



CIBO DA RECUPERARE
Sono diverse le catene di distribuzione alimentare che riescono a recuperare per associazioni benefiche il cibo vicino a scadenza o già cotto e non più vendibile in negozio. Ma una legge nazionale limita il recupero.



TRA DIRITTO E SOLIDARIETÀ Tanti i negozi che chiedono di aderire

La burocrazia spreca il cibo per i poveri

L'associazione «Qui Foundation» non può raccogliere tutti gli alimenti per colpa di una legge nazionale

Marco Ricacchi

■ Torte di verdure, insalate di riso, lasagne al forno, pizze, focacce al formaggio e molto altro ancora. Ogni giorno il cibo già cotto ma invenduto - nelle gastronomie e nei locali di tutta la Liguria - finisce nel cassonetto.

Uno spreco apparentemente senza senso, soprattutto in un momento storico in cui, oltre ai senza tetto e ai clochard, sono in grande difficoltà anche i cosiddetti «nuovi poveri». Un'ingiustizia da cui è partita, a Genova, l'avventura di Qui Foundation, ente senza scopo di lucro, e del progetto Pasto Buono. L'obiettivo è semplice: rimettere in circolo il cibo invenduto e regalarlo ai bisognosi, evitando che finisca nella pattumiera.

Pasti "congelati" Facile a dirsi, difficile a farsi. Nonostante siano sempre di più i locali cittadini pronti ad aderire all'iniziativa, una legge nazionale rappresenta ancora un grosso freno: Per portare il cibo invenduto sulle tavole dei poveri è necessario che ogni locale sia munito di un ab-

battitore di temperatura, che permette in pratica di «congelare» il prodotto sino alla nuova destinazione. Un costo che però non tutti si possono permettere: un abbattitore costa circa 20 mila euro. Investimento pesante che rischia di battere persino la voglia di solidarietà. E così Qui Foundation - attiva dal 2008 a Genova - ad oggi può contare su 11 locali affiliati (su tutti le grandi strutture «food», come il Moody di via XII Ottobre o il Cristallo al Wtc) e riesce comunque a garantire una media di 50 mila pasti all'anno. È chiaro però che in numeri potrebbero essere ancora più generosi.

«Sono tanti i locali che vorrebbero aderire al nostro progetto - spiega Gregorio Fogliani, presidente di Qui Foundation -, gran parte delle gastronomie e dei bar di Genova. Queste norme però impediscono una raccolta del cibo più capillare. Il ministro per le politiche alimentari, Nunzia De Girolamo, si è interessata della questione ed ha detto che se ne occuperà dopo l'estate. Noi intanto aspettiamo e speriamo che qualcosa si possa muovere».

Solidarietà e sprechi Il cibo raccolto da «Pasto Buono» viene consegnato alla Caritas, alla comunità di Sant'Egidio, al Banco Alimentare e all'associazione Luma. I panini, per lo più raccolti nei bar della città, vengono invece distribuiti ai senza tetto al martedì e al giovedì sera davanti alla stazione ferroviaria di Brignole.

Innumeri dello spreco di cibo, tuttavia, sono allarmanti. Ogni anno - secondo uno studio del Politecnico di Milano - le eccedenze alimentari in Italia arrivano a 6 milioni di tonnellate, per un valore complessivo di 12,3 miliardi di euro. Di queste, quasi il 50 per cento sarebbe perfettamente recuperabile, ma solo il 6 per cento viene effettivamente ridistribuito.

Ci sono delle norme igienico-sanitarie da rispettare, certo, ma forse qualche paio di in meno potrebbe evitare a qualcuno di morire di fame. Magari anche grazie al coinvolgimento di supermercati e grande distribuzione. «Il nostro obiettivo è quello di staccare e prelevare il cibo cotto prima di essere gettato nella spazzatura, e quindi consegnarlo a

chi ne ha bisogno. Vogliamo fare solo del bene», prosegue Fogliani.

Il cibo del giorno prima Attenzione però ai furbetti, anche tra i commercianti. Siamo davvero sicuri che qualche rosticceria, anche di buon nome, non riproponga - magari il giorno dopo - il cibo invenduto di qualche ora prima? Abitudine pericolosa, visto che si rischia di perdere i clienti, ma forse non troppo lontana dalla realtà. «La nostra raccolta permetterebbe ai locali di fare solidarietà ma anche, al contempo, di ottenere una sorta di garanzia di qualità del prodotto venduto. La merce sarebbe sempre fresca, punto e basta. Oltre tutto, siamo pronti anche a dare una bolla ai singoli commercianti - conclude Fogliani - per testimoniare che il cibo eccedente viene donato e non viene venduto. Insomma, per evitare rischi anche di fronte a controlli e studi di settore. La priorità però è una revisione delle leggi: bisogna rendere più semplice il trasporto del cibo cotto, per garantire ancora più pasti a chi ne ha davvero bisogno».