



Lo spreco è servito

Tra avanzi e alimenti lasciati scadere, aumenta la quantità di cibo che finisce nella spazzatura. La colpa? Abitudini e stili di vita sbagliati



Gianni Giacobino

Quattro miliardi di euro finiscono ogni anno nel cassonetto dei rifiuti delle famiglie italiane sotto forma di alimenti buttati. Non solo: il 15 % del pane e della pasta, il 18 % della carne e il 12 % di verdura e ortaggi sono gettati ogni giorno nella spazzatura. In tutto nel nostro paese sono sprecate 1,5 tonnellate di alimenti. E altrove è anche peggio: negli Usa si parla del 40-50 % del cibo prodotto, in Inghilterra del 30-40 %. L'analisi pubblicata dal sito internet Sos consumatori - Telefono blu è inquietante. Lo sperpero gigantesco di beni alimentari è dettato spesso da abitudini e stili di vita sbagliati. Queste tonnellate di cibo potrebbero aiutare gli 852 milioni per-

sone che sono oggi sottoalimentate nel mondo (secondo le statistiche della Fao) e salvare qualcuna delle migliaia di persone che muoiono ancora nel 2010 per la fame.

Un dato che fa pensare è esposto nell'intervento (leggibile sul sito Agi mondo Ong) del ricercatore Andrea Segrè al Klimaforum 2009 di Copenhagen, il forum globale della società civile che si è svolto parallelamente al "Climate change summit" dell'Onu. Segrè, professore della facoltà di Agraria dell'università di Bologna, è presidente della società Last minute market, *spin off* dell'università bolognese che lavora al recupero delle merci invendute nei supermercati per ridistribuirle agli enti caritativi e di assistenza. Al Klimaforum ha spiegato, numeri alla mano, che lo spreco di cibo è la causa principale del 10 % del gas serra prodotto nel mondo. In Italia una maggiore diffusione delle azioni di recupero degli alimenti sprecati potrebbe contribuire a far diminuire l'inquinamento di circa 291 mila tonnellate di CO₂ ogni anno: quelle causate dal loro smaltimento. Il cibo recuperato, inoltre, potrebbero garantire tre pasti al giorno per 636 mila persone.

Insomma, buttare pane e pasta non solo è un'offesa a chi non ha abbastanza da mangiare per vivere ma contribuisce

anche a peggiorare lo stato di salute del pianeta e, in ultima analisi, le nostre condizioni di vita.

C'è chi cerca una via di uscita. L'inglese Tristram Stuart, autore di *Sprechi*, attraverso interviste a produttori, allevatori, industriali propone concrete vie di uscita dalla spirale spreco e povertà. Lo scorso 16 dicembre Stuart, 32 anni, ha fatto di più: ha organizzato (in collaborazione con "ActionAid" e "Save the children") un gigantesco pranzo (con più di 5 mila commensali) a Trafalgar Square, in piena Londra. Un pranzo speciale perché il menù è stato ricavato da tonnellate di alimenti destinati ai cassonetti: dimostrazione concreta che il cibo che scartiamo può essere utilizzato meglio. Una delle scommesse del futuro sarà riuscire a farlo. Non ci sono alternative se vogliamo sfamare una popolazione mondiale in crescita e migliorare l'ambiente in cui viviamo. ■

Come trasformare lo spreco in risorsa? La "Legge del buon samaritano" e la "Legge antisprechi" offrono due possibilità. Trovi tutte le informazioni sul portale www.educazionesostenibile.it, nell'articolo di Elena Giardina.



CAMBIARE SI PUÒ!

A Ciriè, in provincia di Torino, un gruppo formato da insegnanti e genitori si sta periodicamente incontrando per discutere sugli sprechi all'interno delle mense scolastiche. Obiettivo delle riunioni è confrontarsi, riflettere e individuare possibili soluzioni per rendere la scuola un luogo di educazione alla sostenibilità. Il Comune già da anni ha ottenuto importanti risultati: l'utilizzo delle brocche d'acqua, la preferenza per i cibi biologici e l'uso di carta riciclata. Oggi vuole andare oltre. Grazie alla creazione di un ecocomitato – un luogo dove scambiarsi *know-how* e studiare insieme soluzioni migliori per poter raggiungere i comuni obiettivi – si stanno progettando nuovi modi per ridurre lo sperpero di cibo. Il primo passo concreto? Monitorare gli sprechi all'interno delle mense scolastiche. Quanto e cosa viene buttato via? Agli incontri partecipa l'assessore all'Ambiente e alle pari opportunità, Cinzia Franza, che fa da tramite tra cittadini e istituzioni.

Aggiungi un posto a tavola

Il recupero di pasti e alimenti per chi ha fame: le esperienze di Last minute market e Bancoalimentare

Lorenza Passerone

Portatore di allegria o testimone di amore e amicizia, come il cestino di Cappuccetto Rosso e la tavola imbandita di Alice nel Paese delle Meraviglie, il cibo non è solo una necessità primaria dell'uomo, ma è anche uno dei più forti elementi di aggregazione sociale, come insegnano appunto le fiabe dei più piccoli. Parallelamente può essere causa di divisione di classe e problemi di salute (abuso, errato consumo o carenza). Quello che dalla maggior parte di noi viene considerato uno scontato pasto quotidiano, può diventare per altri un bene raro e prezioso, anche in società moderne e occidentali.

Il valore degli alimenti

Imparare ad avere un corretto approccio con il cibo, conoscerne il suo valore, diventa, quindi, essenziale fin da bambini. È questa la filosofia degli ultimi progetti promossi da Last Minute Market (LMM) e Bancoalimentare. Società *spin off* dell'Università di Bologna la prima e onlus assistenziale la seconda, entrambe le realtà da anni si dedicano – tra le varie attività – al recupero di prodotti alimentari e pasti già pronti in diverse realtà (industria alimentare, GDO, ristorazione collettiva) e alla loro redistribuzione in strutture filantropiche. I dati di Siticibo, progetto di Bancoalimentare, parlano di 78.273 tonnellate di alimenti recuperati nel corso del 2009 per circa 8.000 enti caritativi e un totale di 1.350.000 persone indigenti assistite.

Prendendo ad esempio il caso delle mense scolastiche, il procedimento di riutilizzo è simile: nella mezz'ora successiva all'orario di refezione i pasti non consumati vengono recuperati per la procedura di abbattimento della temperatura (che ne consente la conservazione) e la sera stessa vengono offerti agli ospiti delle strutture beneficiarie, ossia istituti di assistenza e case famiglia vicine alle scuole. Ogni giorno viene effet-

tuato il conteggio dei pasti recuperati, ma anche delle grammature avanzate della razione di ogni bambino. Nelle singole realtà territoriali, LMM collabora infatti con le ASL per il monitoraggio dei recuperi e degli avanzi, in modo da poter costantemente ridefinire i menù secondo una logica di “consumo totale”, che elimini gli sprechi ma garantisca il dovuto apporto nutrizionale.

L'esperienza nelle scuole

Caso esemplare è quello di 10 scuole del veronese su cui, a partire dal 2008, LMM opera con un progetto biennale sostenuto dagli assessorati e finanziato della Fondazione Cariverona: solo l'anno scorso sono stati riadoperati 8.663 kg di alimenti, che hanno consentito a 3 strutture beneficiarie di abolire le spese di ristorazione. Non solo, il recupero di pasti uguali per tutte le scuole sottolinea la democraticità dell'intera iniziativa. Al di là di numeri e procedure tecniche, è da evidenziare l'aspetto didattico-filosofico del progetto, che prevede il coinvolgimento dei bambini. «LLM conduce incontri di sensibilizzazione con i più piccoli, grazie anche al sostegno degli insegnanti, che sono proprio i primi testimoni dello spreco quotidiano – spiega Piercarlo Roi, responsabile dei progetti in Veneto – Il passo successivo, invece, vede il coinvolgimento delle famiglie, dove spesso imparano atteggiamenti sbagliati». Ai bambini viene spiegato cosa si fa con i pasti che loro non consumano, come viene buttato il cibo con cui spesso giocano tra i tavoli e, in generale, ad avere un approccio più corretto verso l'alimentazione.

Parallelamente, la direttrice nazionale di Siticibo, Giuliana Malaguti, pone l'accento sul “potenziale umano” del mangiare: «Ripartire dal cibo che arriva nel nostro piatto tutti i giorni e non darlo più per scontato, averne rispetto perché frutto della fatica dell'uomo. Concepire le persone che abbiamo accanto, le risorse che abbiamo a disposizione



come “dono” è il punto di partenza della nostra concezione educativa. Educare verso “l'Altro” vuol dire educare verso il cibo, il pane, la frutta e, di fatto, verso l'ambiente tutto. Ciò che abbiamo ci è stato affidato ed è prezioso, ne siamo responsabili nel presente ma anche per chi verrà dopo di noi». ■

Tutte le scuole che vogliono partecipare ai progetti di educazione alimentare possono contattare direttamente le segreterie di Last minute market (tel. 051/2096150) e Siticibo (tel. 02/89658450).

Web

www.lastminutemarket.org
www.bancoalimentare.it
www.siticibo.it
www.cittadinanzattiva.it

L'arte dell'avanzo

Un classico tra i dolci a "costo zero"? La torta di pane e cacao. Sempre più libri, siti e blog consigliano ottime ricette e buone pratiche per evitare gli sprechi

Marta Taibi

La recente crisi economica non ha colpito solo le grandi potenze mondiali, ma anche le più fragili economie domestiche. Chi all'interno della casa ha il compito di fare la spesa e di cucinare si trova a dover prestare maggiore attenzione a ciò che compra, evitando di acquistare il superfluo e più in generale cercando di eliminare gli sprechi. Ecco una breve guida tra i più recenti e interessanti libri e siti web che affrontano il tema dello spreco di cibo.

Innanzitutto è importante interrogarsi su quale ruolo abbia il cibo oggi. *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo* di Car-



lo Petrini (Giunti editore) è un ottimo punto di partenza: riscoprire il ruolo centrale che hanno il cibo e coloro che lo producono può aiutare a costruire un futuro più consapevole e quindi, certamente, migliore.

Sprechi. Il cibo che buttiamo, che distruggiamo, che potremmo utilizzare di Tristram Stuart (Mondadori) affronta il tema degli sprechi alimentari da un punto di vista globale, indaga le realtà più consumistiche, ma anche le nuove proposte nate come risposta all'illogico bisogno di comprare.

Quando il possibile spreco non si riesce a prevedere al momento dell'acquisto, cosa si può fare?

Un'ottima guida è *Avanzi popolo*.

L'arte di riciclare tutto quello che avanza in cucina. Storie, ricette e consigli di Letizia Nucciotti (ed. Stampa Alternativa/Nuovi Equilibri), una raccolta di ricette i cui ingredienti di base sono gli avanzi di cucina, quelli che spesso, dopo qualche



giorno trascorso in frigorifero, finiscono nella pattumiera.

Infatti il cibo cotto il giorno precedente non è uno scarto, ma può diventare un ottimo ingrediente per creare invitanti pasti. La ricerca condotta da Academia Barilla e Enìa, *Il ricettario degli avanzi*, scaricabile dal sito www.eniaspa.it, permette di ridurre la produzione domestica di rifiuti organici e di cucinare semplici ma ottimi pasti. Altrettanto interessanti sono le ricette "di recupero" consultabili sul blog ECOCUCINA. Laboratorio di ricette per una cucina a costo e impatto (quasi) zero (www.cucinaeco.wordpress.com) e quelle sul sito www.cucinainsimpatia.net e nella sezione "avanzi" di www.theitaliantaste.com. ■

Buone pratiche in cucina

Sprechi e avanzi abbondano ovunque e le cucine domestiche non fanno eccezione. Come ridurli?

Nel momento dell'acquisto:

- Comprare ortofrutta fresca di stagione sfusa. Si ridurrà la produzione di rifiuti da imballaggio, sia da parte del consumatore finale sia nelle fasi di distribuzione.
- Acquistare bevande alla spina e bere acqua del rubinetto. Le bottiglie di plastica sono estremamente inquinanti dalla loro produzione allo smaltimento.
- Acquistare prodotti locali e biologici, diminuire il consumo di carne (secondo Greenpeace incentiva attività illegali di deforestazione), scegliere pesce non appartenente a specie

sovrasfruttate (il WWF ha stilato una classifica di quelli a rischio di estinzione) o provenienti dall'altra parte del mondo.

- Utilizzare gli avanzi non è disdicevole!

Durante la preparazione:

- Per lavare le verdure riempire un contenitore, lasciarle a bagno e usare l'acqua corrente solo al momento del risciacquo. A fine anno il risparmio idrico sarà notevole.
- Collocare le padelle su fornelli di dimensioni proporzionate al diametro e non esagerare con la potenza della fiamma. Usare il coperchio durante la cottura per evitare dispersioni di calore. Quando è possibile utilizzare la pentola a pressione.

- Il forno consuma molto: non aprirlo di frequente è spegnerlo poco prima della fine della cottura per sfruttare il calore residuo. Usare il microonde.

Gli elettrodomestici:

- Posizionare il frigorifero nel punto più fresco della cucina e lontano dai fornelli. Non abbassare la temperatura sotto i 3°C, non aprirlo inutilmente, non riempirlo troppo e non inserirvi cibi caldi.
- Le lavastoviglie consumano centinaia di litri d'acqua. Usarle solo a pieno carico permette di risparmiare fino al 25% di energia elettrica e 10.000 litri d'acqua all'anno.
- Rinunciare ai prodotti usa e getta a favore di articoli lavabili.

Claudia Gaggiottino

Educare al cibo sostenibile

Quali sono le proprietà dei cibi? A cosa servono? Lo spiegano tre iniziative didattiche che hanno come comune denominatore: l'alimentazione

Rossella Coletto

Per conoscere la composizione nutritiva dei cibi presenti nella spesa e per mettere, quindi, in relazione le scelte alimentari con gli stili di vita si può visitare *l'i.lab Alimentazione*, il nuovo laboratorio interattivo del Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano.

All'insegna dell'educazione informale, la struttura del laboratorio e le sue attività sperimentali sono stati pensati per ricreare l'atmosfera tipica della cucina domestica.

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, in vista dell'Expo 2015 dal tema «Nutrire il pianeta. Energia per la vita».

www.museoscienza.org/news/alimentazione/default.asp



L'Expo ha ispirato anche la nascita del progetto *Scuola e Cibo* che, con un approccio interdisciplinare, si propone di sviluppare nelle scuole iniziative a favore dell'educazione alimentare. Il progetto pilota sta coinvolgendo 2000 alunni delle scuole elementari di Roma, Milano e Catania e a partire dal

2011 si aprirà alle scuole primarie e secondarie, fino alle università. Inoltre, ogni anno prevede lo svolgimento di una Giornata aperta sul cibo, in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e la FAO.

www.pubblica.istruzione.it/ministro/comunicati/2009_miur/261109.shtml

Progetto scolastico ormai consolidato, *Orto in Condotta* è ideato e realizzato da Slow Food. Di durata triennale, si avvale di una didattica teorico-pratica per affrontare i temi dell'educazione alimentare, ambientale e sensoriale, la conoscenza del territorio e la cultura del cibo. Promossi negli anni '90 da Slow Food Usa, dal 2003 gli orti scolastici si sono diffusi anche in Italia, dove, nel 2008, hanno raggiunto quota 183. ■

educazione.slowfood.it/educazione/ita/orto.lasso

Notizie

a cura di Marika Frontino

TURISMO

Settimana del baratto: risparmio, riutilizzo e solidarietà

Vuoi regalarti un weekend di vacanza ma il tuo portafoglio piange? Dal 15 al 21 novembre torna la seconda edizione della Settimana del baratto, promossa dal portale www.bed-and-breakfast.it.

L'iniziativa permette di soggiornare in diversi B&B italiani barattando beni o servizi in cambio di ospitalità. Qualche esempio? Sai preparare delle ottime marmellate? Puoi offrirle al posto di uno o più pernottamenti. Sei il gestore di una struttura ricettiva che necessita di piccoli lavori di manutenzione? Ospita qualcuno che possa mettere a tua disposizione la sua competenza o professionalità. Le mete sono dislocate



sull'intero territorio nazionale e comprendono riserve naturalistiche, città d'arte, borghi medievali, località di montagna e balneari.

[Per consultare la lista dei bed&breakfast \(alcuni valutano offerte di baratto tutto l'anno\): www.settimanadelbaratto.it](http://www.settimanadelbaratto.it)

LAVORO

Il portale delle professioni "verdi"

Si chiama [greenjobs.it](http://www.greenjobs.it) il primo portale italiano dedicato agli annunci di lavoro verdi e socialmente responsabili. «In Italia mancava un sito interamente destinato alla green economy, un settore

in costante crescita», spiega Matteo Plevano, ventiseienne ideatore del progetto e laureato in psicologia. Ad oggi su [greenjobs.it](http://www.greenjobs.it) sono registrate 80 società, tra aziende, enti no-profit e agenzie interinali, con oltre 2000 utenti iscritti. Le offerte di lavoro provengono prevalentemente dal comparto delle fonti rinnovabili e del risparmio energetico, mentre fortemente ricercata nell'ambito delle organizzazioni no-profit è la figura del fund-raiser.

[Informazioni e registrazioni sul portale www.greenjobs.it](http://www.greenjobs.it)

MUSICA

Suoni... riciclati

Un tubo di gomma, un imbuto, un raccordo rubinetto-tubo da irrigazione e un pizzico di fantasia. Sono gli "ingredienti" di un olifante, strumento a fiato simile alla tromba. Da cinque anni il gruppo musicale anconetano "Riciclato Circo

Musicale" dedica la propria ricerca alla sperimentazione sonora, costruendo strumenti musicali con materiale di riciclo e oggetti comuni, destinati a nuovo uso. Oltre a comporre brani originali e a esibirsi in concerti dove utilizzano esclusivamente strumenti auto-costruiti, il gruppo organizza anche laboratori.

[Tutte le informazioni, insieme alle preview di alcuni brani, sono sul sito www.riciclatocircmusicale.it](http://www.riciclatocircmusicale.it)

