



Profitto
sociale

Ristorazione, c'è un «Pasto Buono» anti-crisi

Può sembrare incredibile, in una fase in cui ci sono famiglie costrette a fare economia sui generi di prima necessità. Ma lo spreco di cibo continua anche con la crisi. Secondo una ricerca del Politecnico di Milano, in Italia le eccedenze alimentari ammontano a 6 milioni di tonnellate l'anno, oltre 12 miliardi di euro di valore. Per il 55% sono generate dalla filiera agroalimentare, per il restante provengono dal consumo domestico, ambito nel quale quasi il 50% del cibo sprecato sarebbe recuperabile per l'alimentazione umana. Cosa che però accade solo per il 6%. A combattere contro questo enorme spreco c'è per fortuna il

lavoro di molte organizzazioni non profit. Come nel caso di Qui Foundation, la fondazione promossa da «Qui! Group», realtà leader nel settore dei buoni pasto e dei titoli di servizio per programmi di welfare aziendale. La fondazione è attiva in particolare negli aiuti alimentari ai più bisognosi (senza tetto, anziani non autosufficienti, i "nuovi poveri" creati dalla crisi) e nella lotta allo spreco, all'indigenza e alla fame. Uno dei suoi progetti più significativi è «Pasto Buono», che nel 2012 ha permesso di recuperare e donare quasi 50mila pasti.

Il progetto consiste nel recupero di cibo già cucinato

ma rimasto invenduto negli esercizi di ristorazione (bar e ristoranti, gastronomie, tavole calde e self-service), che viene distribuito a strutture di carità. Queste ultime lo destinano poi alle mense alle quali si rivolgono le persone in stato di bisogno. In altre parole, si trasforma lo spreco in preziosa risorsa. «Pasto Buono» è già attivo in varie città (Genova, Roma, in avvio a Firenze) e gli operatori della ristorazione che vi aderiscono sono spesso riconoscibili dalla vetrofania all'ingresso, che recita: «Doniamo il pasto, è la cosa giusta da fare». «La nostra soluzione – dice Gregorio Fogliani, presidente di Qui Foundation – è semplice, non

costa, tra l'altro fa diminuire rifiuti e inquinamento, e fa del bene. Gli esercizi che vorrebbero aderire sono moltissimi (120mila quelli food convenzionati con Qui! Group, ndr), ma sono frenati da una burocrazia eccessiva, che rende complicato fare del bene». Il riferimento è al fatto che oggi per un ristoratore è più facile, e alla fine conveniente, buttare il cibo invenduto nella spazzatura che donarlo. Per donare il cibo cotto, infatti, occorre trattarlo con un abbattitore di temperatura, avere contenitori e furgoni coibentati per il trasporto, oltre al personale: tutte cose che costano e la cui disponibilità è rara. Nella passata legislatura c'era un

progetto di legge mirante a snellire il processo, ma non ha completato l'iter. «Occorre che queste difficoltà siano conosciute – sottolinea con trasporto Fogliani –. Il nostro auspicio è che si faccia opera di sensibilizzazione e si semplifichi la normativa, specie per quantitativi sotto una certa soglia». Se si pensa che un self-service avanza in media 30-70 pasti al giorno, e che gli esercizi di ristorazione si contano a centinaia di migliaia in Italia, è facile immaginare l'impatto che iniziative come questa potrebbero avere. E il bene che potrebbero fare, specie in questo periodo.

Andrea Di Turi

© RIPRODUZIONE RISERVATA