

Volontà, consapevolezza e organizzazione. Così si combatte lo spreco alimentare

Pubblicato: Domenica 24 Gennaio 2016



Quando si parla di **recupero delle eccedenze e lotta allo spreco alimentare**, l'Italia può andare orgogliosa di quanto ha fatto e di quanto sta facendo. Dal **1989**, anno in cui è nato il Banco alimentare, al **2003**, anno in cui fu emanata la **legge 155 detta del "Buon samaritano"** (ispirata alla "Good samaritan law" americana), di strada se ne è fatta tanta.

Negli ultimi anni, in parte grazie anche a **Expo**, c'è stata una forte accelerazione sia nell'affinare i processi per recuperare le eccedenze alimentari ed evitare così gli sprechi che si verificano nell'intera filiera, sia nell'aumentare la percezione del problema tra gli operatori del settore e le famiglie.

Il **culmine ideale** di questo percorso è stata la **proposta di legge** per la limitazione degli sprechi e l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale, presentata poco prima dell'inizio dell'esposizione universale dal deputato del Pd **Maria Chiara Gadda**, proposta di cui è **prima firmataria e anche relatrice**.

Venerdì scorso, presso la **sala consiliare di Arcisate**, si è tenuto un incontro dal titolo **"Eccedenze alimentari" spreco o opportunità?**, organizzato dal circolo locale del Partito Democratico, dove sono intervenute, oltre alla parlamentare, **Giuliana Malaguti**, responsabile nazionale degli approvvigionamenti del Banco alimentare onlus, e **Paola Garrone**, docente di economia dei servizi e delle reti al **Politecnico di Milano**, tra gli autori di una importante ricerca sul tema.



«Dai campi alla tavola – ha detto Paola Garrone – in Italia si perdono **94 kg di cibo per persona all'anno**. In totale le eccedenze sono pari a quasi **6 milioni di tonnellate** all'anno con un costo che si aggira intorno **ai 13 miliardi di euro**». Le cause dell'eccedenza sono diverse a seconda dello stadio della filiera. Per esempio, nella fase di trasformazione ne sono state individuate 5: si va dal raggiungimento della **sell by date** (data di scadenza) interna degli alimenti (69%) fino ai resi per invenduto (6,1%). «Sta di fatto che ad oggi – ha sottolineato l'autrice della ricerca – **gran parte dell'eccedenza diventa spreco**. Mentre con volontà, organizzazione e consapevolezza tutto questo cibo si potrebbe recuperare».

Quasi trent'anni fa dall'incontro di **don Luigi Giussani e Danilo Fossati**, patron della **Star**, nacque l'idea di valorizzare le eccedenze alimentari attraverso il loro recupero. «Fossati che era un grande imprenditore – ha raccontato **Guliana Malaguti** – aveva un tale amore per i propri lavoratori che soffriva nel veder sprecato il loro lavoro. Il banco alimentare è nato da un incontro e dalla convinzione condivisa che **fare un uso consapevole delle risorse è importante e fa parte delle nostre responsabilità**».

Oggi questa onlus ha **numeri** impressionanti. Solo nel 2015 sono state raccolte **85.000 tonnellate di eccedenze**, attività svolta da **1.843 volontari** che, con il loro lavoro quotidiano, aiutano **oltre un milione e mezzo di persone** e sostengono oltre **8.000 strutture caritative**. Interessante l'esperienza di **Siticibo**, programma della fondazione Banco alimentare, nata nel 2003 e prima applicazione della legge

155/2003, conosciuta, appunto, come legge del Buon samaritano, il cui scopo è il recupero di alimenti freschi e cucinati eccedenti nel canale della ristorazione organizzata (per esempio: mense, ristoranti, caserme, esercizi al dettaglio, società di catering) e della grande distribuzione.

La proposta di legge sulla limitazione degli sprechi, presentata dal deputato Maria Chiara Gadda, che fra poco più di un mese andrà in discussione alla Camera, è un tassello fondamentale sia sul piano culturale che strettamente operativo . **Quindici articoli, ben scritti, in modo chiaro e semplice**. Un testo che evidenzia la **circolarità dell'economia**: si parte dal riconoscimento di un fatto sociale e si arriva alla previsione di un fondo di ricerca, passando per gli strumenti pratici da dare agli operatori del settore, dagli incentivi alla semplificazione in materia fiscale.

Questa proposta di legge interviene anche su quella del Buon samaritano, prende in considerazione anche gli animali, chiarisce in modo definitivo la differenza (anche di gestione) tra data di scadenza e il termine minimo di conservazione, prevede una **formazione** specifica per il personale dedicato a questa mansione, solo per fare alcuni esempi.

«Non è stato semplice – ha concluso il deputato Gadda – perché questa proposta di legge si inserisce in un settore, come quello alimentare, dove c'era già una normativa piuttosto complessa. **Il testo è il risultato dell'ascolto di tutti gli attori presenti**, a partire dalle associazioni impegnate su questo fronte, mantenendo al centro di tutto l'impianto **il concetto di dono**».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it