

ANDREA SEGRÈ  
MASSIMO CIRRI  
MORENO CEDRONI  
SENEGALLIA

**AGGIUNGI UN POSTO ALLA TAVOLA DI CHI NON VUOLE SPRECARE. COSÌ FACENDO, SIAMO ARRIVATI A MILLE: RIUSCITE A IMMAGINARE UNDESCO PER MILLE COMMENSALI, RIUNITI A DEGUSTARE, DAL PRIMO AL DOLCE, IN UNA SERA D'INIZIO ESTATE? E potreste prevedere che il menù studiato per l'occasione, firmato da uno chef idolatrato come Moreno Cedroni, abbia attinto i suoi prodotti dal cibo di recupero? O meglio, dall'inventuto della grande distribuzione, quindi da prodotti perfettamente edibili ma troppo spesso gettati anzitempo per logiche di mercato. Cibo, dunque, sull'orlo di essere sprecato. Ma invece, altro che spreco. Questa sera, nel prato della Rocca Roveresca di Senigallia, con «Primo: non sprecare», il Caterraduno 2012 riunirà a tavola più di mille ascoltatori di Radio2 Caterpillar. Mille cittadini che hanno voluto accogliere l'invito a cena di Last Minute Market e della campagna «Un anno contro lo spreco»: e in questa cena, finiranno per assomigliare un po' tutti a Pinocchio. Ve lo ricordate? Geppetto ammoniva che la pera non deve produrre scarti: i torsoli e le bucce possono sempre venir buoni, come ha imparato al volo il burattino di Collodi. Oggi invece gettiamo nelle spazzature tonnellate di cibo all'anno. Nel nostro Paese sono quasi 20 milioni. Valgono più o meno 11 miliardi di euro. Una frazione importante del nostro prodotto interno lordo, per essere precisi lo 0,7%, ammesso che questo indicatore valga qualcosa. Ma chi deve capire capirà. E con il cibo sprechiamo anche l'acqua: non soltanto quella contenuta negli alimenti, ma anche quella servita per produrli, trasformarli, trasportarli, distribuirli. Per il cibo sprecato in Italia abbiamo prosciugato il lago di Bolsena. Tanta acqua, che poi non è scarsa ma limitata. Per non parlare dell'energia, che oltretutto sprechiamo quando smaltiamo i prodotti non consumati. Anche se qualcuno ci racconta che quando termovalorizziamo i rifiuti produciamo energia, ma sempre cenera è. Questa sera, al Caterraduno di Senigallia, faremo una dimostrazione pratica su come si riducono gli sprechi, anzi si prevengono. Non solo perché non è etico scialacquare in tempi di crisi, ma anche perché le risorse naturali - il capitale naturale, quello che nessuno contabilizza - è limitato. Vogliamo aumentare ancora il nostro debito ecologico, sommandolo a quello economico e invelenire totalmente l'ambiente e le nostre vite? I rifiuti ci stanno sovrastando, in tutti i sensi. Non sappiamo più come gestirli. I rifiuti fisici, intendendo. Figurarsi quelli umani. Che sono poi la diretta conseguenza dei primi. Perché quando rifiutiamo un prodotto difettoso o con una scadenza ravvicinata o una confezione danneggiata, per non dire di un avanzo...cosa facciamo? Abbiamo paura. Paura del diverso, dell'altro.**

#### IL MENU

### Arrabbiata di alici e caponatina dei Mille

Mezze maniche bio al sugo di «arrabbiata di alici» con fonduta di grana padano; lasagna di grano duro bio condita come una pizza margherita, caponatina dei Mille di verdure al forno con vinaigrette all'aceto balsamico e noci di grana padano; fragole in marmellata e con spuma di yogurt: questo il menù della cena anti spreco di stasera. Lo chef anconetano userà cibo «di recupero», esteticamente non perfetto ma del tutto edibile, come verdure scartate dal mercato e forme di grana danneggiate dal recente terremoto e messe a disposizione dal Consorzio Grana Padano. Secondo la Fao un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano è perduto o sprecato dal campo alla tavola; tale quantità ammonta a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno. Lo spreco alimentare equivale al 27% del totale acquistato.

# La prima cena degli avanzzi

## Come ridurre a zero gli sprechi per vivere (un po') meglio

**La proposta** Questa sera a Senigallia mille invitati degusteranno il menù che il celebre chef Moreno Cedroni ha realizzato attingendo i suoi prodotti dal cibo di recupero

Con «Primo: non sprecare» assisteremo invece a inediti e oculati matrimoni: quintali di pomodori pelati recuperati da Coop si sposeranno a 40 chili di mezze maniche offerti dalla Terra e il cielo, alle reti piene di pesce azzurro di Legapesca e Coop, alle forme di parmigiano danneggiato dal terremoto in Emilia, messo a disposizione dal Consorzio grana padano. Diventeranno, grazie all'estro incomparabile dello chef Moreno Cedroni, Mezze maniche bio al sugo di arrabbiata di alici con prezzemolo e fonduta di grana padano, seguite dalla lasagna di grano duro bio condita come una pizza margherita, grazie ai prodotti recuperati da Granarolo e accompagnati poi dalla caponatina di verdure condita con i recuperi di Fattoria Petrini e Salina di Cervia, per finire nel tripudio di fragole in marmellata e spuma di yogurt.

L'azione preliminare è trasformare subito gli sprechi in risorse in nome della solidarietà e della

reciprocità, come insegna l'esperienza di Last Minute Market per il recupero a fini solidali delle eccedenze alimentari. Ciò che è surplus per qualcuno diventa opportunità per qualcun altro che è in deficit. Ma non è la soluzione del problema, non possiamo pensare di dare gli avanzzi dei ricchi ai poveri e riequilibrare uno dei tanti squilibri del nostro tempo. Non è sufficiente. Dobbiamo prevenire gli sprechi adottando uno stile di vita più sobrio, equo, sostenibile, relazionale. La formula è semplice: consumare e produrre meno, ma meglio (possibilmente). Non impossibile se consideriamo la crisi attuale come un'opportunità di cambiamento. Del resto, la società dei consumi - almeno per come l'abbiamo vissuta finora - è finita. La crisi ci sta colpendo con tanta violenza ma - paradossalmente - potrebbe essere una buona occasione. Se servirà ad aprire gli occhi sull'insostenibilità del progresso che il nostro mondo, autodefinitosi sviluppato, ha realizzato fin qui. Il binomio crescita-consumo è una nostra invenzione. Non buona ma neppure cattiva: semplicemente un'invenzione dell'uomo. Che però ci sta stritolando: dobbiamo dunque uscire dalla sua logica e dalla sua economia. E, per scongiurare una catastrofe imminente - la crisi che stiamo vivendo è il cartellino rosso - dobbiamo prendere una nuova strada, quella dell'opulenza frugale, dell'abbondante sobrietà, dell'eccessiva semplicità. Insomma è la strada degli ossimori, delle contraddizioni solo apparenti ma ricche, che ci porteranno - lentamente ma sicuramente - a meno ben essere/avere e più ben vivere.

Perché per vivere, consapevolmente e responsabilmente, non basta esistere. Così come non si vive per mangiare, tanto o poco, ma male come fanno il miliardo di denutriti e il miliardo di ipernutriti. Ma si mangia il giusto per vivere il meglio. Nella società sufficiente le quantità della produzione e dei consumi dovranno diminuire dove sono abbondanti, aumentare se carenti migliorando invece, per tutti, la qualità. E dentro la qualità ritroveremo - finalmente - la sicurezza, il lavoro, il tempo, la relazione, noi stessi e gli altri. Per seguire, in fondo, gli utili consigli del vecchio Geppetto.

Info:

<http://caterpillar.blog.rai.it/caterraduno-2/> [www.unannocontrolospreco.org](http://www.unannocontrolospreco.org) [www.lastminutemarket.it](http://www.lastminutemarket.it)

Bertozzi & Casoni  
«Pinocchio», 1999



**CGIL**  
**FISAC**  
**BPM**

**CGIL**  
**FISAC**

**CGIL**  
**FISAC**  
**MILANO**

Banca Popolare di Milano:  
**Il Sindacato,  
il Territorio,  
la Partecipazione**

28 giugno 2012  
Sala delle Colonne -  
Banca Popolare di Milano  
Via San Paolo, 12  
ore 10.30 / 13.30

#### Tavola rotonda

10:30 Adriana Costa Segretaria Generale Fisac Cgil Milano: "La Partecipazione come valore"  
11:00 Davide Riccardi Ricercatore Lab: "Le popolari e la BPM una risorsa per il Paese"

ne discutono:

- ▶ Andrea C. Bonomi Presidente Consiglio di Gestione Bpm
- ▶ Antonio Panzeri Parlamentare europeo
- ▶ Bruno Tabacci Assessore al Bilancio, Patrimonio, Tributi Comune di Milano
- ▶ Filippo Annunziata Presidente Consiglio di Sorveglianza Bpm
- ▶ Onorio Rosati Segretario Generale Cgil Milano
- ▶ Agostino Megale Segretario Generale Fisac Cgil