



Foto di Massimo Percossi/Ansa



**La ricerca di cibo tra gli scarti, un modo per sostentarsi sempre più diffuso**

tare a eliminare le produzioni inutili, a risparmiare fonti d'energia, a razionalizzare la produzione alimentare. Ma in ogni caso non si sfugge al risparmio alimentare: questa voce resta ineludibile.

Tra le raccomandazioni che il Parlamento invia alla Commissione c'è quella di dare priorità nell'agenda

### L'altra faccia

**79 milioni di persone vivono nel continente sotto la soglia di povertà**

politica europea proprio a questi temi, invitando contemporaneamente a sensibilizzare l'opinione pubblica. Si chiede di avviare azioni concrete per puntare a dimezzare gli sprechi entro il 2025. Obiettivo ambizioso? Forse. Ma possibile. Certo, serve un'analisi accurata - che si richiede - sui segmenti della filiera in cui lo spreco si concentra. In Europa al momento della distribuzione e consumo, in Africa nella produzione. Ma oltre all'analisi, occorre anche il "bastone", cioè politiche coercitive sui fattori inquinanti, secondo

il criterio di «chi inquina paga». La relazione chiede anche di definire la sicurezza alimentare un diritto fondamentale dell'umanità, che si concretizza attraverso l'accessibilità al cibo. Si rileva inoltre che lo spreco ha diverse cause; la sovrapproduzione, l'errata individuazione del target del prodotto (confezioni troppo grandi), deterioramento dell'imballaggio. Tutto questo va studiato e corretto. Vanno infine favorite quelle politiche di recupero, come appunto il poter vendere prodotti a basso costo quando vicini alla scadenza, o distribuire le rimanenze alle fasce più deboli dei cittadini.

La relazione Caronna chiede alla Commissione di imporre agli Stati membri obiettivi specifici di prevenzione. Insomma, una sorta di Maastricht alimentare per i Paesi dell'Unione. Un altro indirizzo è orientato a accorciare la catena alimentare, spesso troppo lunga e piena di "falle". Un capitolo importante riguarda la definizione chiara di alcune espressioni: non solo c'è poca chiarezza sulle etichette, ma anche sulla definizione di spreco alimentare. Anche su questo si chiede uniformità tra i Paesi partner. ♦



Il logo del sito [www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org)

## La campagna «scarti zero»: dal pranzo con gli avanzi al Libro Nero dei rifiuti

Alla base dell'Anno Europeo c'è il progetto Last Minute Market promosso dall'economista Andrea Segré. Le Giornate Europee, il pranzo in piazza, concerti e testimonial come Dario Fo, Margherita Hack e Piero Angela.

### FEDERICA FANTOZZI

ROMA  
[ffantozzi@unita.it](mailto:ffantozzi@unita.it)

L'Anno Antispreco che l'Europarlamento proclamerà per il 2014 è una vittoria tutta italiana. Alla base c'è la mobilitazione a tappeto promossa dal sistema Last Minute Market, *spin off* dell'Università di Bologna che da un decennio studia la riduzione di sprechi ed eccedenze alimentari sulla base di un'idea dell'economista Andrea Segré.

Per un futuro zero waste. La campagna è corsa tra Bruxelles e Bologna. Dove si è tenuto il famoso pranzo con gli avanzi per 500 ospiti in piazza. Poi il logo di Altan, spettacoli, concerti, laboratori per bambini, la pubblicazione del Libro Nero dello Spreco e un premio per le buone pratiche. L'obiettivo europeo è stato individuato e perseguito dal 2010 attraverso il progetto «Un anno contro lo spreco». Ogni anno, un tema: il cibo, l'acqua, ora l'energia. Nell'ottobre 2010 a Bruxelles, nell'ambito delle Giornate europee, è stata approvata la dichiarazione congiunta di operatori, studiosi ed eurodeputati.

**Deadline:** dimezzare entro il 2025 gli scarti alimentari in Europa e proclamare simbolicamente l'Anno Antispreco. Un documento condiviso da artisti, giornalisti, esperti e amministratori pubblici. Tra le firme Dario Fo, Piero Angela, Margherita Hack, Piergiorgio Odifreddi, Dario Vergasola, Mario Tozzi, Massimo Cirri, Mi-

lena Gabanelli, Carmen Consoli, Patrizio Roversi. Sul piano istituzionale ci hanno lavorato a Strasburgo Salvatore Caronna e il presidente della Commissione agricoltura Paolo De Castro mettendo nero su bianco il dossier sulle strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare, approvato a novembre. «Risultato importante - ha commentato Dario Fo - Ma ora bisogna lavorare sul piano culturale, per rendere sempre più evidente la contraddizione planetaria fra una società sprecona, e il dramma delle vecchie e nuove povertà». D'accordo l'astrofisica Margherita Hack: «Vanno coinvolti giovani e giovanissimi, cioè le generazioni che fra poco ereditano il mondo: per insegnare a combattere lo spreco dagli anni della scuola».

Al di là di ricorrenze e celebrazioni, infatti, il domani «a spreco zero» sarà possibile solo attraverso un mutamento di abitudini collettive. Sul campo Last Minute Market (LMM) ha avviato una quarantina di progetti in altrettante realtà locali che mettono in contatto imprese (ipermercati, ristoranti, case editrici, farmacie, contadini) con il terzo settore o le istituzioni (mense scolastiche o ospedaliere, case di riposo per anziani, biblioteche). Il vantaggio per i primi sta nella riduzione dell'inventario, nell'eliminazione dei costi di smaltimento, nel ritorno positivo di immagine. Il beneficio per i secondi, ovvio, risiede nel ricevere prodotti gratuiti in tempo utile. Tuttavia, è l'intera collettività ad avvantaggiarsi di un sistema che produce meno rifiuti e inquinamento, garantisce una rete di solidarietà sociale, educa le nuove generazioni ad un mondo più ecosostenibile. ♦