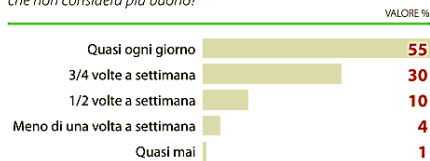


PER SAPERNE DI PIÙ  
www.lastrinutemarket.it  
www.bancoalimentare.it

## Lo spreco alimentare IN ITALIA

Quanto spesso le capita di buttare cibo che non considera più buono?



Quali sono i motivi dello spreco?



FONTE SWG - OSSERVATORIO WASTE WATCHERS, MINISTERO POLITICHE AGRICOLE

12

miliardi di euro

Il valore dello spreco alimentare domestico nel 2014

6,5 euro

Il valore dello spreco alimentare di ogni famiglia a settimana

630 grammi

La quantità di cibo gettato da ogni famiglia a settimana

**Il caso.** In Senato l'ultimo via libera. Sconti fiscali per supermercati e aziende che regalano le eccedenze. Anche scuole e ospedali potranno recuperare gli avanzi. Obiettivo: evitare che 12 miliardi finiscano nell'immondizia

# Premi a chi dona cibo e family bag al ristorante sì alla legge che combatte lo spreco alimentare

CATERINA PASOLINI

ROMA. Meno tasse alle imprese che regalano cibo o medicine invece di gettarle. Family bag per portarsi gli avanzi a casa dal ristorante evitando sprechi, o per consentire ad associazioni benefiche di raccogliere dai negozianti i prodotti alimentari freschi invenduti a fine giornata.

Nell'Italia dei contrasti, con città assediata dai rifiuti dove sei milioni di persone vivono sotto la soglia di povertà e allo stesso tempo si gettano dodici miliardi di euro in alimenti commestibili ogni anno, arriva una legge che prova a cambiare le cose. Obiettivo: frenare lo spreco alimentare e migliorare la situazione dei più bisognosi modificando i comportamenti — previste anche lezioni di educazione alimentare nelle scuole — e facilitando le donazioni con riduzioni delle tasse.

La legge per la limitazione degli sprechi, presentata dal ministro delle Politiche agricole su un testo di iniziativa parlamentare promosso da 120 deputati del Pd ed elaborato con contributi di tutti i partiti, è diventata realtà con 181 sì, due no e 16 astenuti. «È la più bella eredità di Expo 2015, un modello che ci rende unici in Europa: punta ad incentivare e semplificare il recupero più che a punire chi spreca», ha detto il ministro alle Politiche agricole Maurizio Martina mentre il premier Renzi soddisfatto twittava «Il Senato approva una legge di grande portata etica ed economica». In quel momento ogni famiglia italiana aveva già buttato nella spazzatura dall'inizio dell'anno più di 30 chili di pane o verdura, prodotti lasciati marciare per pigrizia e disorganizzazione.

Se nelle case si "bruciano" cibi per otto miliardi di euro l'anno, la montagna dello spreco cresce in maniera sensibile se si aggiungono i prodotti lasciati nel campo (1,4 milioni di tonnellate), lo spreco nella trasformazione industriale (2 milioni di tonnellate) e quello nella distribuzione commerciale (300 mila tonnellate).

Ed è proprio su questa filiera che la legge punta incentivando le donazio-

ni. Per spingere aziende a regalare gli alimenti in eccesso, come confezioni ammassate ma commestibili che non potrebbero essere vendute nei supermercati, sono previste facilitazioni finanziarie, minor burocrazia. I comuni ad esempio possono ridurre la tariffa sui rifiuti alle imprese che donano alimenti. Il ministero della Salute potrà emanare linee guida per mense scolastiche e ospedaliere copiando città come Milano, dove il cibo avanzato e intoccato dagli alunni viene raccolto e in poche ore distribuito ai bisognosi. Come il Banco alimentare che lo scorso anno ha distribuito 85 mila tonnellate e oltre 1 milione di piatti pronti di cibo cotto a 8 mila strutture caritative che assistono 1.560.000 bisognosi.

«La legge rende l'Italia un Paese all'avanguardia in Europa, riorganizza le leggi che regolano le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione e incentivazione, ma soprattutto stabilisce la priorità del recupero di cibo da donare alle persone più povere», commenta Marco Lucchini, direttore generale del Banco. «Questa legge contro lo spreco alimentare è necessaria non solo per combattere la povertà, ma anche per contrastare l'inquinamento ambientale e il consumo insostenibile di risorse», ha sottolineato la senatrice Laura Puppato, capogruppo del Pd nella Commissione Ecomafie nei giorni in cui cresce la polemica sui rifiuti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## INAUGURATO A GROUND ZERO IL SECONDO STORE



## Eataly raddoppia a New York

NEW YORK. Una mappa del "mondo del pane" e una tavola con i "pani del mondo" accoglieranno clienti, turisti e curiosi nella seconda struttura Eataly a New York, che, dopo lo sbalorditivo successo di quella al Flatiron, è stata inaugurata ieri e aprirà l'11 agosto di fronte al One World Trade Center e alle due vasche di Ground Zero. «È il luogo più conosciuto al mondo e siamo orgogliosi di farlo rinascere anche dal punto di vista commerciale», dice il fondatore Oscar Farinetti (foto). Eataly Downtown punta a replicare il successo del primo store che fattura 90 milioni di dollari ed è il terzo luogo più visitato a New York. «Ma non è solo un business - dice Farinetti - quanto un modo per far conoscere le eccellenze italiane». (ar.zam.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IPUNTI

1

MENO TASSE

I comuni possono ridurre le tasse sui rifiuti alle imprese che donano alimenti ai bisognosi

2

BUROCRAZIA

Facilitazioni fiscali e tagli alla burocrazia sono previsti nella legge per invogliare le aziende a regalare le eccedenze

3

FAMILY BAG

Per portarsi a casa gli avanzi del ristorante e per le associazioni che ritireranno cibi freschi invenduti dai negozi

L'INTERVISTA / IL PROFESSOR ANDREA SEGRÈ

## “Finalmente il frutto di 15 anni di lavoro ma si deve fare di più”

ROMA. «Il miglior spreco è quello che non si fa. Sono fiero che il testo raccolga esperienze e ricerche prodotte in oltre 15 anni di lavoro, ma è purtroppo ancora una goccia nel mare».

Soddisfatto ma non troppo Andrea Segrè, professore all'università di Bologna e creatore dell'Osservatorio nazionale Waste watchers, che da anni analizza la situazione dello spreco alimentare in Italia. Da tre anni è a capo del comitato tecnico-scientifico del ministero dell'Ambiente per il Programma nazionale dedicato a studiare modi di prevenire milioni di tonnellate di cibo buttato via inutilmente.

Legge da migliorare?

«Il tema vero è che bisogna lavorare sulla prevenzione, bisogna diminuire la quantità dei rifiuti e quello accade se si creano comportamenti virtuosi tra i cittadini, sono loro che nelle case provocano il 70% degli sprechi. Nella legge c'è un accenno all'educazione alimentare nelle scuole, ma ancora non basta. Troppo vago».

Cosa manca secondo lei?

«Nella legge non ci sono gli obiettivi da raggiungere scritti in modo chiaro e definitivo. Il limite, la quantità di spreco che si vuole diminuire, le tonnellate di rifiuti che si vogliono non produrre più».

Una proposta?

«Il problema va allargato, deve essere elaborato a livello europeo. Per questo aspettiamo ancora che venga approvato dal parlamento di Bruxelles l'anno europeo dedicato alla lotta allo spreco, come c'è quello dedicato al volontariato, per impegnare tutti i paesi nella lotta».

(c.p.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA