

I PROTAGONISTI DI “STOP FOOD WASTE, FEED THE PLANET”

NELLA MAGNIFICA AULA ABSIDALE DI SANTA LUCIA DELL'ALMA MATER STUDIORUM DI BOLOGNA SI È SVOLTO IL 24 NOVEMBRE “STOP FOOD WASTE, FEED THE PLANET”, UN EVENTO IMPORTANTE NEL PERCORSO EUROPEO E NAZIONALE PER LA RIDUZIONE DEI RIFIUTI E CONTRO LO SPRECO DI CIBO, DALLA PRESENTAZIONE DELLA CARTA DI BOLOGNA ALLE BUONE PRATICHE IN CORSO.

L'evento *Stop food waste, feed the planet* del 24 novembre a Bologna, organizzato dal ministero dell'Ambiente in collaborazione con il Comitato tecnico-scientifico del Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti presieduto dall'agroeconomista Andrea Segrè, rientrava tra le iniziative organizzate nell'ambito del Semestre di presidenza italiana dell'Unione europea ed è stato curato dalla segreteria tecnico-scientifica del Piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (Pinpas) e dal Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna. Nell'occasione è stata tenuta a battesimo la *Carta di Bologna contro lo spreco alimentare*, ideata per definire impegni comuni in tema di azioni concrete di lotta allo spreco alimentare in Europa. L'evento, aperto dal preside di Facoltà e dal sindaco di Bologna Virginio Merola, è stato presieduto dal ministro Galletti che ha aperto i lavori richiamando i molti dati significativi sullo spreco, ricordando ad esempio che il cibo sprecato in un anno equivale al totale di acqua che si consuma a New York in 120 anni e che abbiamo il 42% di spreco domestico, circa 76 kg per ogni europeo.

Lo spreco domestico in Italia vale 8 miliardi di euro anno, più di mezzo punto di Pil, e sono oltre 4 milioni le persone assistite dalle associazioni caritative. Il ministro Galletti, il sindaco di Sasso Marconi Stefano Mezzetti e Andrea Segrè hanno presentato la *Carta Bologna* che sarà adottata da tutti i paesi nell'ambito di Expo 2015.

Il ministro Galletti ha ricordato poi nel suo intervento che la povertà non è più così lontana, oggi è una realtà anche in Italia e ha ricordato le parole di papa Francesco “*se voi non rispettate il creato la natura vi distruggerà*”.

Tra gli interventi più interessanti della mattinata quello della ministra lussemburghese Dieschbourg che ha simpaticamente ricordato di aver gestito un mulino e sapere concretamente



FOTO: ARCH. LAST MINUTE MARKET

cosa c'è dietro alla produzione del cibo. Dieschbourg ha richiamato i target del piano europeo di efficienza nell'utilizzo delle risorse e una serie di iniziative del suo paese tra cui *Smart cooking, Enjoy nature*, un programma educativo nell'ambito del quale gli agricoltori vanno nelle scuole, raccontano ai ragazzi come si produce il cibo e cucinano tutti insieme, e il piano realizzato con le catene di supermercati per donare le eccedenze alimentari.

Gli interventi che si sono susseguiti si sono poi focalizzati sul processo di produzione agricola e alimentare. Il ministro Martina ha ribadito che Expo 2015 è la grande occasione per un salto di qualità nella lotta allo spreco, intesa come grande tema geopolitico del futuro, e non come discussione per soli addetti ai lavori. La *Carta di Bologna* è infatti parte fondamentale della *Carta di Milano Expo* che sarà firmata a conclusione di Expo 2015.

Le opportunità per esportare il nostro “sapere come”

Vi sono anche opportunità per l'Italia, per il grande potenziale di relazione con gli altri paesi, soprattutto quelli emergenti. Molti paesi africani ad esempio, chiedono di conoscere le nostre tecnologie per la catena del freddo o per

il *packaging*. La Cina chiede di sapere di più cosa significa per noi *dieta*, qual è il corretto equilibrio alimentare, quali sono i necessari i controlli, come gestire la catena del freddo. Le tecnologie, le esperienze e le tradizioni italiane sulla conservazione alimentare sono veicolo di nuovi rapporti internazionali. Il sottosegretario Usa Concannon (con delega all'Alimentazione) ha ricordato il recente meeting Fao, con più di mille paesi molto diversi rappresentati, che hanno in comune il tema alimentare. *Consumer cards, Food banks, Farmer markets, Nutrition education programme to educate low, Income consumers, Encourage consuming of fruit and vegetables*, sono tutti programmi che incrociano il tema del *food waste*, enfatizzando in particolare il grande ruolo delle scuole, perchè anche la possibilità di scelta del cibo significa ridurre lo spreco. E si sa che una dieta più sana ha conseguenze positive sul *food waste*. In Usa c'è una legge che “protegge” tutti i soggetti della catena nella donazione dei prodotti vicini alla data di scadenza e hanno con le scuole attività educative di coltivazione degli orti (e *first lady testimonial*).

L'intervento della Pomodoro (*Center for food law and policy*) ha richiamato invece il tema del *diritto al cibo*, possibile solo con regole certe, regole di garanzia che varranno per tutti. Ha in tal senso proposto la costruzione di una piattaforma, che parta dal Semestre europeo italiano,

di regole minime da portare anche alle Nazioni unite (Ginevra, *Casa dei diritti*) affinché il cibo messo a disposizione degli indigenti sia adeguato e garantito.

Guidi (Confagricoltura) ha descritto il progetto *EcoCloud*, spazio virtuale delle idee sostenibili dei loro associati. “*Bisogna passare dall'economia lineare all'economia circolare; abbiamo saltato la fase di valorizzazione dei rifiuti, dobbiamo invece arrivare alla non esistenza del rifiuto*” ha affermato in chiusura.

Del discorso di Moncalvo (Coldiretti) mi ha colpita questa frase “*spesso quando pensiamo all'agricoltura del futuro pensiamo che dovremo produrre di più. In realtà le risorse ci sono, le stiamo sprestando*”; la sua testimonianza su *Farmer's market*, fa riflettere su come un'esperienza culturale può cambiare le abitudini.

Scanavino (Confederazione italiana agricoltori) ha ricordato invece il paradosso del cibo sprecato che genera Pil in quanto è stato prodotto.

È altrettanto necessario adattare e cambiare le metriche di misurazione del benessere.

Nel pomeriggio invece si è discusso a fondo della *Carta di Bologna*: 244 iscritti, appartenenti per 1/3 a imprese o loro organizzazioni, 1/3 a enti pubblici, 1/3 al *no profit*.

Matteo Guidi ha riportato qualche dato sul calo delle eccedenze recuperabili della Gdo (Grande distribuzione organizzata), che nel 2000 erano 100 ton/anno/per punto vendita, mentre oggi sono meno di 50 ton/anno grazie all'efficientamento delle procedure e alla promozione degli alimenti prossimi alla scadenza.

Ha anche ricordato le discrasie del legislatore che nel “pacchetto igiene” 2008, considera la *onlus* come operatore alimentare e dunque soggetto a Haccp, mentre con la legge del “buon samaritano” 2003, la *onlus* è equiparata al consumatore finale, dunque non serve Haccp.

Tra i miglioramenti normativi auspicabili ricordo:

- chiarimento del concetto di “*prodotto facilmente deperibile e di modico valore*”
- permettere il ritiro presso altri luoghi, oltre a quello di esercizio dell'impresa (l'impresa non può consegnare le eccedenze)
- rivedere il requisito di *effettivo utilizzo diretto*
- eliminare la dichiarazione sostitutiva di atto notorio
- possibilità di cedere non esclusivamente a *onlus*.

Stefano Mezzetti, sindaco di Sasso Marconi, ha illustrato nella seconda parte

del pomeriggio come è nata l'associazione *Zerospreconet.it*, per mettere in rete i Comuni e scambiare le esperienze.

Chi firma la Carta deve presentare in consiglio comunale un piano contro gli sprechi, rendendo conto dei risultati a metà e a fine mandato. Sono state illustrate alcune esperienze:

- Monza ha elaborato un piano comunale biennale per la prevenzione dei rifiuti nel quale hanno inserito la Carta contro gli sprechi alimentari. Hanno lanciato la campagna *Tenga il resto*, partner Cial, per portare a casa il resto di ciò che non viene consumato nei ristoranti. L'iniziativa verrà inserita anche nelle mense locali.

- Jesi: progetto in 3 fasi:

- 1) recupero eccedenze della refezione scolastica (centro unico di cottura) e consegna diretta agli indigenti
- 2) recupero di generi alimentari *food e non food* presso Gdo
- 3) recupero dalle farmacie del Comune dei farmaci prossimi alla scadenza e dei prodotti per neonati;

inoltre, creazione di un unico centro di raccolta per gli indumenti dismessi, incontro con *Slow food* per sensibilizzazione sul tema del cibo, distribuzione delle “*good food bag*” per far portare a casa ai bambini il cibo non consumato nelle mense scolastiche.

- Milazzo: è in progetto la donazione dell'inventario a fine serata della ristorazione e dei panifici (in fascia oraria predefinita); chiede chiarimenti rispetto alla normativa fiscale.

- Municipio XII di Roma: il Comune di Roma ha firmato la Carta.

- Festival Cinemambiente di Torino suggerisce l'utilizzo dei film da parte delle amministrazioni per interventi educativi con le scuole; importante anche la formazione per gli insegnanti, su cui il Municipio adesso sta puntando.

- Spinea: stanno per modificare un bando per la mensa scolastica, in cui vogliono inserire indicazioni puntuali. Ci sono difficoltà nel dialogo con le Asl, che danno pareri differenti a seconda del territorio.

- Asl Città di Bologna: collabora dal 2000 con Last minute market e supportano le imprese alimentari nella cessione degli alimenti. È possibile conciliare le norme sanitarie europee con le norme “buon samaritano”; lo fanno non solo a Bologna, ma anche a Verona e in altre città.

- Comune Castello di Argile: hanno preso in gestione un fondo agricolo per sviluppare un progetto sociale di agricoltura biologica; vorrebbero produrre in loco i cibi per le mense delle scuole. Nell'ambito della gestione dei rifiuti, legno e verde, hanno installato una caldaia a cippato a servizio di alcune scuole, per utilizzare le potature del territorio.

- Anci: il settore dei rifiuti necessita di un intervento normativo con un approccio organico, i risultati potrebbero essere interessanti anche a livello economico, con la creazione di posti di lavoro. Manca un quadro normativo certo e unitario; il settore merita un intervento *ad hoc*, non solo le norme all'interno del collegato ambientale. Gli obiettivi al 2020 sono ambiziosi e la nuova direttiva sta alzando il target. Quando si parla di rifiuti si parla solo delle emergenze e non delle eccellenze che ci sono in Italia: 7 regioni hanno raggiunto, con 7 anni di anticipo, l'obiettivo al 2020. Con Roma si sta muovendo qualcosa anche sulle aree metropolitane.

Alessandra Vaccari

Amministratore delegato Indica srl

PREMIO SPRECO ZERO, I VINCITORI

Al termine della giornata è stato consegnato il PREMIO SPRECO ZERO alle organizzazioni che si sono distinte per le azioni messe in campo contro lo spreco

Menzioni speciali

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, *Prevenzione e riduzione dei rifiuti mediante il riutilizzo a fini sociali di prodotti invenduti*
Confagricoltura, progetto *EcoCloud*
Provincia di Pesaro-Urbino, *Basta Sprechi*

Premi

Regione Piemonte e Valle D'Aosta, *Una buona occasione*
Provincia Autonoma di Trento, *Ri-gustami a casa*
Comune di Jesi, *Tavolo della solidarietà*
Qui Group, *Pasto Buono*
Ancc-Coop, *Brutti ma buoni "Buon fine"*
Associazione Servizi per il volontariato di Modena - Asvm, *Portobello*, Emporio sociale di Modena
ActionAid Italia, *Io mangio tutto, no al cibo nella spazzatura*
Associazione culturale Aleph, *EXPOsto di gusto*.