

Lo studio L'attivista inglese Tristram Stuart analizza una dispersione che comincia subito dopo il raccolto

La proposta Nel nostro Paese si pensa a un «bollino blu» che premi supermercati e ristoranti virtuosi nella gestione delle eccedenze

La lunga catena degli sprechi alimentari

Ogni anno gli italiani buttano 27 chili di cibo a testa

Gli americani gettano quasi la metà di ciò che comprano

Del pane per i tramezzini si butta via la crosta, quella che non è «bella». Quattro fette per ogni pagnotta, più o meno il 17 per cento di ogni forma. Al giorno, per una sola fabbrica, fanno 13 mila fette. L'insalata, invece, deve essere tonda e senza tracce di terra: se il 10 per cento di una partita da 700 cespi non rispetta i requisiti, l'intero carico viene respinto. Regole dei supermercati: una goccia nel mare degli sprechi. Perché la catena del cibo perduto ha origini lontane e va dal produttore, al distributore, al consumatore. Ognuno ci mette del suo ma l'ultima parola è sempre una, il bidone della spazzatura. Gli italiani, ogni anno, ci buttano in media 27 chili di cibo a testa ma non sono soli: gli americani, campioni in carica, sprecano quasi la metà degli alimenti che comprano. Una voragine che inghiotte cibo ancora commestibile e, in più, danneggia l'ambiente. Un dato per tutti: per produrre le 187 tonnellate di latticini buttate via in un anno (il 2008) dalle famiglie britanniche sono state emesse 640 mila tonnellate di Co2 e impiegati 74 mila ettari di terra. Cifre da moltiplicare all'infinito per il numero di Paesi e per il contributo allo spreco che si registra ad ogni passaggio della filiera alimentare.

Nel suo «Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare» (Bruno Mondadori Editore, pp. 368, euro 22, nelle librerie italiane dal 28 ottobre) Tristram Stuart arriva a calcolare che la produzione di cibo sia responsabile di oltre il 20 per cento delle emissioni di Co2 prodotte dall'uomo. Senza contare l'abbattimento delle foreste e i terreni sfruttati all'estremo. Stuart, 32enne inglese con una laurea a Cambridge e un passato recente da attivista vegetariano, disegna la mappa degli sprechi basandosi su dati e case history internazionali e sulla sua esperienza diretta di viaggiatore e di *freegan* (da free, libero e vegan, vegetariano), ossia chi combatte il sistema recuperando alimenti direttamente dal bidone dei rifiuti. La sua ricetta anti-spreco l'ha elaborata dopo un soggiorno tra gli uiguri, nord ovest della Cina. È la piramide

dell'uso: ridurre, redistribuire, riciclare.

In Italia, il «caso» scelto da Stuart è Last Minute Market, un progetto di ricerca dell'Università di Bologna che dal 2003 è diventato una realtà imprenditoriale. Obiettivo, ottimizzare la gestione delle eccedenze. «Il nostro scopo — spiega Andrea Segrè, presidente della facoltà di Agraria di Bologna, uno dei padri del progetto — è quello di recuperare in modo snello, veloce e sostenibile ciò che si spreca. Quella che abbiamo sviluppato è un'innovazione di tipo logistico: non ci servono frigoriferi, camion o depositi dove stoccare i cibi, quello che recuperiamo viene consumato a pochi chilometri di distanza». Last Minute Market raccoglie le eccedenze da supermercati, mense, scuole e caserme e le ridistribuisce a chi ha bisogno, con l'assistenza di organizzazioni come Caritas e San Vincenzo. Nel 2009, tra gennaio e settembre, il recupero di cibo è stato di 890 tonnellate, pari a quasi tre milioni di euro e un milione e ottocentomila pasti. Cibo ma non solo: ci sono progetti per il recupero di farmaci, prodotti ortofrutticoli, persino libri salvati dal macero e semi (pericolosi se buttati nei bidoni, perché potrebbero germinare). Il metodo Last minute può essere esportato: «Abbiamo sviluppato un modello — continua Segrè — ora è a disposizione di tutti». Il sistema è garantito («abbiamo lavorato per tre anni con le Asl per metterlo a punto) e vantaggioso dal punto di vista economico: «Per molti supermercati — spiega Segrè — sprecare è più comodo: non si assumono rischi, non si modifica il sistema di raccolta dei rifiuti. Noi offriamo un'alternativa che fa recuperare l'Iva, riduce i costi di smaltimento e la produzione di eccedenze. Tutti i portatori di interesse che partecipano al "gioco" alla fine hanno un guadagno». Insomma, lo spreco diventa risorsa. Anche se, avverte Segrè, «il nostro obiettivo non è alimentare lo spreco, ma ridurlo quanto più possibile. Perché le eccedenze si pagano, sia in termini ambientali che economici». Il mercato, però, continua a produrre in eccesso, cestinando quello che avanza. «Le principali

fonti di recupero — spiega Marco Lucchini, direttore della Fondazione Banco Alimentare — sono quattro: la produzione agricola, quella a livello europeo di beni come frumento, latte o zucchero, l'industria e la grande distribuzione. Noi recuperiamo da tutte, reindirizzando le eccedenze in maniera mirata. Nel 2008 abbiamo salvato 60 mila tonnellate di alimenti, circa 160 milioni di euro».

Nato negli Usa nel '67, in Italia il Banco Alimentare ha vent'anni di storia, ma è sempre in cerca di nuove soluzioni: «Dal 2003 — continua Lucchini — con la legge "del buon samaritano" è possibile anche recuperare cibi già cotti: lo facciamo con il programma Siticibo, un sostegno soprattutto per le piccole comunità cittadine». Al lavoro del Banco possono contribuire anche i privati, donando in occasione della Giornata nazionale della Colletta alimentare, che quest'anno cadrà il 28 novembre. «La nostra battaglia — dice Lucchini — è cambiare la mentalità, soprattutto della grande distribuzione. All'inizio c'era molto timore, oggi sono in tanti a lavorare con noi. Ma attenzione, non ambiamo a diventare la discarica dei supermercati: il nostro dovere è essere garanti per chi dona e per chi riceve».

Perché quella contro lo spreco è una lotta complessa, che viaggia sui grandi numeri. Poi c'è la guerriglia solitaria dei *freegan*: «Sul lungo periodo — dice Gian Luca Quaglia — la logica dei consumi è insostenibile». Dopo vent'anni di esperienza nella grande distribuzione, Quaglia, torinese, ha scoperto il «freeganesimo». Oggi è l'avanguardia italiana del movimento Usa: «Certe azioni shock viste in America come il recupero dai cassonetti — spiega — hanno soprattutto lo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica. In Italia siamo partiti dal riciclo di oggetti sul sito Freecycle: quello che ancora manca, in campo alimentare, è una precisa volontà politica e organizzativa. Una proposta a cui stiamo lavorando è quella di un marchio che contrassegni catene e ristoranti virtuosi nella gestione delle eccedenze». Un bollino blu per combattere lo spreco.

Giulia Ziino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quanto si perde dal raccolto alla tavola

Cifre in Kcal per persona al giorno

4.600

Raccolto commestibile

-600

Perdite dopo il raccolto

-1.200

1.700 Kcal finiscono come mangime dato agli animali, che poi però producono carne e latticini per 500 Kcal

+500

-800

Perdite e sprechi nella distribuzione e nelle case

-1.700

2.000

Kcal effettivamente consumate

Nel mondo

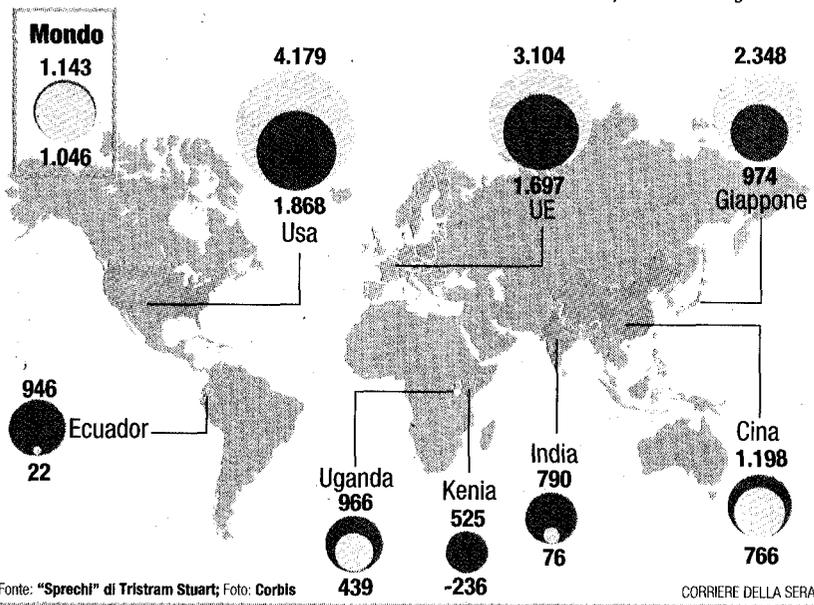
Sprechi nei Paesi ricchi e poveri

I grandi surplus alimentari si hanno negli Stati Uniti e in Europa. Il Giappone ha un sistema più efficiente

Cifre in Kcal per persona al giorno

Calorie date come mangime agli animali

Sprechi nella catena di distribuzione, in casa, o cibo mangiato in eccesso rispetto al fabbisogno



Fonte: "Sprechi" di Tristram Stuart; Foto: Corbis

CORRIERE DELLA SERA

Il caso di Bologna

«Last Minute Market» raccoglie gli avanzi da negozi, mense, scuole e caserme e li redistribuisce a chi ha bisogno: nel 2009 già 890 tonnellate

