettivo? Copiare le più adatte a essere riprodotte nel proprio territorio. Per esempio capire come gestisce il risparmio idrico il comune di Tavernelle Val di Pesa (Firenze), vincitore nel 2012 dell'Emas Awards per la gestione dell'acqua; replicare l'iniziativa di Conversano (Bari), che regala ai cittadini riduttori di flusso per il risparmio idrico; localizzare le perdite sulla rete idrica come fa Riolo Terme (Ravenna).

Anche l'energia ha bisogno di misure sal-



Incontriamoci qui

- 21 settembre** Pordenonelegge, presentazione **LIBRO VERDE DELLO SPRECO: ENERGIA**, www.pordenonelegge.it
- 28 settembre** **SALONE NEXT TRIESTE** premiazione buone pratiche, www.triestenext.it
- 29 settembre-2 ottobre** **Prima conferenza internazionale sulla FOOD SECURITY**, Noordwijkerhout, Olanda, www.globalfoodsecurityconference.com
- 16 ottobre 2013** **GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE**, www.fao.org
- 17-18 ottobre** **FUSIONS**, Primo meeting piattaforma europea Amsterdam, Olanda, www.eu-fusions.org
- 16-24 novembre** **Quinta settimana europea per la riduzione dei rifiuti**, www.ewwr.eu
- 26-27 novembre** **5TH INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION** del Barilla Center For Food and Nutrition Milano, Italia, www.barillacfn.com

va-spreco. Nei paesi sviluppati si stima che il 15-30 per cento del consumo totale di energia sia imputabile alle filiere agroalimentari. Altra viene utilizzata per smaltire ingenti quantità di rifiuti.

Tra i progetti c'è l'innovativa operazione promossa dal Caab (caab.it), il Centro agroalimentare di Bologna che ospita il mercato ortofrutticolo, grazie a un investimento di oltre 22 milioni. Oltre a essere l'impianto fotovoltaico su tetto più grande d'Europa, 100 mila metri quadri pari a 14 campi da calcio, il Caab unisce risparmio energetico con recupero di cibo, riciclo di acqua e ridu-

700 SINDACI HANNO GIÀ FIRMATO LA "CARTA SPRECO ZERO": CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI, IDRICI ED ENERGETICI

zione dell'inquinamento. Spiega il direttore marketing e qualità Duccio Caccioni: «Abbiamo quasi 44 mila pannelli solari con una produzione di oltre 11 milioni di Kwh. Il

mercato è del tutto autosufficiente e stiamo mettendo a punto progetti per usare il surplus di energia. In autunno a ogni grossista del Caab verrà proposto in comodato un veicolo elettrico da ricaricare presso tettoie provviste di pannelli dove prendere batterie di ricambio e lasciare quelle da ricaricare». Così l'ortofrutta del Caab raggiungerà la città abbattendo l'inquinamento del centro di Bologna. Coinvolte anche le comunità solari, caratterizzate da pannelli fotovoltaici in comune montati su proprietà pubbliche. Un punto di ricarica sarà infatti presso la comunità solare di Casalecchio di Reno.

Neanche l'acqua va persa in questo progetto apprezzato dal senatore Harris McDowell, consulente di Obama per le energie rinnovabili, che lo ha inaugurato: i pannelli inclinati permettono di raccogliere l'acqua piovana e usarla per lavare le piattaforme. Le buone idee vanno raccontate, così diventano contagiose. In Europa è stata messa a punto Fusions, "Food use for social innovation by optimising waste prevention strategies" (eu-fusions.org), una piattaforma che riunisce 13 nazioni impegnate a raccogliere dati e sviluppare linee guida da adottare nei paesi dell'Unione europea. Obiettivo? Ridurre gli sprechi alimentari del 50 per cento entro il 2020. E dimostrare che unire solidarietà e sostenibilità è ancora possibile. ■

Noi blogger dell'austerità condannati a risparmiare

«È cambiato tutto quando ho servito a mio figlio un piatto di pasta al pomodoro, e mi sono accorta che era l'ultimo. Non avevo detto veramente a me stessa e agli altri quanto male andassero le cose». A parlare è Jack Monroe, 25 anni, disoccupata. Intervistata dal "The Guardian" ad agosto nella sua piccola cucina in affitto a Southend, Essex, Inghilterra, Jack mostra il volto della povertà 2.0, quella potenzialmente dietro l'angolo per ogni ragazza precaria d'Europa: basta un contratto non rinnovato, un'occasione mancata, e il frigo resta vuoto. Una nuova povertà che può arrivare alla fame, come nel suo caso. Ma che nel 2013 si può affrontare anche grazie alla Rete. Sul suo blog, "A girl called Jack", Monroe racconta infatti da anni come sopravvivere e nutrire un bambino usando pochi centesimi al giorno. Dall'hamburger di fagioli e carote alla polenta di spinaci, il suo ricettario nel tempo è diventato un riferimento per migliaia di persone. Il Web si è infatti popolato di "blog dell'austerità", manuali di vita ai tempi della recessione. Ci sono le "mamme contro l'austerità", che condividono riflessioni e battaglie politiche; le "casalinghe austere", che si scambiano consigli su come risolvere a costo zero i problemi domestici; il "diario di una scroccona", quotidiana maratona di una ventenne disabile nella Gran Bretagna dei tagli al welfare e alla sanità; o ancora la "gourmet al verde", foodblogger che pubblica manicaretti e indirizzi per uno shopping culinario rigorosamente low cost. Se Oltremarica tutto questo ormai è una moda, tanto da convincere una star come Jamie Oliver a proporre ricette a meno di due dollari a porzione, anche in Italia la crisi ha portato in Rete la voce di donne e uomini che si sono trovati in trincea senza volerlo. Ci sono ad esempio

"Gli esuberanti", che pubblicano brevii per stagisti e ragazzi in cerca di lavoro, oppure decine di mamme che ricopiano on line i loro segreti sui fornelli. «Per me il blog è un modo per trasmettere a mia figlia un sapere e mi è servito quando mi è crollato il mondo addosso», racconta l'autrice di "La cucina di Gloria". Per Gloria, 41 anni, il calvario è iniziato nel 2005: «Sono nata e cresciuta in una famiglia benestante. Uscita di casa ho avuto subito un'occupazione, e mi sono intestata un mutuo». Poi il matrimonio, una figlia e il licenziamento. «Quando sono tornata a cercare lavoro ho trovato solo piccole mansioni, contratti part time. Infine proprio niente». Il reddito del marito, elettricista precario, non basta più. «La mia reazione è stata mettermi in cucina. Ho cominciato con il lievito madre, per fare il pane in casa. E da lì è iniziato tutto». Dal pane è passata alla pasta, ai dolci, poi a detersivi e saponi. Quindi il salto su Zerorelativo, network nazionale del baratto e del riuso. La vergogna? Buttata via: «Prima per necessità, ora sono felice così. Riusciamo a spendere per il cibo 160 euro al mese, per quei prodotti che non possono mancare a casa come il latte, l'olio, il caffè. Ma su tutto il resto, compresi i vestiti, cerco lo scambio». Certo, non è facile. «Bisogna fare tutto», ricorda Gloria, seguita sul suo blog da decine di migliaia di persone: «Anche se sei stanca non puoi dire: scendi a comprarlo. Mai. Devi pensare in anticipo. Prevenire, preparare, e passare ore in cucina». «Non basta puntare a ricette low cost per sopravvivere», conferma Stefania Rossini, blogger e autrice di "Vivere in 5 con 5 euro al giorno": «Serve un cambiamento totale, altrimenti viene vissuto tutto con frustrazione». Da combattere, anche con il Web.

Francesca Sironi