

## Vivere a spreco zero: i FoodPriders e buone pratiche di economia civile

di Anna Savarese, Architetto di Legambiente Campania



Dal Rapporto Waste Watcher 2019 realizzato nell'ambito del progetto "60 Sei Zero" del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna insieme al Ministero dell'Ambiente e della campagna "Spreco Zero" di *Last Minute Market*, è emerso,

fra l'altro, che in Italia 15 miliardi di euro di cibo finiscono in pattumiera, per cui lo spreco alimentare in Italia vale lo 0,88 del Pil. Il dato comprende i dati aggregati di produzione e distribuzione, e quello domestico che rappresenta ben 11,8 miliardi. Ciò significa che i 4/5 dello spreco alimentare complessivo italiano dipendono da quanto cibo fresco e non ciascuno di noi getta in pattumiera spesso senza nemmeno aver aperto le confezioni dei prodotti. Anche fuori casa, se mangiamo al ristorante pochi di noi (solo un italiano su tre) ci preoccupiamo di chiedere al ristoratore un contenitore (la cosiddetta *doggy bag*) per trasportare a casa il cibo rimasto nel piatto.

Il dato preoccupante è che, a fronte di quanto emerso, la percezione degli italiani è lontana dalla comprensione delle responsabilità personali. Infatti, in una sorta di auto-assoluzione dei propri scorretti stili di vita, quattro italiani su cinque sono convinti che lo spreco alimentare avvenga principalmente nel commercio (47%) o nella gestione delle mense pubbliche di scuole, ospedali, uffici e caserme (27%). Invece è proprio a livello domestico che si spreca maggiore cibo, con una media di 600 grammi di alimenti gettati nella pattumiera ogni settimana che equivalgono a un controvalore medio di circa 28 euro. Occorre però dire che la coscienza delle proprie responsabilità sta cominciando a crescere nell'opinione pubblica tanto che, sempre dal Rapporto, emerge che il 72% degli italiani ha indicato l'educazione alimentare come primo baluardo per cambiare il comportamento in materia di spreco alimentare, mentre il 20% auspica provvedimenti normativi anche sanzionatori che incentivino il non spreco.

A contribuire alla sensibilizzazione dei cittadini sullo spreco alimentare, anche per i suoi effetti sull'ambiente oltre che sull'economia è il Premio "Vivere senza spreco" giunto nell'autunno 2019 ormai alla settima edizione. Ancora più che nelle precedenti edizioni, ad animare quest'ultima è stata la piena coscienza dell'insicurezza alimentare di fronte alla prospettiva di una popolazione mondiale che raggiungerà i 10 miliardi nel 2050, con il

conseguente aumento del fabbisogno di cibo. L'impatto sulle risorse naturali e ambientali crescerà di conseguenza, e dipenderà non solo dalla necessità di garantire una maggiore produzione (con aumento dei consumi di suolo, acqua, energia) ma anche dalle aumentate attività di trasformazione, commercializzazione e quindi anche di trasporto, consumo e smaltimento dei beni alimentari variamente eccedenti.

Ormai gli studi sugli sprechi alimentari si moltiplicano. Oltre a quelli del *Waste Watcher*, riferiti al contesto italiano, la FAO nel 2011 stimava a livello globale in 1,3 miliardi di tonnellate/anno gli sprechi alimentari, pari quasi ad 1/3 della produzione globale di cibo destinato al consumo umano. E, con riferimento all'Europa, la Commissione afferma che nei 27 stati membri si sprecano 89 milioni di tonnellate di cibo/anno. Inoltre il *Joint Research Center* (JRC) europeo stima che lo spreco medio pro capite del consumatore si aggiri tra i 55 e 190 kg/ab/anno di cui circa l'80% sarebbe ancora edibile (tra i 45 e i 153 kg/ab/anno).

Dal rapporto ISPRA 2019 "Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali" emerge che se rapportiamo gli sprechi alimentari a quelli ambientali viene fuori che quasi 1.4 miliardi di ettari (il 26% delle terre coltivabili nel mondo) viene infatti sprecato per coltivare cibo che non è stato poi consumato, con un consumo idrico di più di 250 trilioni di litri di acqua e l'emissione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra pari al 30% delle emissioni globali divenendo lo spreco alimentare, riguardato come se fosse un paese, il terzo responsabile delle emissioni globali dopo gli Stati Uniti e la Cina. Tanto più gravi sono queste considerazioni se si associa lo spreco alimentare all'aumento delle disuguaglianze e si considera che nel mondo, 815 milioni di persone soffrono la fame e 2 miliardi la malnutrizione, mentre vi sono quasi 2 miliardi di persone in sovrappeso.

Questi dati allarmanti hanno dunque animato il premio "Vivere a Spreco Zero", con l'obiettivo di dare visibilità alle esperienze ed iniziative virtuose promosse, ideate e realizzate da aziende, enti pubblici, scuole, associazioni, cittadini e grandi testimonial, arricchendo anche questa edizione con nuove sezioni "No plastic food & drink", "Produzione ortofrutticola" e "InnovAction". Iniziative connesse al contrasto agli sprechi non solo alimentari, ma anche idrici ed energetici, agli acquisti verdi nella pubblica amministrazione, alla mobilità sostenibile, alla riduzione del consumo di suolo, alla riduzione dei rifiuti, il tutto per contrastare il degrado ambientale promuovere l'economia circolare e soprattutto lottare contro le disuguaglianze nell'ottica dell'economia civile e solidale.

Con Neri Marcoré testimonial della cerimonia di premiazione e Antonio Segré Direttore della Giuria, sono quindi stati proclamati i vincitori:

- nella categoria Enti pubblici. il Comune di Torino per il supporto capillare alle iniziative di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari con una Menzione speciale alla Regione Sardegna per il progetto consolidato di mense sostenibili in 75 Comuni;
- nella categoria Imprese ha vinto la FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per i 35mila bag di recupero pasti consegnate in un anno, con una menzione speciale a

ENIservizi per il progetto sui servizi di ristorazione strutturato nel segno della sicurezza alimentare;

- nella categoria prevenzione sprechi “*Produzione ortofrutticola*” ha vinto AFE Associazione Frutticoltori Estensi Ferrara, per l’adozione di una tecnologia altamente innovativa che consente di gestire in modo ottimale la frutta con lo stesso grado di maturazione, evitandone lo spreco;
- tra le Scuole ha vinto il progetto Mense Scolastiche del Comune di Caggiano (Salerno), con il progetto partecipato dalle famiglie “Mensa a spreco zero e zero rifiuti”;
- nell’ambito della Cittadinanza Attiva il Premio 2019 è andato all’Associazione Assffron di Trento per l’ottimo lavoro di sensibilizzazione sullo spreco alimentare della società civile;
- nella nuova categoria *No Plastic Food&Drink* ha vinto Natura Sì per il progetto di erogazione idrica *Plastic Free* che porterà a un risparmio di quasi 1 milione e 300 mila bottiglie di plastica nell’ambiente e una diminuzione di oltre 190 tonnellate di CO2 equivalente nell’atmosfera;
- nella categoria *InnovAction* il Premio Vivere a Spreco Zero è andato alla Piattaforma pugliese Avanzi Popolo 2.0 Bari, ideata per condividere le eccedenze del cibo fra privati e il recupero delle eccedenze di imprese ed eventi;
- nella categoria Mobilità Sostenibile ha vinto Honda Motor Europe Italia, per aver potenziato i suoi piani di elettrificazione in Europa.

Il Comune di Torino ha vinto il premio degli enti locali per la diffusione capillare delle azioni tutte realizzate con il coinvolgimento della cittadinanza attiva nella lotta allo spreco alimentare.

Tra queste particolarmente efficace è la buona pratica del progetto dei *FoodPriders*, sostenuto dalla Compagnia di San Paolo, nato e gestito grazie all’esperienza di una rete di associazioni che garantisce il sostentamento di italiani e stranieri in condizioni di indigenza. I *FoodPriders*, i «recuperatori» del cibo rimasto invenduto, quasi tutti immigrati richiedenti asilo tra i venti e i venticinque anni, originari del Ghana, Costa d’Avorio, Senegal, Gambia, Guinea, Congo, Nigeria, ogni giorno in bici o in cargo bike recuperano cibo dai supermercati e negozi e lo distribuiscono nei vari centri sparsi nella città. La forte presenza tra i volontari di immigrati africani li fa riconoscere anche come “Ecomori”, nome inventato da giornalista e ambientalista Paolo Hutter, unendo il prefisso di ecologico a “moru”, nero in piemontese.

Inoltre, il termine *Pride* non ha valore solo come sostantivo per sottolineare l’orgoglio di fare qualcosa di efficace contro lo spreco e per un modello alternativo di coinvolgimento degli immigrati e di sostegno solidale agli indigenti, ma *Pride* è anche un acronimo che sta per Partecipare, Recuperare, Integrare, Distribuire ed Educare.

Ormai i *FoodPriders* o anche *Ecomori* a Torino sono riconoscibili da tutti perché tutti li vedono attraversare sulle loro bici in lungo e largo la città, passando dai mercati, ai

Associazione  
BLOOMSBURY  
Editore



OSCOM-ONLUS  
Osservatorio di  
Comunicazione

PERIODICO ONLINE

autorizzazione 5003 del Tribunale di Napoli – ISSN 1874-8175 del 2002

**DIRETTORE FRANCO BLEZZA**

**DIRETTORE RESPONSABILE CLEMENTINA GILY**

Anno XIX Numero 1 Mondo ambiente Wolf

1-15 gennaio 2020

supermercati e negozi che aderiscono al progetto per distribuire cibo in case famiglie, case per anziani, cooperative, parrocchie, condomini e borghi. Il loro è un modello virtuoso che sarebbe opportuno replicare in tutte le città italiane!