

Cibo, lo spreco quotidiano

Italia: 4 mila tonnellate al giorno nei rifiuti, 27 ai poveri. Il record inglese

CATERINA PASOLINI

ROMA — Pane, frutta, verdura, latte, carni e biscotti buoni eppure buttati via a tonnellate. Una montagna di cibo che servirebbe a sfamare un esercito di poveri, finisce invece quotidianamente nella spazzatura. Gettata o persa nella trafila dal campo al nostro frigorifero per incuria, disorganizzazione, leggi di mercato o consumismo.

Ogni anno in Italia viene sprecato cibo commestibile per 1,5 milioni di tonnellate: ha un valore di 4 miliardi di euro, la metà di quanto diamo in aiuti internazionali secondo l'Ocse.

Ogni giorno nelle discariche si gettano 4 mila tonnellate di alimenti mentre solo 27 finiscono ai poveri. Raccolte da organizzazioni come "Il Banco alimentare" che di questa lotta allo spreco ha fatto una battaglia di civiltà: nel 2004 ha distribuito più di 50 mila tonnellate di cibo, garantendo un pasto a più di un milione e duecentomila persone bisognose nel nostro paese.

Ed è forse anche per questo che nella desolante statistica delle nazioni sprecone, in un mondo dove ogni anno muoiono di fame 5 milioni di bambini e anche nei paesi industrializzati salgono gli indici di povertà, c'è chi ci supera.

Se in America viene gettato il 45 per cento dei cibi, in Inghilterra vengono scartate ogni anno 3,4 milioni di tonnellate di alimenti. Così dice una ricerca pubblicata dal quotidiano Independent che descrive una Gran Bretagna dove lo spreco annuale alimentare è pari a 30 miliardi di euro, cinque volte più della somma che il paese spende in aiuti internazionali. Una fortuna insomma, che l'Onu giudica sufficiente per salvare dalla fame ogni anno 150 milioni di persone in Africa.

In Inghilterra il Banco alimentare non c'è. Nato negli anni '60 in Arizona, ora è attivo in dodici paesi europei. In Italia c'è dall'89 per iniziativa di Danilo Fossati, presidente della Star, e di Don Giussa-

53 mila

LA RACCOLTA
Nel 2004 il Banco alimentare ha raccolto 53 mila tonnellate di cibo

7 mila

I VOLONTARI
Gli aiuti vengono distribuiti ai poveri da 7 mila enti e associazioni

1,2 mln

GLI ASSISTITI
Con il Banco alimentare vengono nutriti un milione e 200 mila poveri

150

IN EUROPA
Sono 150 i Banchi alimentari federati in Europa sparsi in dodici paesi

la curiosità

Udine, la "merendina" si coltiva nell'orto a scuola

UDINE — Niente distributori di merendine e bibite, ma un orto dietro la scuola per raccogliere frutta e verdura: l'esperimento, il primo a livello nazionale, è stato avviato in tre istituti del Friuli-Venezia Giulia, grazie a un progetto in collaborazione tra l'Amministrazione regionale e Slow Food. Da novembre infatti circa 400 bambini delle elementari guidati da alcuni insegnanti hanno imparato a lavorare la terra, a curare le piantine, ad avere un altro rapporto con i prodotti della terra e con il cibo.

ni, fondatore di Comunione e liberazione.

Il Banco raccoglie le eccedenze alimentari di imprese agricole, aziende e supermercati che hanno problemi di stock e le ridistribuisce a 7000 enti che si occupano di assistenza.

«Noi siamo intervenuti cercando di fare in modo che l'eventuale spreco nella filiera agro-alimentare diventasse ricchezza per tutti», dice il presidente Marco Lucchini. Come? Raccogliendo merce che altrimenti sarebbe finita distrutta, anche se commestibile, perché magari di dimensioni o aspetto sgraditi al mercato, per difetti nella confezione, perché prodotto stagionale o perché difficilmente vendibile in prossimità della data di scadenza. Dalle prime seimila tonnellate di

cibo raccolti si è passati alle attuali 50 mila allargando il giro dei «fornitori». Non più quindi solo aziende, supermercati e la colletta annuale tra clienti dei grandi magazzini per recuperare pasta o frutta, condimenti o pane. Ma anche le mense aziendali e scolastiche, col progetto Siticibo, dalle quali viene recuperato il cibo invenduto che, adeguatamente conservato, viene poi distribuito nelle strutture assistenziali. Con gli avanzi degli alunni milanesi l'anno scorso sono stati serviti 15 mila



IN ITALIA	IN GRAN BRETAGNA
4 miliardi di euro Il valore dei beni alimentari che finiscono nei rifiuti ogni anno	30/40 % I prodotti alimentari che finiscono nella spazzatura in Inghilterra
15 % Pane e pasta gettati via ogni giorno dagli italiani	3,4 milioni di tonnellate Il cibo sprecato
18 % La carne	20 miliardi di sterline Il valore del cibo scartato dalla fattoria al frigorifero
12 % Verdura e ortaggi	5 volte Il valore degli aiuti inglesi ai paesi poveri
4,5 milioni di tonnellate Il valore dei beni alimentari che finiscono nei rifiuti ogni anno	350 milioni Il valore dei beni alimentari che finiscono nella spazzatura in Inghilterra per il cibo gettato via dagli inglesi
15 % Pane e pasta gettati via ogni giorno dagli italiani	3,4 milioni di tonnellate Il cibo sprecato
18 % La carne	20 miliardi di sterline Il valore del cibo scartato dalla fattoria al frigorifero
12 % Verdura e ortaggi	5 volte Il valore degli aiuti inglesi ai paesi poveri
1,5 milioni di tonnellate Il totale degli alimenti buttati via	150 milioni Le persone del Terzo Mondo che potrebbero essere sfamate con il cibo gettato via dagli inglesi
IN USA	40/50 %
	Il cibo sprecato

il caso

Bari, per molte famiglie la merce abbandonata è una risorsa
“Tra gli scarti del mercato per noi la spesa è gratis”

DAVIDE CARLUCCI

BARI — Arriva in bicicletta intorno all'una di pomeriggio, quando i piazzali dei mercati generali sono quasi del tutto deserti. Ci sono solo i netturbini dell'Amiu, la municipalizzata barese dei rifiuti. Prima di spazzare aspettano che lei, la signora Anna, termini la sua "spesa" quotidiana. In realtà, non è che una selezione di quel che resta di una mattinata di commerci all'ingrosso: arance, mele, fragole abbandonate per terra. Lei le esamina con cura, come fa ogni massaia al mercato. Sceglie la frutta meno ammaccata, scarta quella irrecuperabile. Quando sulla strada c'è poco, fruga anche nei cassonetti, prendendo il fiore da fiore, la frutta che trabocca e non ha ancora toccato il metallo sudicio del portellone. Riempie la sua sporta e va via. Ogni giorno così. Come una barbona. Ma la signora Anna, non è una senza fissa dimora. «Mio marito fa piccoli lavoretti in nero — dice — ma non ci bastano per campare.

Non raccolgo rifiuti ma solo frutta invenduta. E quando vado a casa la pulisco per bene. Per non prendere malattie».

Scene di questo tipo se ne vedono frequentemente, da qualche mese, ai mercati generali di Bari. Quando sia i produttori che i fruttivendoli sono andati via, e i grossisti rimangono a fare i conti della giornata, si fanno vivi i consumatori più deboli. Tanto poveri da non stare a sottostare: i pomodori "ammaccati" e le zucchine "mollì" sono pur sempre commestibili. Raccolgono i cascami tardivi del frenetico lavoro mattutino di scambi e contrattazioni, rialzi e strette di mano. «Gente così — assicura un grossista — ne vediamo sempre di più. Prima solo due o tre famiglie. Ora molte di più». Non si possono permettere neppure di far parte di quei

gruppi d'acquisto, segnalati dagli stessi commercianti, che fanno la "spesa collettiva" ai Mercati generali, riuscendo a mediare i pomodori "ciliegino" a cinquanta centesimi anziché a un euro e mezzo.

In via Pitagora, nel quartiere Japigia, racconta Michele Faneli, consigliere comunale della Lista Emiliano e volontario in una mensa per poveri, «incontro spesso una signora ben vestita, con un cappello in testa, che raccoglie le rape e le pere dai cumuli lasciati dai fruttivendoli a fine giornata. Un altro recupera le mele: con un coltello, estrae la parte andata a male, e porta via quel che resta». Non è l'ultimo anello nella catena di sopravvivenza del carovita: più giù ci sono i clochard, che mangiano alle mense. «Ogni martedì sera — racconta Maria Luisa Lo

Giacco, della "Comunità di Sant'Egidio — alla stazione di Bari diamo da mangiare a una cinquantina di persone. Gli immigrati e i rom cambiano di volta in volta, i baresi sono sempre gli stessi. Sarebbe utile che le società della grande distribuzione ci dessero una mano regalando la merce in scadenza o invenduta». Daniele Di Maglie fa il cantautore e per diversi mesi ha girato la città con un camper organizzato dal Caps, il centro d'aiuto psicosociale: «All'inizio preparavamo noi stessi da mangiare. Ora mandiamo chi ha bisogno nelle mense». Il Comune ha messo a disposizione una struttura, il Ferrhotel, vecchio albergo per i ferrovieri abbandonato, come dormitorio pubblico. «Bari era l'unica grande città che non ne aveva uno — ricorda Lo Giacco — ora quattro associazioni di volontariato lo stanno facendo funzionare. Quest'anno è servito molto, l'inverno è stato freddissimo. La gestione è solo opera di volontariato: speriamo che al più presto sia affidata a una cooperativa».

pasti ai poveri.

E anche «Roma non spreca». Venti tonnellate di alimenti in scadenza sono stati ridistribuiti grazie al progetto avviato all'assessorato alle politiche sociali. Perché «pure a Roma, città opulenta e del primo mondo la gente ha fame e la miseria urbana cresce», hanno sottolineato in Comune. Ed è sempre più vero in un'Italia dove il 10 per cento vive sulla soglia di povertà. Alle mense di carità non ci sono più solo i barboni, gli immigrati in difficoltà, ma arrivano pensionati, famiglie in crisi economica. «Gente che ora faticerebbe ancor di più se non ci fossero esperienze come il Banco», dice Giuseppe Frangi, direttore di Vita, il settimanale dedicato al volontariato e organizzazioni no profit che ha pubblicato i numeri dello spreco: quei 4 miliardi di euro in alimenti buttati via ogni anno in Italia.

In Gran Bretagna la quantità di merce che finisce tra gli scarti sarebbe sufficiente a sfamare 150 milioni di persone nel mondo

Il Banco alimentare recupera da mense, aziende e supermercati 53 mila tonnellate di alimentari destinate agli indigenti