



nazionale
cibo

Meno sprechi più aiuti

la tripla sfida è lanciata

di **Monica Tola**

RIFORNITI CON ECCEDENZE

Emporio Caritas a Roma, "capostipite", in Italia, di una serie che ormai conta decine di servizi

A sei mesi dall'ok in Parlamento, organismi caritativi e istituzioni si misurano con la legge 166, che favorisce la donazione di eccedenze alimentari. È presto per un bilancio. Ma le prospettive di lavoro sono chiare. E non mancano incoraggianti esperienze

A metà dello scorso settembre è entrata in vigore la legge 166/2016. Conosciuta soprattutto come "legge antispreco", sulla base della principale finalità esplicitamente prevista, la norma persegue anche altri importanti obiettivi, volti a favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari. «La legge finalmente stabilisce che è prioritario recuperare il cibo, invece che distruggerlo, perché sia donato alle persone più povere. E ha il merito di riorganizzare il quadro normativo che regola le donazioni degli alimenti in vendita, con misure di semplificazione e incentivazione», commentò all'epoca dell'approvazione il segretario generale della Fondazione Banco Alimentare, Marco Lucchini.

Valutare oggi, a sei mesi dal varo, il grado di attuazione della legge è prematuro. Ma il susseguirsi di incontri e confronti territoriali, con l'attiva partecipazione di enti caritativi, di

Caritas diocesane e chiese locali in tutta Italia, offre numerosi spunti di analisi e delinea interessanti prospettive di lavoro. La legge non si esaurisce infatti nelle disposizioni immediate, ma continuerà a proporre sfide. Anzi, una tripla sfida: di partecipazione e collaborazione, culturale e organizzativa. Che imprese, istituzioni e in generale la società italiana sembrano disposte a cogliere.

Una logica di sistema

Associazione Banco Alimentare Roma, Associazione Sempre Insieme per la Pace, Croce Rossa Italiana, Comunità di Sant'Egidio, Fondazione Banco Alimentare, Fondazione Banco delle Opere di Carità e Caritas Italiana, in quanto enti caritativi iscritti all'albo istituito presso l'Agea (l'agenzia governativa competente in materia) ai fini dell'assegnazione dei prodotti alimentari, sono anche tra i componenti del Tavolo permanente di coordinamento, promosso dal mi-

nistero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Al tavolo siedono diversi soggetti, con competenze specifiche e complementari in ordine al recupero e alla distribuzione delle eccedenze per finalità sociali. Sono chiamati a costruire proposte concretamente percorribili per l'attuazione delle legge, su diversi fronti: la gestione del fondo per la distribuzione di derrate alimentari alle persone indigenti; la promozione di progetti innovativi per la limitazione degli sprechi; la messa in rete delle iniziative territoriali di distribuzione; la conoscenza degli strumenti, anche di natura fiscale, in materia di erogazioni liberali; la sensibilizzazione e le attività di monitoraggio di eccedenze e sprechi.

«A livello nazionale – osserva Bruno IZZI, responsabile del reperimento aiuti alimentari della Comunità S. Egidio – è stata riconosciuta, valorizzata e rafforzata una logica di “sistema”, che vede tutti gli operatori del settore alimentare contribuire a promuovere la lotta allo spreco e il recupero delle eccedenze». È una logica giustamente apprezzata anche a livello europeo, che richiede l'impegno di tutti i soggetti ad andare oltre logiche autoreferenziali e che già promuove frutti nei territori. Per esempio a Pisa e Nola, dove tavoli di lavoro locali promuovono capacità di partecipazione, attitudine al dialogo e incisive sperimentazioni.

Risultati da socializzare

Il 5 febbraio, Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, il *Barilla Center for Food & Nutrition* ha presentato uno studio sullo spreco alimentare, condotto in 25 paesi. L'Italia, che pure ottiene il massimo punteggio sulle “politiche messe in campo per rispondere allo spreco di cibo” proprio in virtù dell'entrata in vigore della 166/2016, occupa il 9° posto in termini di “cibo perso e sprecato”. A livello do-

“ Tra gli aspetti più positivi della legge, c'è la chiarezza con la quale viene indicata la possibilità di donare alimenti anche in caso di irregolarità di etichettatura e oltre il “termine minimo di conservazione” ”

I DATI Sprecare costa caro

**15 miliardi
615 milioni**

L'ammontare, in euro, dello spreco alimentare annuale in Italia (1% del Pil)

Più di 13 miliardi

Il valore annuo, in euro, dello spreco domestico, che rappresenta il 75% del totale dello spreco. Lo spreco medio annuale per famiglia equivale a circa **145 chili** di cibo, ovvero circa **30 euro** mensili per famiglia. Le perdite annue, in euro, di alimenti in agricoltura ammontano invece a **1 miliardo 25 milioni**, nell'industria a **1 miliardo 160 milioni**, nella distribuzione a **1 miliardo e 430 milioni**

550 mila tonnellate

Il cibo recuperato in un anno in Italia e donato a chi ne ha bisogno. Il governo ha dichiarato di voler raggiungere **1 milione di tonnellate**

mestico, 110,5 chili di cibo all'anno per consumatore finale finiscono nella spazzatura. Sommati allo spreco industriale, sfamerebbero quasi 44 milioni e mezzo di persone.

Alla luce di questi dati appare evidente perché, tra gli aspetti più positivi della legge, si annoveri la chiarezza con la quale viene indicata la possibilità di donare alimenti anche in caso di irregolarità di etichettatura (purché non riconducibili alle informazioni relative alla data di scadenza o alle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze) e oltre il “termine minimo di conservazione” (quello attestato dalla formula “consumarsi preferibilmente entro”), purché siano garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione. La legge precisa anche che il pane rimasto invenduto può essere donato entro le 24 ore successive alla produzione.

Si tratta di decisioni importanti,

che rendono immediatamente recuperabili grandi quantità di prodotti alimentari perfettamente commestibili, altrimenti destinati alla discarica. Eppure, questi alimenti sono ancora guardati con preoccupazione. Una sfida importante si apre dunque sul piano culturale. Per questo sono strategiche le previsioni dell'articolo 9 della legge, relative alla promozione di comportamenti e misure per la prevenzione degli sprechi. Alle trasmissioni radiofoniche e televisive da parte del servizio pubblico, è previsto per esempio che si aggiungano campagne nazionali di comunicazione dei dati relativi al recupero alimentare e alla redistribuzione a fini benefici. Anche le organizzazioni caritative, e anche a livello locale, dovranno dunque non solo sensibilizzare le imprese e informare i cittadini che guardano con preoccupazione agli alimenti recuperati, ma dovranno investire sul fronte del monitoraggio, della verifica e della socializzazione dei risultati raggiunti. L'attuazione di questa (buona) legge passa anche da queste azioni.

Piattaforme nei territori

Mentre ancora era in corso di appro-



PRASSI DA CONVERTIRE

Lo spreco domestico in Italia vale **13 miliardi all'anno**. A sinistra, Refettorio Ambrosiano, mensa gestita da Caritas

La filiera di Firenze

Le esperienze di lavoro in questo ambito sono ormai molteplici e spesso consolidate. In prospettiva, però, anche aspetti squisitamente logistici potrebbero essere (ri)progettati insieme, per evitare o limitare la dispersione di depositi e mezzi. Nei contesti metropolitani, esigenze di specializzazione del servizio (mense, distribuzione di pacchi a domicilio, empori, unità di strada) potrebbero beneficiare di specializzazioni anche sul fronte di recupero delle eccedenze.

A Firenze, ad esempio, Banco Alimentare e Caritas diocesana gestiscono insieme rispettivamente il recupero e la distribuzione delle eccedenze alimentari della mensa regionale di Novoli. Caritas, sollecitata dalle richieste di alcune realtà parrocchiali, ha inoltre attivato da circa un anno un semplice sistema di condivisione delle donazioni effettuate a livello parrocchiale. Ogni cessione eccedente le possibilità di recupero della parrocchia confluisce a livello diocesano, per poi raggiungere tutte le altre 40 realtà aderenti al progetto “Perché niente vada perduto”. «È un modo per potenziare la filiera del re-

rispetto alla capacità di offrire informazioni puntuali e aggiornate per promuovere la donazione. Si tratta di una sfida organizzativa e una prospettiva di investimento non da poco, per realtà che si reggono soprattutto su preziose risorse volontarie.

Ai soggetti donatori è richiesta, in definitiva, la capacità di rispondere efficacemente e rapidamente all'opportunità, offerta dalle aziende, di distribuire agli indigenti prodotti non di rado facilmente deperibili. «Si tratta di livelli operativi, in termini di disponibilità di mezzi e persone, non sempre alla portata delle piccole organizzazioni, comprese le parrocchie – osserva Luigi Tamburro, presidente della Fondazione Banco delle opere di carità –. Il nostro servizio deve supportarle, inserendole in reti più ampie, per una migliore gestione del recupero e per garantire risorse maggiori e migliori alle persone in difficoltà».

Offrire piattaforme, organizzandole nei territori, per renderle facilmente accessibili a parrocchie e piccole organizzazioni, è in effetti una prospettiva che la legge propone, seppur indirettamente, agli enti caritativi di secondo livello.

vazione, la legge 166/2016, considerata a ragione una delle eredità di Expo 2015, ha suscitato un rinnovato interesse attorno al tema del contrasto allo spreco, e reso attuali e finalmente avvicinabili anche per piccole realtà associative e aziendali i temi della cessione gratuita e del recupero dei beni alimentari.

Considerare la donazione come parte di un processo riconosciuto e standardizzato di riduzione degli sprechi è infatti traguardo auspicabile, ma non facilmente raggiungibile, tanto più per le piccole imprese. Tuttavia l'interesse è crescente: «Con l'entrata in vigore della legge sono aumentati i contatti da parte di piccole realtà produttive o della distribuzione, in cerca di informazioni chiare su come procedere per le donazioni – rileva Cristina Valesani, vicepresidente esecutivo dell'Associazione sempre insieme per la pace –. Si tratta di disponibilità preziose, che abbiamo il dovere di sostenere».

Cominciano a cambiare, dunque, anche le aspettative nei confronti degli enti caritativi, la cui responsabilità è chiamata in causa non solo sul fronte dell'aiuto agli indigenti, ma anche

cupero, valorizzare le donazioni e garantire la capillarità e la rapidità della distribuzione – osserva il direttore diocesano, Alessandro Martini –. Ma soprattutto per promuovere la comunione tra le parrocchie, che presto, oltre alle eccedenze, condivideranno anche le disponibilità dei volontari».

La promozione e il monitoraggio stabile delle sinergie, a livello locale, tra enti caritativi iscritti nell'albo istituito presso l'Agea, rafforzerebbero in effetti il sistema complessivo di recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari. La legge, come già evidenziato, apre non pochi spazi ad alleanze e collaborazioni. Spazi che alcuni cominciano già a sfruttare.

A Roma, ad esempio, lo scorso 23 febbraio la Croce Rossa Italiana ha sottoscritto con Confartigianato imprese Roma e Qui Foundation il protocollo d'intesa del progetto #FoodSharing. «Noi ci impegniamo nella distribuzione di beni alimentari vicini alla scadenza recuperati dagli esercizi aderenti all'iniziativa, a vantaggio di persone anziane e famiglie in povertà, e persone senza dimora che assistiamo regolarmente. Ma il progetto è molto interessante anche sul piano ambientale», evidenzia Debora Diodati, presidente del Comitato area metropolitana di Roma Capitale. Parallelamente, infatti, l'amministrazione capitolina ha siglato un accordo con Confartigianato. «Entro fine marzo sarà avviato un progetto pilota di raccolta differenziata porta a porta presso duemila utenze non domestiche, in due municipi – chiarisce Riccardo Bucci, dell'area ambiente e sostenibilità di Confartigianato –. I dati relativi ai beni alimentari recuperati da #FoodSharing saranno inoltre esaminati, per individuare coefficienti di riduzione della tassa rifiuti».

Le scelte educative di Asti

Oggi solo pochissimi comuni (tra essi, Empoli, Ferrara e Prato) hanno dispo-



IMAGO MUNDI / CRISTIAN GENNARI

UN PRANZO BUONO Genova, mensa delle suore Brignoline. Sempre più servizi simili stringono accordi per il recupero di eccedenze

sto l'applicazione di un coefficiente di riduzione della tassa sui rifiuti per le imprese che donano eccedenze. La questione è rilevante e potrebbe condizionare in termini positivi l'attualizzazione delle legge nei territori, favorendo cessioni capillari, soprattutto da parte della grande distribuzione e di esercizi commerciali che hanno eccedenze importanti ed utili. Ma è evidente che il percorso può proseguire solo nel confronto costante con i comuni, cui competono il calcolo e la formalizzazione degli incentivi.

Oltre a ciò, e in attesa del decreto attuativo sulla donazione dei farmaci, resta aperta la questione delle modalità telematiche di comunicazione delle donazioni, da parte del cedente, agli uffici dell'amministrazione finanziaria o alla guardia di finanza. «È già possibile non inviarla per le cessioni di beni alimentari facilmente deperibili, qualora il valore dei beni non sia superiore a 15 mila euro al mese. Però certamente la modalità telematica costituirà una semplificazione rilevante per le imprese», osserva il presidente del Banco Alimentare Roma, Massimo Perrotta.

Il ministero della salute ha invece

già avviato un tavolo per la predisposizione delle linee di indirizzo rivolte agli enti gestori delle mense, al fine di prevenire e ridurre gli sprechi, come prevede l'articolo 10 della legge. In attesa dell'emanazione, gli enti si organizzano. Ad Asti il comune, la scuola primaria Rio Crosio, l'ente gestore della mensa scolastica e la Caritas della parrocchia Nostra Signora di Lourdes hanno siglato un accordo per il recupero di quasi 9 mila pasti in un anno. «Il primo contatto lo abbiamo avuto in Caritas diocesana – spiega il direttore, Giuseppe Amico –. Ma abbiamo ritenuto che i volontari della Caritas parrocchiale coinvolta potessero molto più efficacemente garantire il recupero puntuale e la distribuzione diretta alle famiglie beneficiarie. Così è, infatti, con tutti i vantaggi della prossimità reale, anche sul piano delle relazioni».

Il progetto astigiano è da studiare, perché è nato da precise scelte educative, condivise da scuola e gestore della mensa: i bambini possono scegliere la mezza porzione di ogni portata, eventualmente chiedendo il resto in seguito; non possono eliminare un cibo dal piatto; tutte le pietanze devono essere mangiate, anche se in porzioni piccole. In questo modo, oltre a responsabilizzarli, si garantisce che il cibo non consumato rimanga perfettamente confezionato e quindi recuperabile dalla parrocchia, che provvede alla distribuzione quotidiana per 15 famiglie.

Non resta che allargare l'esperienza ad altre scuole e parrocchie di Asti. E magari d'Italia!

“ Tra i nodi da sciogliere, resta aperta la questione delle modalità telematiche di comunicazione delle donazioni, da parte del cedente, agli uffici dell'amministrazione finanziaria o alla guardia di finanza ”