

mancanza di fondi, di uno Stato che ha abbandonato «gli ultimi, i derelitti», di un istituto che è un «residuo bellico» eppure è lì, con persone in carne e ossa. Il cappellano aggiunge: «È un carcere, mancano farmaci, personale idoneo, igiene personale e dell'ambiente».

CARCERI

Nelle carceri vere e proprie invece la situazione non è migliore. Lo spazio in cella per ogni detenuto arriva a essere due metri quadrati: è così nel piccolo Carcere di Pistoia (3 persone nelle celle di 6 metri quadri senza servizi) come in quello di Milano-San Vittore (nella sezione nuovi giunti 5-6 persone in camere di 9 metri con letti a castello a tre piani). Le presenze sono doppie, quando non quasi triple, come nel caso di Bologna (450 posti e 1.150 detenuti), rispetto alla capienza regolamentare. Le ore d'aria - come dice il dossier Antigone e A buon diritto - sono in alcuni casi solo due. Come a Poggioreale (Napoli), dove per altro non si svolgono al momento attività formative o scolastiche. ♦

Cibo a perdere, sei milioni di tonnellate nella pattumiera

In Italia ogni giorno 4mila tonnellate di alimenti finiscono nei rifiuti. Una quantità di cibo che, da sola, consentirebbe di soddisfare i bisogni dei tre quarti della popolazione mondiale, oltre 44 milioni di abitanti.

TULLIA FABIANI

ROMA

In Italia ogni giorno 4mila tonnellate di alimenti finiscono nei rifiuti. In un anno la cifra dello spreco è di 6 milioni: una quantità di cibo che, da sola, consentirebbe di soddisfare i bisogni dei tre quarti della popolazione mondiale, oltre 44 milioni di abitanti. E lo stesso accade negli altri Paesi occidentali: negli

Stati Uniti il 40% del cibo prodotto viene gettato via. A livello mondiale dal 1974 gli sprechi sono aumentati del 50%, questo mentre aumenta la progressiva carenza di cibo.

Proprio per affrontare questa situazione e cambiare la tendenza, cominciando ad «affamare» la pattumiera, è nato il progetto «Un anno contro lo spreco 2010», promosso dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, in collaborazione con Eni, Telecom e Alce Nero Mieli e con il patrocinio della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale del Parlamento Europeo e del Comune di Bologna. «Si può fare», ha detto a Roma il Presidente della Commissione Agricoltura, Paolo de Castro, durante la presentazione

del progetto, annunciando che si affronterà per la prima volta il tema dello spreco alimentare in sede europea per arrivare, entro il 2025, a una riduzione degli sprechi alimentari a livello europeo: «A patto però di attivare sistemi in cui ciascuno abbia la sua convenienza a ridurre lo spreco». Un esempio: «Mettere per iscritto sulle confezioni degli alimenti una doppia data di scadenza: quella oltre la quale il prodotto non può più essere commercializzato e quella oltre la quale il prodotto non può più essere consumato», ha suggerito il professore Andrea Segrè Preside della Facoltà di Agraria di Bologna, responsabile del progetto. ♦



Foto © Guido Montani

È ORA DI METTERVI LE MANI IN TASCA.

**L'UNITÀ ON-LINE:
1 ANNO A SOLO 100 €!**

Tutti i giorni su web, iPhone e ora anche su iPad: risparmi un vero tesoretto.

U info 02.66505065 (ore 9/14) www.unita.it/abbonati