



**Intervista a Salvatore Caronna**

# «La povertà e la crisi si combattono anche eliminando gli sprechi»

**Il relatore** a Strasburgo: «Molte lobby in campo ma le nuove regole premieranno chi innova e trova nuovi modi di consumare e vendere con meno resti»

**B.D.G.**

Il Parlamento europeo per votare la relazione sul risparmio alimentare, e già spunta qualche distinguo. Il relatore del testo, Salvatore Caronna (gruppo dei socialisti e democratici), non lo nasconde. Non c'è l'unanimità che si aspettava onorevole? «Il problema non è questo. Credo che si facciano già sentire quelle pressioni che l'Unità aveva ipotizzato. Tant'è che il gruppo dei liberali ha chiesto il voto separato su un paragrafo su cui sono molto sensibili, quello relativo alle gare per i servizi di ristorazione e mensa. Chissà, forse qualche lobby è già in azione». In realtà dopo pochi minuti il voto è un trionfo, anche quello relativo alle gare. La relazione passa a stragrande maggioranza, e già fa parlare di sé una parte d'Europa. Alla buvette di Strasburgo una deputata spagnola rivela che le Tv del suo Paese hanno già dato la notizia come apertura.

**Insomma, il tema ha bucato il muro di silenzio che spesso lo avvolge.**

«Imporre il risparmio alimentare come criterio anche economico, stabilire che certi appalti li vince chi prevede di produrre meno resti ancora commestibili, vuol dire proporre un nuovo modello di sviluppo. Non è solo un fatto etico: significa pensare che un'altra società è possibile, oltre quella consumistica. Ecco, non credo che tutti lo vogliano davvero».

**Ora cosa accade a livello comunitario? Come si procede?**

«Adesso la palla passa alla Commissione, che dovrà emanare direttive vincolanti per tutti i Paesi. La relazione su questo fa richieste molto specifiche. Per esempio vogliamo che sia fatta chiarezza sull'uso delle etichette (la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro", non significa che

**Chi è**

**Il bolognese impegnato nel mondo solidale**



**SALVATORE CARONNA**  
EURODEPUTATO DEMOCRATICO  
47 ANNI

il giorno dopo la data indicata il prodotto sia da buttare, ndr), vogliamo che i criteri dell'imballaggio determinino meno spreco possibile, e infine sosteniamo che il criterio del minor spreco negli appalti. Infine chiediamo che l'Europa indichi il 2014 come anno europeo contro lo spreco alimentare. Speriamo che la Commissione proceda entro un anno, un anno e mezzo».

**Quali soggetti potrebbero sentirsi più danneggiati da queste regole?**

«Non farei generalizzazioni: può esserci la grande distribuzione. Possono esserci i produttori agricoli. La verità è che queste regole premieranno chi innova, chi cerca forme nuove di produzione e consumo».

**Quanto può aiutare il minor spreco nella crisi?**

«Già prima della crisi nella ricca Europa 70 milioni di persone vivevano sotto la soglia di povertà, e dunque soffrivano di malnutrizione. Quel numero oggi è destinato ad aumentare».

dizioni igieniche pessime. Questo modello alimentare ha portato finora denutrizione nel Sud del mondo, e obesità e problemi cardiocircolatori nel Nord.

**C'è qualcosa** (anzi, molto) che non va. Parte da qui l'iniziativa di Salvatore Caronna, ispirata anche dai Last minute market, e appoggiata da tutta la commissione agricoltura di Strasburgo presieduta da Paolo de Castro. Secondo stime europee, la responsabilità del cibo sprecato sarebbe da imputare in primo luogo alle abitudini delle famiglie, con il 42% delle perdite di cui il 60% sarebbe evitabile. Seguono con il 39% i produttori (in particolare con i residui che restano nel campo), il 14% il settore della ristorazione e, infine, il 5% i rivenditori. Per gli europarlamentari intervenuti a Strasburgo, quella ricchezza alimentare non deve andare dissipata, «mentre 79 milioni di cittadini Ue vivono al di sotto della soglia di povertà e 16 milioni dipendono dagli aiuti alimentari». L'obiettivo è ambizioso: dimezzare entro il 2025 lo spreco alimentare in Europa. Se l'Ue non corre ai ripari nel 2020 gli sprechi saliranno del 40%, ossia a 126 milioni di tonnellate. ❖

**La scheda**

**Dagli olii usati al metallo Le informazioni sul web**

Eliminare i rifiuti di cibo e di imballaggio al minimo è possibile. Esistono molti consigli anche online.

Ad esempio per trovare bocconi e erogatori di acqua di sorgente per la casa e l'ufficio su BluBluBlu.it. Per affinare le tecniche e studiare curiosità sul riciclo di rifiuti, la plastica, il vetro, si può consultare il sito [www.chimet.com](http://www.chimet.com). Recuperare metalli è possibile, oltre che ricorrendo ai molti rigattieri specializzati, per residui più ingombranti facendo riciclaggio e compattazione e stoccaggio di rifiuti metallici prendendo informazioni presso [www.SierraEurope.it](http://www.SierraEurope.it). Esiste poi un portale, il Gea EcoPortal, sulla gestione dei servizi dei vari comuni in ambito di rifiuti solidi urbani ([www.sielco.it](http://www.sielco.it)) oltre alle informazioni via web delle varie aziende municipali con le aree di stoccaggio per quelli voluminosi e speciali. L'olio di semi o d'oliva usato per le fritture può essere riutilizzato come combustibile: la raccolta viene organizzata localmente, le informazioni su [www.coou.it](http://www.coou.it), il Consorzio Olii Usati.