



Si rafforzano le reti del volontariato antispreco

Intercettare quei prodotti che per motivi diversi andrebbero al macero e convogliarli verso chi ne ha bisogno. In Italia e nel mondo le iniziative si vanno moltiplicando. A queste esigenze la Regione Basilicata darà risposte tramite la legge 26 approvata nel 2015. In prima linea le Caritas e a fianco alcune associazioni che già da tempo operano nell'assistenza al disagio

Testo di **Rosanna Santagata**, foto **Archivio fotografico Associazioni**

Bambini obesi e sovrappeso battono bambini denutriti 155 a 148 e le cifre sono da capogiro, perché sono espresse in milioni. Su questa enorme sfera in movimento che chiamiamo Terra, abitata da oltre sette miliardi di persone, i numeri dell'ingiustizia si fanno sempre più giganteschi e insopportabili, e sfugge davvero alla comprensione della ragione il motivo per cui, in un'era che forse è la più prospera dell'umanità, non si trovi un modo per colmare certi abissi, fatti di persone più che di numeri.

Anche se i numeri possono dare la dimensione esatta di alcune contraddizioni. Come quella degli sprechi alimentari. Perché mentre in una parte di mondo mamme disperate non sanno come riempire la pancia dei propri figlioli, un'altra parte può permettersi non solo eccessi nutrizionali, ma addirittura il lusso di buttare il proprio cibo nella spazzatura. Un'analisi della Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) del 2011 ha stimato lo spreco alimentare in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Pro capite, tra Europa e Nord America, fanno circa 280-300 kg l'anno: una quantità che potrebbe sfamare quattro volte gli 805 milioni di persone denutrite della Terra. Lo spreco alimentare si svolge lungo una catena che inizia nei campi e negli allevamenti, continua lungo la fase di trasformazione e commercio, e termina nelle nostre cucine, dove finiscono nelle pattumiere decine di chili di alimenti, molti dei quali ancora perfettamente commestibili.

La Barilla Center for Food and Nutrition ha stimato che lo spreco domestico



annuo pro capite, ammonta a 110 kg in Gran Bretagna, 109 negli Stati Uniti, 108 in Italia, 99 in Francia, 82 in Germania e 72 in Svezia.

Le cause sono molteplici. Nei Paesi in via di sviluppo le perdite più significative si concentrano nella prima parte della filiera agroalimentare: limiti nelle tecniche di coltivazione, raccolta e conservazione, o mancanza di adeguate infrastrutture per il trasporto e l'immagazzinamento. Nei Paesi industrializzati la quota maggiore degli sprechi avviene nelle fasi finali della filiera, quella del consumo domestico e della ristorazione in particolare. Ma anche in questi Paesi si registrano perdite non trascurabili nella fase agricola, a causa di standard dimensionali ed estetici e di norme sulla qualità dei prodotti, surplus produttivi o ragioni economiche. Nella fase di trasformazione e distribuzione, poi, le eccedenze nascono principalmente da difficoltà di previsione della domanda, danneggiamenti riportati sul prodotto e sul packaging degli alimenti in fase di trasporto e stoccaggio, errori nelle procedure di stock rotation, e così via.

Una dinamica inaccettabile, in un momento in cui anche il "primo mondo", Italia compresa, è alle prese, drammaticamente, con nuove povertà. Ne sono nati studi e analisi (con l'adozione di precise terminologie per cui si definisce "eccedenza alimentare" l'insieme dei prodotti alimentari o cibi commestibili e sicuri, che per varie ragioni non sono acquistati o consumati dalle persone/clienti per cui sono stati prodotti, trasformati, distribuiti, serviti o acquistati; e "scarto alimentare" l'insieme dei prodotti scartati della filiera agroalimentare che, per motivi economici o estetici, o per la vicinanza della data di scadenza, pur essendo ancora commestibile e quindi potenzialmente destinati al consumo umano, non possono essere venduti o proposti alla clientela), e azioni concrete di contrasto ad un enorme paradosso.

La ricetta sembra semplice: intercettare quei prodotti che per motivi diversi legati alle politiche commerciali o avanzati nella ristorazione, andrebbero al macero, e convogliarli verso chi ne ha bisogno. In Italia e nel mondo le iniziative si vanno moltiplicando, grandi catene come Starbucks approvano accordi per donare i cibi prossimi alla scadenza alle food bank americane, in Danimarca nasce un supermercato che vende prodotti scartati per un imballaggio malridotto o per uno sguardo troppo frettoloso alla scadenza, a prezzi ridotti.

Dietro c'è ovviamente il lavoro del volontariato perché la raccolta arrivi a chi ne ha bisogno. Servono organizzazione e infrastrutture, mezzi di trasporto adeguati e magazzini per il deposito. A queste esigenze la Regione Basilicata darà risposte tramite la legge 26 approvata nel 2015. In prima linea le Caritas e a fianco alcune associazioni che già da tempo operano nell'assistenza al disagio. Fa capo alla Caritas diocesana di Matera e Irsina, la Mensa gestita dall'associazione don Giovanni Mele, intitolata al prete che la fondò ormai circa dieci anni fa nel quartiere Piccianello per venire incontro ai primi extracomunitari della zona e che oggi è a servizio di un numero via via crescente di materani, donne e uomini separati, soli, anziani, disoccupati, reduci da fallimenti aziendali. La mensa è aperta tutti i giorni, domeniche comprese, dalle 8 alle 13, per fornire un pasto caldo a 60/70 persone, indirizzate dai Centri di ascolto parrocchiali o dalla Caritas diocesana che ne hanno verificato la reale condizione di indigenza economica.

Dal 2010 l'associazione aderisce al Progetto nazionale "Brutti ma buoni" della Coop. Estense. Tre volte a settimana i volontari si recano presso il punto vendita della IperCoop di Venusio a Matera e ritirano gli alimenti invenduti (fresco e UHT) con scadenza immediata che, vengono cucinati in mensa e serviti agli







ospiti. "Due volontari accreditati - spiega il direttore della Caritas diocesana di Matera Irsina - si recano con un furgone frigorifero presso la Coop e, in base ad un protocollo di intesa stilato ogni anno, ritirano frutta, verdure, pollame, carne. Prodotti freschi, con scadenza di lì a un paio di giorni". È il cibo che poi i volontari della mensa selezionano, e in base al quale decidono il menù per il giorno seguente.

Nel 2013 la Caritas Diocesana, insieme ad altre associazioni di volontariato - Joven (capofila del progetto), Cittadini Solidali, Volontariato Materano, Gruppi di Volontariato Vincenziano, associazione Antiusura Sviluppo e Legalità, La Martella Onlus e la stessa associazione don Giovanni Mele, ha inoltre partecipato al bando volontariato 2013 di Fondazione con il Sud, con il progetto presentato denominato "Sitos", che ha lo scopo di creare una rete di recupero alimentare da redistribuzione a favore dei meno abbienti

A oggi la rete comprende 20 esercizi commerciali (panifici, bar, rosticcerie, ortofrutta, ristoranti, supermercati) che quotidianamente donano le eccedenze, in parte destinate alla mensa don Giovanni Mele, in parte alle famiglie attraverso gli altri servizi/luoghi della città che si occupano di accoglienza della persona (centro di accoglienza della Parrocchia di San Rocco, centro socio-educativo del volontariato vincenziano, centri di ascolto parrocchiali, casa dei giovani).

A Potenza è l'associazione "lo potentino" a farsi portatore di buone pratiche antispreco. Costituita nel 2010 e divenuta Onlus nel 2015, i suoi volontari sono molto attivi nell'assistenza ai bisognosi e alle fasce disagiate con numerose iniziative. Da quella denominata "Benvenuto mifrà" in occasione della festività di San Gerardo, con cui si forniscono agli ambulanti che affluiscono in città





kit di accoglienza con generi alimentari vari, a "Magazzini sociali", progetto di lotta alla povertà che ha preso il via nel dicembre 2014, con collette alimentari (generiche, per la raccolta di prodotti a lunga conservazione; specifiche, per il fresco, come latte e pane). Con Magazzini sociali l'associazione ha innovato il sistema di donazione inventandosi una piattaforma web che attraverso l'attribuzione di un codice permette al donatore di entrare a far parte di una "rete solidale" e verificare la destinazione della propria offerta. Anche qui la distribuzione dei beni raccolti avviene tramite la Caritas diocesana alle diverse Caritas coinvolte. "La risposta della città, afferma Valentina Loponte, addetta alla comunicazione dell'associazione, è stata eccezionale: abbiamo raccolto 12 tonnellate di cibo in 15 collette, la gente ha imparato a conoscerci e a fidarsi". E così la voglia di fare si è moltiplicata. È nato il "Donafarmaco", "Natale soli-





dale", "Per un pasto in più", la "Casa di Cuore", colletta alimentare di vicinato a cadenza mensile, che coinvolge al momento cinque condomini ma che mira ad estendersi anche ad uffici o luoghi di aggregazione.

Ed è nato "Avanzi grazie" un progetto ambizioso, per la raccolta delle eccedenze alimentari provenienti da attività commerciali e/o eventi pubblici e privati, da destinare, a fine giornata, ai bisognosi della città.

"Nella notte a cavallo tra il 31 dicembre 2015 ed il 1 gennaio 2016 - racconta Valentina - quando i festeggiamenti sono finiti, i nostri volontari si sono recati in 5 ristoranti della città di Potenza e abbiamo raccolto le eccedenze dei cenoni di Capodanno riuscendo a recuperare 78 antipasti, 83 primi piatti, 69 secondi piatti, 69 dessert". Pasti preparati e non distribuiti, che hanno contribuito a portare un sorriso in 81 famiglie. Lo stesso si è fatto durante l'estate in occasione di un paio di matrimoni. L'idea è nata quando l'associazione di pesca sportiva Fishing Club li ha chiamati: centinaia di trote pescate durante ogni loro competizione, andavano buttate. Da qui l'idea di distribuire anche cibo fresco. Dopo un mese dall'avvio dell'iniziativa le famiglie indigenti che hanno chiesto di aderire al progetto si sono più che raddoppiate. "La povertà, in questa città è nascosta, non è quella evidente dei senza tetto delle grandi città, ma quella insospettabile di anziani soli, spesso con figli fuori regione che non immaginano nemmeno che il proprio genitore si rivolga alla Caritas per un po' di latte, o di famiglie rimaste senza l'unica fonte di reddito dopo il licenziamento di uno dei due coniugi. E non è una povertà solo di periferia..." Oltre al pesce si punta ora a intercettare in maniera sistematica l'invenduto dei supermercati e le eccedenze dei ristoranti, sono in via di definizione accordi che si aspira a concludere entro l'estate. Grazie alla legge 26/2015 l'associazione potrà acquistare un furgone con cella frigorifero per la raccolta, e realizzare una nuova sede, grande abbastanza da contenere la merce e poterla distribuire direttamente alle famiglie; ma anche da proporsi come centro di aggregazione e di riferimento per persone in stato di bisogno, realizzando attività di assistenza e doposcuola per bambini.

