

● SOCIETÀ & SOLIDARIETÀ di Paola Tiscornia

La brutta notizia? Che siamo delle sprecone: al supermercato stipiamo il carrello sino all'impossibile salvo poi, a casa, giorno dopo giorno, essere costrette a buttare parte del cibo nella spazzatura. Nel 2015 gli italiani, come evidenzia l'ultimo rapporto **Waste Watcher**, hanno gettato via alimenti scaduti o deteriorati per un totale di 8,4 miliardi di euro: ovvero, più di 6 euro e mezzo e 6 etti e mezzo di cibo alla settimana per ogni famiglia. Però, per fortuna, di notizia ce n'è anche un'altra buona. Con un'inversione di tendenza lenta ma ormai chiara, l'onda lunga dello spreco è contrastata dalla crescita di un'inedita attenzione al cibo, dalla solidarietà verso chi non ne ha abbastanza o non ne ha affatto, da un nuovo uso sociale degli alimenti, che li ripositiona al centro dei diritti di tutti. Di questo e altro si parlerà il prossimo **5 febbraio** in occasione della **Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, in cui verranno presentati anche il Rapporto 2015 **Waste Watcher** sui comportamenti degli italiani in cucina e a tavola e i dati evidenziati dalla campagna **Un anno contro lo spreco**.

GLI ITALIANI E CIBO

Andrea Segrè è fondatore e presidente di **Last Minute**

Market, istituto legato all'università di Bologna che sviluppa progetti per il recupero dei beni a favore di enti caritativi e ideatore di **Waste Watcher**, il primo osservatorio nazionale sugli sprechi domestici. Come sta cambiando il rapporto fra italiani e cibo? «A livello individuale, - risponde Segrè, - sul fronte della prevenzione dello spreco, direttamente collegato anche a quello delle risorse naturali, pur essendoci ancora da lavorare, i dati evidenziano un cambiamento, con una nascente maggiore consapevolezza del problema. La mia proposta adesso è quella di istituire un **Fondo nazionale per la prevenzione dello spreco**, avvalendoci di un prelievo minimo sulla tassa dei rifiuti, per mettere in campo programmi di educazione alimentare e ambientale e nuove campagne di sensibilizzazione».

Anche a livello collettivo ci sono schiarite interessanti. Alla **legge 155/2003, cosiddetta del Buon samaritano**, che per prima istituzionalizzava il concetto di ridistribuzione del cibo inutilizzato o invenduto da ristoranti, mense, grande distribuzione, si è affiancato nel 2013 il **Piano Nazionale per la prevenzione degli sprechi alimentari** (di cui è a capo Segrè), varato dal ministro dell'Ambiente per dare nuovi stimoli e ren-

- Sprechi =



dere più direttamente operative le indicazioni della Risoluzione del Parlamento europeo in materia di strategie antispreco. «Oggi, fra l'altro, - annota ancora Segrè, - è finalmente in vista una nuova legge che consentirà di rendere più semplice riutilizzare gli alimenti invenduti. Detto questo, dal mio punto di vista di "osservatore privilegiato",

sto notando negli ultimi tempi un grandissimo fermento di idee, proposte e iniziative per agevolare ulteriormente il recupero collettivo di cibo e indirizzare l'avanzo, l'eccesso, il superfluo a chi di fatto resta sempre escluso da tutte le tavole. Nascono come funghi nuovi progetti e app dove distributori e commercianti fanno rete con gli enti carita-

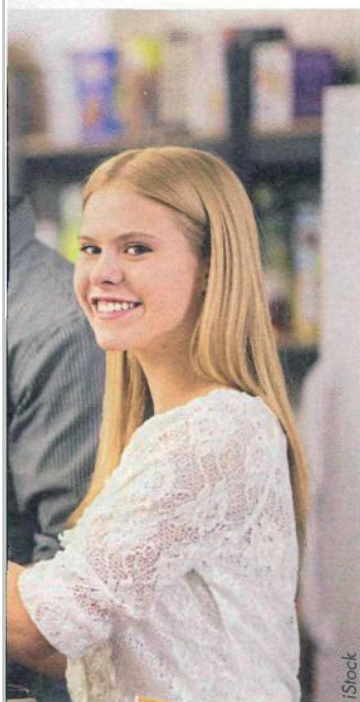
IL RISTORANTE... DIETRO LE SBARRE

Nutre il corpo, nutre la mente, ma il cibo può servire anche come riscatto sociale. Per esempio a chi è dietro le sbarre. In **Galera** si chiama molto esplicitamente il nuovo ristorante aperto a Bollate, nell'hinterland milanese, il primo e per ora forse l'unico in Italia realizzato in un carcere, aperto al pubblico sia a mezzogiorno sia alla sera, in cui i detenuti, seguiti da uno chef e un maître professionisti, hanno imparato la lavorazione dei cibi e riescono a sorprendere i clienti portando in tavola ricette inappuntabili o esclusive. Un'iniziativa nata per offrire a chi è "dentro" (comunque regolarmente assunto) la possibilità di riappropriarsi o apprendere la cultura del lavoro e avvalersi di un utile percorso di formazione professionale da spendere poi un domani anche "fuori". Proprio al ristorante, inoltre, i detenuti

che frequentano la sezione carceraria dell'**Istituto alberghiero Paolo Frisi** di Milano possono svolgere lo stage obbligatorio per poter conseguire il diploma. Una buona iniziativa, certo. Ma non l'unica.

Buono si chiama infatti il pane prodotto dal carcere di Opera (Milano) grazie a una cooperativa nata nel 2013 che dà agli ospiti della struttura la possibilità di imparare un lavoro in cui potersi impegnare già nel periodo di pena. Un compito svolto con serietà, tanto che oggi dai forni del carcere escono oltre una decina di qualità di pane diverso, per una media giornaliera di più di 100 chili. Grazie a un regolare bando di gara indetto dalla società **Milano Ristorazione**, il pane **Buono** atterra ogni giorno anche sulle mense di diverse Rsa e Centri di prima accoglienza del Comune.

+ CIBO x tutti



NON È UNA FORMULA MATEMATICA, MA POTREBBE GARANTIRE "IL PANE QUOTIDIANO" AI MENO FORTUNATI. COME CI INSEGNANO LE TANTE INIZIATIVE CHE STANNO FIORENDO ANCHE IN ITALIA

chiunque potrà sedersi a tavola, con modalità diverse a seconda della propria capacità di reddito. Per quando sarà pronta? Gli sponsor ci sono, ma ne mancano ancora: qualcun altro risponde?

Cibo e altro si può comprare all'**Emporio Portobello**, vicino alla stazione di **Modena**. Un supermarket un po' particolare nato nel 2013 grazie alla locale *Associazione servizi per il volontariato*. «Un progetto», spiega **la coordinatrice, Angela Artusi**, - pensato per dare una mano ai nuovi poveri, chi sino a poco tempo fa poteva contare su 1 o 2 stipendi e adesso non arriva a fine mese. Ogni anno abbiamo 500 famiglie clienti (a metà fra italiane e straniere) selezionate dai Servizi sociali: grazie alle donazioni di aziende o a iniziative quali raccolte alimentari, vengono a fare la spesa per 6 mesi con un budget di punti anziché di euro, stabilito in base al numero di componenti. Dopo una pausa, se tornano, possono comprare la merce con ore di lavoro volontario fra gli scaffali, o in altre aziende collegate, sfruttando anche competenze di falegnameria, idraulica o altro. Restiamo anche a disposizione per consulenze sulla gestione del bilancio domestico, sui rapporti con le istituzioni, o su problemi di lavoro».

tivi perché pane e altri prodotti in scadenza atterrino sulle mense meno fortunate. Tutto bello, tutto ammirevole. Metto solo in guardia: per risultare ancora più sicuro di quello che arriva sulle nostre tavole, il cibo sostenibile deve viaggiare su binari il più possibile istituzionalizzati e legali».

Tra le più recenti proposte c'è quella che condisce assieme cibo e legalità, un accostamento invitante. Da 11 anni l'associazione **Calciosociale** opera a **Corviale**, periferia romana "piuttosto" problematica e si dà da fare in mille modi per contrastare degrado ed emarginazione. Adesso in pentola bolle la nuova **Mensa della legalità e della sostenibilità**, con annesso **Social market**, pensata non come struttura assistenziale ma come luogo d'incontro e condivisione. Chi potrà, metterà mano al portafoglio, quello che è certo è che nessuno verrà escluso:

DAL SUPERMARKET ALLA RISTORAZIONE

A Monza ha appena aperto i battenti **Una cucina per tutti-Trattoria popolare**, collegata all'**Arci** e alla **Fondazione Monza e Brianza**. Il venerdì, all'ora di pranzo, si possono gustare i piatti più tipici della tradizione italiana. Per il conto, c'è una formula atipica. Ce la spiega lo **chef, Paolo Longoni, giornalista convertito alla cucina**: «Noi comunichiamo il costo delle materie prime. Il cliente può lasciare un'offerta libera se ne ha la possibilità, oppure pagare con ore di volontariato, un po' come si fa nelle banche del tempo: impegnandosi come facchino, lavapiatti, tuttofare». Obiettivi dell'iniziativa? Favorire un'alimentazione più sana e corretta, creare una rete di solidarietà locale, sensibilizzare contro lo spreco di cibo. L'indirizzo è: via Monte Grappa 4B a Monza, per informazioni: scuotivento.arcimonza@gmail.com

E ora dalla Brianza ci spostiamo a **Roma**, al Quadraro, un quartiere compatto dove ci si considera in famiglia e di famiglia. Alla **Locanda dei Girasoli** c'è parecchio personale, regolarmente assun-

to con contratto a tempo indeterminato, una quindicina fra addetti all'accoglienza, camerieri, cuochi e pizzaioli. Tutti giovani: ci sono ragazzi con disabilità intellettiva, altri con sindrome di Down, uno è autistico. Accomunati da una passione per il cibo e quell'orgoglio di lavorare che ha fatto guadagnare al ristorante il certificato di eccellenza di **TripAdvisor**. Non sempre le cose sono andate bene, certo, negli anni si sono verificati dei problemi, ma i ragazzi sorridono perché sanno che ce la faranno. La strada è ancora lunga, tutti insieme sembra così corta.

Ma il nostro tour gastronomico alla scoperta di tavole solidali non è finito. Adesso siamo alla **rosticceria La Maddalena**, nel cuore del **centro storico genovese**. Qui ogni sera al momento della chiusura le serrande restano su: pensionati sociali, extracomunitari, emarginati, gente senza più il lavoro, con ordine e dignità si mettono in coda. È avanzata della frittata, della torta di bietole? Focaccia ce n'è ancora? E latte in scadenza, quello che non si vende più? «Faccio il rosticciere da 40 anni», dice da dietro il bancone **Vitale Putzu**. - Una volta l'invenduto andava nell'umido, adesso come si fa a ignorare chi è in difficoltà? Vivere in un quartiere significa soprattutto fare rete. E aggiungere altri posti a tavola».

PER SAPERNE DI PIÙ

www.unannocontrolospreco.org
www.lastminutemarket.it
www.ingalera.it
www.in-opera.it
www.portobellomodena.it
www.calciosociale.it
www.lalocandadeigirasoli.it
In libreria **Cibo**, di Andrea Segrè, edizioni Il Mulino.



NE PARLIAMO QUESTA SETTIMANA
SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK