

ECONOMIA - Il cibo che si butta via

## LO SPRECO UTILE

Ogni anno nel nostro paese si buttano un milione e mezzo di tonnellate di alimenti commestibili. Uno spreco enorme, ma anche una risorsa nelle mani di enti no profit come il banco alimentare. Che si occupa di recuperare il cibo destinato ai rifiuti per redistribuirlo ai poveri e agli emarginati

Ogni anno in Italia finiscono in discarica un milione e mezzo di tonnellate di cibo, l'equivalente di 4 miliardi di euro. Alimenti scartati da ipermercati e mense, bar e discount per un'unica colpa: quella di non essere più commerciabili. C'è la scatola di tonno gettata via perché sta scadendo e non può più essere venduta, il cartone di latte mandato al macero per un errore di grammatura o etichettatura, le monta-



**Sprechi**  
Oltre un milione e mezzo di tonnellate di cibo, per un valore di 4 miliardi di euro, vanno in fumo ogni anno.

gne di frutta e verdura buttate solo perché con quelle ammaccature evidenti nessuno le comprerebbe mai. Uno spreco enorme, visto che il 95% del cibo finito nei cassonetti è recuperabile. Ma soprattutto un paradosso economico, se si pensa che i nostri rifiuti potrebbero sfamare ben 150 milioni di persone, le stesse che ogni giorno lottano contro la povertà e la sottoalimentazione. Proprio per combattere questa piaga sociale, sono sorti numerosi organismi no profit che si mantengono raccogliendo e riutilizzando quello che



Il cibo che si butta via ECONOMIA



## 150 milioni di persone potrebbero essere sfamati con gli «scarti» alimentari

### SITICIBO LA LEGGE DEL BUON SAMARITANO

L'ultimo progetto per combattere gli sprechi alimentari si chiama Siticibo e nasce dalla collaborazione tra la fondazione Banco Alimentare, Cecilia Canepa e Bianca Massarelli per sfruttare la legge 105 del 2003, la cosiddetta "legge del buon samaritano", che agevola fiscalmente le ditte e i centri della ristorazione organizzata se donano alimenti cotti o freschi. La finalità di Siticibo, infatti, è quella di recuperare il cibo in eccedenza non consumato dalle mense scolastiche, ospedaliere e aziendali per poi donarlo alle associazioni e agli enti caritativi che assistono persone bisognose tramite l'erogazione di pasti, pacchi o sacchetti alimentari.

la società esclude. Organizzazioni più o meno grandi, nazionali ma anche cittadine, per le quali trasformare lo spreco alimentare in risorsa diventa non solo convenienza, ma anche obbligo di natura etica, dal momento che il cibo della solidarietà ricavabile dalla lotta agli sperperi della ristorazione e dell'industria alimentare è in grado di fornire immediatamente risposte ai bisogni di tanta gente. Tra le iniziative più note c'è sicuramente quella del Banco Alimentare, nato nel 1989 dall'intuizione di don

Luigi Giussani, fondatore di Comunione e Liberazione. Da allora la fondazione raccoglie, seleziona, conserva e smista decine di migliaia di tonnellate di cibo (53mila nel 2004) che rischierebbe di essere distrutto perché in scadenza. Il Banco non distribuisce "al minuto" ma fa da grossista della solidarietà, rifornendo a sua volta 7mila enti caritativi e assistenziali sparsi su tutto il territorio nazionale. Inoltre ogni anno, l'ultimo sabato di novembre, il Banco organizza nei supermercati italiani la Giornata della Colletta Alimentare: una raccolta straordinaria di alimenti donati direttamente ai meno abbienti dai clienti della grande distribuzione organizzata. Ed è solo l'inizio. A Bologna nel '98 si è costituita l'associazione "Last Minute Market", che si occupa di recuperare ogni giorno le derrate invendute dagli ipermercati per ridistribuirle immediatamente a chi ne ha bisogno. "La nostra idea - spiega Andrea Segrè, professore di Economia e Ingegneria Agrarie dell'università bolognese e fondatore del progetto, in collaborazione con la Coop Adriatica e gli enti locali - è che, per favorire gli indigenti, gli ultimi, non bisogna sprecare neppure un minuto e neanche un prodotto. Per questo motivo, noi ci rivolgiamo agli ipermercati chiedendo di affidare a noi l'invenduto e non alle società di nettezza urbana che si occupano dello smaltimento. In questo modo loro risparmiano, perché usufruiscono di sgravi fiscali, mentre noi chiediamo solo il prezzo necessario a coprire lo stipendio del nostro dipendente che si occupa di ritirare i prodotti, suddividerli per generi alimentari e distribuirli alle associazioni benefiche che quotidianamente offrono ai propri assistiti almeno un pasto caldo". Un'idea al servizio della comunità, insomma. E un esempio per città come Roma, Torino e Catania, che oggi vantano iniziative analoghe. ■

Saviana Sileo

