

In Italia si sprecano 37 mld di cibo l'anno. La soluzione di Banco Alimentare

Domenica 16 ottobre è la data scelta dalla Fao (l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) per celebrare la giornata mondiale dell'alimentazione. Il problema del prezzo degli alimenti ha spinto nel solo biennio 2010-2011 70 milioni di persone sulla soglia della povertà estrema e, secondo l'ultimo rapporto Caritas, in Italia il 20% della popolazione rischia di scivolare nella fascia di povertà. «La giornata mondiale è sempre stata vista come dedicata al terzo mondo, perché l'occidente si è sempre ritenuto al riparo dal problema della difficoltà a reperire cibo per questioni di povertà. Oggi non è più così. Anche le società che hanno capacità produttive, industriali e distributive vivono esperienze quotidiane di persone che non sono capaci di procurarsi un'alimentazione adeguata». A spiegare come il tema sia diventato sensibile anche per l'Italia è Marco Lucchini, direttore generale della Fondazione Banco Alimentare Onlus, che assieme al Politecnico di Milano sta conducendo una ricerca sullo spreco in campo alimentare, che sarà pronta a gennaio. «Grazie all'attività del Banco Alimentare riusciamo a recuperare ogni anno oltre 70 mila tonnellate di alimenti che altrimenti verrebbero sprecati», aggiunge Lucchini per dare un'idea delle dimensioni dell'attività dell'organizzazione che, grazie alla collaborazione con grande distribuzione, aziende alimentari e filiera agricola, raccoglie le eccedenze di produzione e distribuzione per destinarle a chi ha gravi problemi economici.

Il tema dello spreco nella filiera alimentare è tornato recentemente all'onore delle cronache per l'iniziativa bipartisan di alcuni parlamentari che vorrebbero portare avanti un disegno di legge per semplificare la distribuzione agli indigenti di porzioni non consumate nelle mense scolastiche o aziendali (chi ha proposto la legge ha fatto riferimento ai dati di Coldiretti, secondo cui 10 mila tonnellate all'anno

di alimenti, per un valore di 37 miliardi, finiscono in discarica, mentre potrebbero sfamare 44 milioni di persone). Ma su questo punto Lucchini esprime alcune riserve: «Dal 2003 è già in vigore la legge del Buon Samaritano, che ha permesso di accedere alla distribuzione di cibo nelle mense aziendali e scolastiche con standard igienici e qualitativi elevati». Proprio questa svolta normativa ha permesso al Banco Alimentare di dare vita al programma Siticibo, che dal lancio, avvenuto nel 2003, ha distribuito agli enti caritativi 1,3 milioni di porzioni di piatti pronti. L'esperienza di Siticibo sarà al centro di un seminario (17 ottobre nella sala conferenze di via Ripamonti 85 a Milano) dedicato in particolare al recupero del cibo nelle scuole. «Proprio quella legge ha riportato la sensibilità su questo tema nel mondo delle mense scolastiche, della ristorazione collettiva e dei singoli», spiega ancora Lucchini. Il quale chiede comunque un ulteriore sforzo da parte delle

istituzioni: «Bisogna semplificare ancora di più le norme e incentivare quanto di buono si può fare, visto l'immenso universo inesplorato nel settore del non profit e dell'alimentare in particolare, che in un momento di crisi come questo è una risorsa fondamentale per il Paese».

Dello stesso avviso Giuliana Malaguti, responsabile nazionale di Siticibo, che propone due temi per rilanciare i comportamenti virtuosi. «Da una parte si potrebbe pensare al riconoscimento di uno sconto sulla tassa dei rifiuti per le aziende che invece di produrne aderiscono ai programmi di recupero come il nostro. Dall'altra parte si potrebbero pensare meccanismi premianti nell'ambito delle gare e degli appalti per le mense aziendali. Per esempio, si potrebbe valutare con un punteggio maggiore gli operatori che presentano un piano comprensivo del recupero del cibo non consumato». (riproduzione riservata)

Raffaello Ricciardi

