

EMANUELA GAMBERONI

ALIMENTI SPRECATI

NOTE DI RIFLESSIONE PER LA GEOGRAFIA SOCIALE

Considerazioni introduttive. – È noto come l'aumento della ricchezza in un paese induca a un incremento dei consumi. La sostituibilità di un oggetto prevale sulla sua riparazione e l'acquisizione di una quantità e varietà di prodotti genera un *surplus* per cui le popolazioni più ricche mediamente possiedono un insieme di beni che travalica largamente l'indispensabile.

In una società dove si punta al benessere materiale e alle comodità, si ha un atteggiamento meno vigile a mantenere in uso i prodotti fino al loro totale esaurimento o usura, all'equilibrio tra quanto acquistato e gettato, all'evitare l'accumulo. Diminuiscono altresì «antichi» comportamenti di risparmio, quali adottare rigorose strategie parsimoniose nell'uso delle risorse, passare oggetti a conoscenti o scambiare capi d'abbigliamento tra amici (1).

La società dei consumi spesso porta ad accantonare o scartare un prodotto anche solo per un lieve difetto esteriore, malgrado validità e qualità non siano compromesse. Moltissimi prodotti, deperibili e non, vengono distrutti: la massa di rifiuti e la necessità di sempre più risorse crescono in modo direttamente proporzionale all'aumento di quanto ritenuto non più utilizzabile o commerciabile, incidendo sull'ecosistema e sugli equilibri sociali.

Il termine spreco entra così a far parte del linguaggio condiviso da chi è preoccupato del destino del pianeta e dell'umanità: allo spreco di carta (2) si affianca quello energetico e delle altre risorse naturali, così come si parla di spreco di denaro, di tempo, di parole eccetera. Si

(1) Ciò è diverso dalla donazione di quanto si dismette. In tal senso secondo Telefono Blu SOS Consumatori molti sono gli italiani, con una stima di 1 su 15, che conferiscono i vestiti nei contenitori di raccolta delle associazioni di volontariato o nei centri di raccolta per gli aiuti degli extracomunitari.

(2) Interessante a tal proposito è per esempio l'indagine sullo spreco di carta nelle aziende condotta da IPSOS e commissionata da Lexmark nel quadro della propria strategia *Print Less, Save More*. L'effettivo consistente numero di pagine stampate contrasta con la dichiarata preoccupazione del 90% dei dipendenti europei sulle conseguenze economiche e ambientali degli sprechi di carta. Nel 2008 il numero medio di pagine stampate dai dipendenti in Europa è stimato in una trentina di pagine al giorno a persona, in calo rispetto alle 34 pagine di due anni fa. Si distinguono gli svedesi con non più di una ventina di pagine stampate al giorno contro le 32 degli italiani. È aumentata la percentuale di dipendenti (il 55%) che pensano che molta carta venga stampata inutilmente sul posto di lavoro. I primi tre paesi i cui dipendenti dichiarano che le proprie aziende stampano troppo senza motivo sono Polonia (84%), Austria (61%) e Francia (60%). Per approfondimenti: *L'incredibile spreco di carta delle aziende*, 9 luglio 2008 (on line su Internet: http://www.ecoradio.it/index.php?option=com_content&task=view&id=2450&Itemid=44).

tratta di un grave danno socio-ambientale che, utilizzando un'espressione ormai già troppo inflazionata, non rispetta i canoni della sostenibilità ⁽³⁾. Nel momento in cui parte della società ha iniziato a esprimere serie preoccupazioni per il crescente squilibrio tra produzione, consumi e rifiuti, per la povertà nelle sue diverse forme ⁽⁴⁾, il concetto di spreco è stato applicato a diversi temi e si sono diffusi percorsi volti a promuovere comportamenti più «ecologici». Uno tra i primi è stato il tema dei rifiuti: da un ventennio anche nelle scuole sono stati sempre più ampiamente introdotti progetti educativi volti a formare le giovani generazioni alla differenziazione del rifiuto finalizzata al suo riciclo. La «cultura del riciclo» dei rifiuti si è istituzionalizzata in molti comuni ed è entrata a far parte dell'organizzazione dei cittadini.

Dagli inizi di questo secolo l'attenzione si è invece rivolta in particolare alla risorsa idrica, elemento simbolo della giustizia tra i popoli e fattore indispensabile alla vita, divenuta oggetto delle leggi commerciali – a danno di molte comunità, in crisi non solo per la naturale carenza dovuta a particolari situazioni climatiche, ma per l'impossibilità di accedere all'acqua e/o di utilizzarne di buona (un miliardo e duecentomila persone non hanno accesso diretto all'acqua e almeno due miliardi soffrono per la sua scarsità). Il controllo e il possesso di risorse idriche sono divenuti ormai un fattore geopolitico (Shiva, 2003). Nei paesi sviluppati il problema si sposta soprattutto sulla gestione e lo spreco: l'Italia disperde dal 30% al 40% dell'acqua immessa in rete. A fronte della politica di privatizzazione dell'acqua è stato proposto il concetto di acqua «bene comune dell'umanità», secondo cui essa è un «diritto inalienabile» delle persone e, quindi, deve essere garantita a tutti – al di là della possibilità economica di acquistarla – e deve essere attentamente tutelata (Petrella, 2001).

Sempre più la comunità scientifica e politica è chiamata a impegnarsi sul futuro incerto del pianeta e di una parte consistente della popolazione mondiale in gravissime difficoltà. D'altro canto campagne di sensibilizzazione, giornate dedicate (fig. 1) e azioni specifiche offrono all'opinione pubblica importanti occasioni di conoscenza teorica e d'acquisizione di buone pratiche ⁽⁵⁾.

(3) A fronte di una diversa distribuzione delle risorse nel mondo il perseguimento di una relazione armonica tra componente ambientale, sociale ed economica, scopo dello sviluppo sostenibile, dovrebbe essere una possibile risposta ai disequilibri globali e locali, con particolare riferimento al divario tra popolazioni ricche e povere, rispetto al quale lo spreco è un fattore primario da considerare.

(4) Nel mondo la popolazione povera è diminuita, passando dal 29% della popolazione globale agli inizi degli anni Novanta al 18% nel 2004. Non diminuisce però il divario esistente tra ricchi e poveri: il reddito medio annuale *pro capite* nei paesi più poveri è di 267 dollari contro un reddito di 32.339 dollari nei paesi ricchi. Nel 1960 i valori erano di 212 dollari contro 11.417. Inoltre rimane un'evidente disparità regionale (si prevede che in Asia orientale nel 2015 la percentuale di popolazione che vivrà contando su un dollaro al giorno sarà pari al 15%, contro il 31% nell'Africa subsahariana. *On line* su Internet: <http://web.worldbank.org/WBSITE/EXTERNAL/TOPICS/EXTPOVERTY/EXTPA/0,,contentMDK:20153855~menuPK:435040~pagePK:148956~piPK:216618~theSitePK:430367,00.html>). In Italia secondo l'ISTAT nel 2006 sono 7.537.000 (12,9% dell'intera popolazione) gli individui che vivono in situazioni di povertà. Le persone che hanno difficoltà ad acquistare cibo sono più di due milioni. A fronte di una povertà rimasta sostanzialmente stabile, peggiorano le condizioni degli anziani, tra i quali l'incidenza della povertà è aumentata dal 5,8% all'8,2%. Ancora molto ampio è il divario tra Nord e Sud: nel Mezzogiorno vive il 65% delle famiglie povere. L'incidenza della povertà è maggiore tra le famiglie numerose, con tre o più figli.

(5) È così che progetti informativi ed educativi, rivolti ad adulti e bambini, non smettono di ricordare che da un rubinetto normale fuoriescono 10 litri di acqua al minuto e da una doccia 20 litri/minuto. Per lavarsi le mani con acqua calda o fredda si impiegano circa 17 secondi, il che equivale a un consumo di quasi 3 litri di acqua. Ne consegue un pacchetto di regole antispreco come chiudere i rubinetti mentre ci si insapona o ci si spazzola i denti, raccogliere l'acqua in eccedenza, installare miscelatori d'aria e non usare acqua corrente ma in un secchio tutte le volte che è possibile.



Fig. 1 – La significativa vignetta per la campagna «spreco meno-subito!» lanciata il 22 marzo 2008, Giornata Mondiale dell'Acqua, con la quale si sollecitano gli italiani a porre particolare attenzione allo spreco dell'acqua simbolicamente per un mese

Fonte: www.amref.it

Cibo per tutti... se possibile. – Nel contesto di una generale denuncia delle profonde disarmonie tra le diverse popolazioni del mondo in termini di possibilità di vita, il concetto di spreco investe un altro settore vitale per la comunità mondiale: il cibo. L'aumento dei prezzi e la crisi agricola, con particolare riferimento ai generi alimentari di base, sono fattori che hanno intensificato l'attenzione verso lo spreco alimentare ⁽⁶⁾. Questa locuzione ricopre una molteplicità di significati: dal cibo che i privati gettano come avanzo, come scarto della preparazione o alimento scaduto, a quanto il settore commerciale elimina in ragione di scadenze o di confezioni imperfette. In tal senso non si considera che se quanto eliminato perde le caratteristiche di «prodotto», per il carattere della rete distributiva e per fattori endogeni al ciclo di vendita, non perde quelle di «alimento». Le grandi strutture commerciali al dettaglio sono tra i maggiori produttori di spreco alimentare: esse mandano al macero gli alimenti mediamente tre giorni prima della scadenza prevista – soprattutto quelli deperibili come pesce, carne, formaggi freschi, frutta.

Negli Stati Uniti il 40-50% del cibo è sprecato: ogni anno sono prodotti circa 22 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari, che rappresentano il 6-7% del totale dei rifiuti. In Gran Bretagna si spreca oltre un terzo dell'intera produzione alimentare annua, per un valore di circa 30 miliardi di euro, cifra che equivale a cinque volte quanto lo stesso paese destina agli aiuti internazionali. In Italia si stima uno spreco annuo di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili di 1,5 milioni di tonnellate, pari a un valore di mercato di 4 miliardi di euro. Ogni giorno finiscono in discarica o all'incenerimento circa 4.000 t di alimen-

(6) «We are convinced that the international community needs to take urgent and coordinated action to combat the negative impacts of soaring food prices on the world's most vulnerable countries and populations»: FAO, *High-Level Conference on World Food Security: the Challenges of Climate Change and Bioenergy Rome, 3-5 June 2008, Final Declaration*, p. 3 (on line su Internet: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/foodclimate/HLCdocs/declaration-E.pdf). Nel mondo 852 milioni di persone sono sottoalimentate, 24.000 sono i decessi giornalieri per fame e 5 milioni di bambini annualmente muoiono per cause legate a difficoltà alimentari.

ti che potrebbero invece essere consumati. Il 15% sono pane e pasta, il 18% carne e il 12% verdura e ortaggi.

In Brasile circa il 64% di ciò che si pianta è perduto lungo la catena di produzione: il 20% nel raccolto, l'8% nel trasporto e immagazzinamento, il 15% nell'industria di trasformazione, l'1% nella vendita al dettaglio e il 20% nel processo di cottura e nelle abitudini alimentari (Istituto Akatu, 2003). Di ogni cento cassette di prodotti agricoli meno della metà arriva al consumo; i supermercati sprecano il 2,52% del loro fatturato, equivalente a circa 2 miliardi di reais l'anno. Ogni giorno 39.000 tonnellate di cibo sono buttate nella spazzatura. Questo sarebbe sufficiente per alimentare quotidianamente 19 milioni di persone con tre pasti base (Quinaglia Quintao). Anche la Central de Abastecimento para o Estado de São Paulo dichiara che il 30-50% della spazzatura è formato da alimenti ancora adatti al consumo. Secondo l'Associazione Paulista di Supermercati, il 23% del totale della produzione ortofrutticola è sprecato, il che equivale a circa 15 milioni di tonnellate di legumi, verdure e frutta. Questi numeri risultano essere drammatici in un paese nel quale ogni cinque minuti un bambino muore per problemi relativi alla fame.

Il 16 ottobre di ogni anno è la «Giornata mondiale dell'alimentazione», finalizzata ad attirare l'attenzione non tanto sulle centinaia di milioni di persone che hanno fame o vivono sotto la sua costante minaccia, quanto sulle azioni implementabili per contrastare tendenze degeneranti. Avversare lo spreco alimentare, infatti, non significa soltanto rispondere a un principio etico di garanzia della vita, ma anche comprenderne la molteplicità di effetti, in una visione squisitamente geografica: risparmio di risorse e loro migliore distribuzione, rafforzamento del legame con il territorio e con le strutture che operano nel sociale, minor quantità di rifiuti. In tal senso, per esempio, il servizio di Ricerca economica del Dipartimento per l'Agricoltura degli Stati Uniti dichiara che il recupero del 5% annuo dei rifiuti alimentari statunitensi consentirebbe di soddisfare il fabbisogno alimentare giornaliero di quattro milioni di persone e produrrebbe un risparmio sui costi di smaltimento di circa 50 milioni di dollari. In Italia ogni anno «gli ipermercati mandano al macero 450 mila tonnellate di cibo commestibile [...] Da un "iper" di 5 mila mq possono essere ricavati da 250 a 300 pasti al giorno» (Acanfora, 2003).

A questo punto pare opportuno accennare ad alcune iniziative, tra le moltissime promesse dal Terzo Settore, che propongono modalità d'intervento per frenare con decisione lo spreco alimentare. Due sono le organizzazioni più «estreme».

«Food not Bombs», sorta negli Stati Uniti d'America circa un ventennio fa e presente ormai in quasi tutto il mondo (fig. 2), si basa sull'idea che gli scarti alimentari (avanzi, pane invenduto, lattuga avvizzita, scatolame in eccedenza, bucce di ortaggi, noccioli della frutta eccetera) rappresentino una vera e propria ricchezza. Gruppi di volontari, individuate le possibili fonti di cibo-rifiuto, ripercorrono tutte le tappe dell'industria alimentare, dalla vendita all'ingrosso a quella al dettaglio, dalla produzione alla distribuzione, per rintracciare gli scarti alimentari commestibili. Una volta raccolti, i volontari provvedono a cucinarli (in tal senso è anche stato scritto un apposito manuale) e a distribuirli nelle mense per persone disagiate.

I «Freegans» (da *free*, libero, e *vegan*, vegetariano di stretta osservanza), con sede principale a New York, contrastano duramente ogni forma di spreco e di consumismo anche nella forma più provocatoria, ossia ripescando dai cassonetti avanzi di cibo oltre che oggetti vari (televisori ancora funzionanti, mobili eccetera). Ricercano strategie alternative per limitare la loro partecipazione all'economia convenzionale in quanto ritenuta eccessiva consumatrice di risorse. Poggiando su valori quali bene comune, generosità, libertà, cooperazione, si oppongono a una società basata su competizione, profitto, conformità, apatia morale, avidità e materialismo.



Fig. 2 – Il manifesto del movimento Food not Bombs

Fonte: www.foodnotbombs.net/flyers.html

Altre importanti realtà hanno visto la loro nascita in Italia, per poi aprirsi al contesto internazionale.

La «Fondazione Banco Alimentare onlus» nasce nel 1989 a Monza da un incontro tra Danilo Fossati, fondatore della STAR, e Luigi Giussani, fondatore del movimento di Comunione e Liberazione. Scopo della Fondazione è «la raccolta delle eccedenze di produzione, agricole e dell'industria specialmente alimentare, e la redistribuzione delle stesse a Enti e iniziative di aiuto ai poveri e agli emarginati» (art. 2 dello Statuto). La Fondazione si pone quale tramite tra la filiera agro-alimentare e gli enti assistenziali. Il meccanismo è semplice: la grande distributrice e le aziende interessate donano le proprie eccedenze produttive al Banco Alimentare, il quale provvede allo stoccaggio e alla redistribuzione agli enti benefici richiedenti. Gran parte dei generi alimentari provengono dall'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) e dall'Ente Risi, che tra le loro funzioni hanno quella di raccogliere le eccedenze agricole nazionali, secondo criteri stabiliti dalla PAC e di trasformarle, attraverso aziende selezionate, in prodotti finiti da donare per gli aiuti interni e per la cooperazione internazionale. Oggi sono una ventina i gruppi del Banco, regionali e provinciali, sparsi in tutta Italia. Solo nel 2006 il Banco Alimentare ha raccolto 65.996 t di cibo (con un incremento del 50% rispetto al 2001) e assiste attualmente 1.385.281 persone (1.050.630 nel 2001).

La prima Banca Alimentare nacque nel 1967 a Phoenix, negli Usa, quando John Van Hengel iniziò a raccogliere dai negozi e dai ristoranti il cibo avanzato a fine giornata per donarlo ai poveri della sua città. Negli Stati Uniti sono oltre 200 le Food Banks, raggruppate nell'American's Second Harvest. Nel 2006-2007 la Food Bank ha distribuito 200.000 pasti al giorno. Banche alimentari sono attualmente presenti in Argentina, Brasile, Messico e Paraguay.

Iniziativa interna al Banco alimentare è la «Colletta Alimentare», raccolta di generi alimentari nei supermercati italiani, diversa da quanto sinora descritto perché si basa su donazioni di alimenti acquistati e non destinati all'eliminazione.

Tab. 1 – Ripartizione percentuale dei principali alimenti raccolti da Banco Alimentare e Roma non Spreca

Principali alimenti raccolti	Banco Alimentare	Roma non Spreca
Pasta e dolciumi	44,4%	51,6%
Latte e derivati	29,5%	2,2%
Alimentari secchi e scatolame	12,4%	33,5%
Bevande	8,3%	9%
Varie	5,4%	3,7%
<i>Totale</i>	<i>100%</i>	<i>100%</i>

Fonte: elaborazione personale dati da Banco Alimentare e Comune di Roma

«Siticibo», servizio nato a Milano nel dicembre 2003, è un progetto che prevede il recupero di cibo cotto e fresco dalla ristorazione organizzata da donare in poco tempo ai consumatori. Il servizio è effettuato attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati che trasferiscono le eccedenze alimentari laddove il bisogno è più urgente. Suo presupposto è l'ingente quantità d'alimenti invenduta e sprecata nel circuito della ristorazione (mense aziendali, ospedali, refettori scolastici, hotel eccetera) e il moltiplicarsi della domanda d'aiuti alimentari da parte di persone indigenti.

Il «Last Minute Market», ideato da Antonio Segrè, avviato a Bologna nel 1998 e diventato una concreta realtà imprenditoriale nel 2003 con la creazione della cooperativa Carpe Cibus, rappresenta un sistema per recuperare alimenti e riutilizzarli per le persone più bisognose. Si basa sull'idea di riversare il *surplus* generato dalla parte più ricca della società a quella più debole e impossibilitata ad accedere a determinate risorse. Gli invenduti alimentari vengono ritirati e poi distribuiti gratuitamente, tramite gli enti d'assistenza, a quei consumatori che non hanno potere d'acquisto. Il progetto si fonda sulla collaborazione fra il mondo imprenditoriale, le istituzioni pubbliche e le associazioni caritative. In questo sistema si coniugano gli interessi delle imprese *for profit* con quelle *no profit*. Le imprese alimentari aderenti (ipermercati, supermercati, bar eccetera) hanno un risparmio sui costi di smaltimento. Last Minute Market ha allo studio l'espansione in Argentina e Brasile.

Il «Last Minute Market» di Ferrara ha la specificità di rivolgersi alle imprese commerciali medio-piccole, con un supporto decisamente strategico dell'amministrazione comunale. I soggetti aderenti ottengono sgravi fiscali sulla tassa di smaltimento dei rifiuti. Per dare forza e immagine all'iniziativa è stato creato un logo da esporre nelle vetrine degli esercizi commerciali dove quotidianamente all'orario di chiusura i volontari ritirano l'invenduto e, portandolo direttamente nella sede della loro associazione, lo offrono agli ospiti. Il recupero giornaliero di cibo genera circa 200 pasti. Il valore della merce raccolta si attesta sui 30.000 euro annui.

Il progetto «Roma non Spreca - Piattaforma Alimentare della Solidarietà» (fig. 3) è stato attivato nel 2004 dal Comune di Roma per recuperare le eccedenze alimentari della città, indirizzandole a progetti solidali (mense, case famiglia, centri d'accoglienza, associazioni). I due obiettivi principali sono stati: ridurre gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti non più commercializzabili – ma perfettamente commestibili – e sostenere concretamente le tante realtà del volontariato cittadino e delle istituzioni impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale nella città di Roma. In meno di un anno il progetto della Piattaforma Alimentare ha permesso di recuperare oltre 26 t di alimenti, tra pasta, latticini, scatolame e bevande (tab. 1). Nell'ambito della Piattaforma ha avuto successo pratico ed educativo il progetto sperimentale per il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense



Fig. 3 – Il marchio della campagna per il recupero e la distribuzione degli alimenti invenduti a Roma

Fonte: www2.comune.roma.it/dipsociale/pagina_roma_non_spreca.htm

scolastiche. I pranzi non consumati dagli alunni e non più riutilizzabili all'interno della mensa scolastica stessa sono stati raccolti e distribuiti nella medesima giornata nei centri d'accoglienza e nelle mense serali.

Altra operazione è quella dei «Brutti ma Buoni», svoltasi nel 2007 a San Benedetto del Tronto per conto del gruppo Coop Adriatica al Centro Commerciale Porto Grande: è consistita nel donare i prodotti alimentari invenduti perché con difetti nella confezione. Scopo dell'iniziativa è stato il rafforzamento sistematico del legame con il territorio e con le strutture che operano nel sociale.

«L'Avanzino» è un'altra idea semplice e utile anche a fini educativi. Consiste nella possibilità di uscire dal ristorante portando a casa ciò che si è ordinato e non consumato del tutto. È un servizio che il ristoratore può fornire, nel nome della trasparenza, del rispetto verso il cliente e dell'attenzione per l'ambiente. Con «L'Avanzino» è lo stesso ristoratore che propone al cliente di portare a casa gli avanzi in modo discreto e raffinato. Il simpatico *packaging* aiuta a eliminare l'esitazione o l'imbarazzo del cliente e a rendere elegante un gesto che per molti non è spontaneo (fig. 4). Il cliente può così uscire dal ristorante senza aver sprecato nulla, con un bel sacchetto stile retrò in carta avana riciclata.

A incrementare lo sviluppo o il recupero di una cultura attenta a non sprecare partecipano anche tutte quelle iniziative volte alla promozione della cucina fatta con scarti alimentari: è così che si possono trovare ricette che invitano a recuperare le parti esterne di porri o finocchi, le foglioline dei ravanelli, gli scarti di prezzemolo, sedano e carote, i baccelli dei piselli ma anche parti di asparagi, broccoli, cavolfiori e cavoli. Si tratta di preparare con tali componenti piatti come brodi vegetali, polpettoni, puré eccetera (7). È poi da

(7) L'arte culinaria del recupero non è certo un'idea nuova. A fine Ottocento, per esempio, Olindo Guerrini, poeta, bibliofilo e studioso di letteratura, scrisse *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* (apparso postumo nel 1918) in cui propose di usare gli avanzi (ovvero tutto l'inutilizzato alla fine di un pranzo o della preparazione di un piatto) per ricavare una pietanza nuova, buona e originale. Nel 1999 Jean-Philippe Derenne pubblica *La cuisine vagabonde*, dedicando un capitolo alla cucina con bucce, scarti di mondature di verdure e pane raffermo. Pur trattandosi di opere giocose e ironiche più che di denuncia sociale o di presa di posizione politica, esse ricordano la preziosità di tutto il cibo, che può stimolare la creatività e il palato.



Fig. 4 – *L'elegante soggetto che accompagna l'iniziativa di portare a casa quanto si avanza al ristorante*

Fonte: www.lavanzino.it

considerare che si stanno sempre più rivalutando prelibatezze della cucina regionale e popolare che sono tradizionalmente fatte con gli scarti di altre lavorazioni: un esempio può essere la «pezzenza» o salame dei poveri, un insaccato in budello, prodotto nella zona del Vulture e composto dagli scarti della lavorazione dei suini allevati localmente con metodi tradizionali allo stato quasi brado e alimentati secondo le usanze del luogo. Attualmente è diventata una ricercata specialità.

L'azione sistematica contro gli sprechi alimentari è più incisiva e visibile quando aiutata e regolamentata da apposite norme e leggi. Ciò, infatti, fornisce a tutti i soggetti coinvolti strumenti idonei e una maggior tutela nell'operare: si può rendere più conveniente per le imprese donare i generi alimentari anziché mandarli al macero e si semplifica la burocrazia necessaria per il passaggio degli alimenti dalle aziende alle associazioni. In Italia un'azione di contrasto agli sprechi è svolta da alcuni atti legislativi.

Il decreto legislativo 22 del 5 febbraio 1997, noto come «decreto Ronchi», regola la classificazione e la gestione dei rifiuti e richiama con forza la necessità del reimpiego, del riciclaggio e del recupero al fine di ottenere materie utilizzabili e di conferire il meno possibile in discarica. Il Decreto sostituisce la TARSU (Tassa per lo smaltimento dei Rifiuti Solidi Urbani) con la TIA (Tassa di Igiene Ambientale), costituita da un costo fisso e una parte variabile, strettamente dipendente dalla quantità di rifiuti prodotta. Quest'ultima si riduce proporzionalmente alla quantità di rifiuti che il produttore dimostra di aver avviato al recupero.

La legge 155 del 25 giugno 2003, *Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*, recita: «Le organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460, e successive modificazioni, che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, sono equiparate, nei limiti del servizio prestato, ai consumatori finali, ai fini del corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti». Tale legge, chiamata «legge del Buon Samaritano», prende spunto da un provvedimento legislativo statunitense, il *Good Samaritan Food Donation Act*, firmato nel 1996 da Bill Clinton, per agevolare la donazione di beni alimentari e per facilitare gli enti *no profit* nel rifornire le mense per i poveri. L'Italia è il primo paese europeo a dotarsi di una legislazione di questo tipo: essa toglie dalle responsabilità di percorso le azien-

de donatrici trasferendole alle organizzazioni di volontariato. Grazie a questo provvedimento le aziende possono inoltre recuperare l'IVA sulla merce ceduta. Di questa legge si sono avvalse per esempio le iniziative di Last Minute Market di Ferrara e Roma non Spreca presentate in precedenza.

La legge finanziaria 244 del 24 dicembre 2007, infine, all'art. 1 comma 130 recita: «I beni non di lusso alla cui produzione o al cui scambio è diretta l'attività dell'impresa, diversi da quelli di cui al comma 2, che presentino imperfezioni, alterazioni, danni o vizi che pur non modificandone l'idoneità di utilizzo non ne consentono la commercializzazione o la vendita, rendendone necessaria l'esclusione dal mercato o la distruzione, qualora siano ceduti gratuitamente alle ONLUS, per un importo corrispondente al costo specifico sostenuto per la produzione o l'acquisto complessivamente non superiore al 5 per cento del reddito d'impresa dichiarato, non si considerano destinati a finalità estranee all'esercizio dell'impresa ai sensi dell'articolo 85, comma 2, del testo unico delle imposte dei redditi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917. I predetti beni si considerano distrutti agli effetti dell'imposta sul valore aggiunto».

Per chiudere. – Come si può evincere dalle iniziative elencate e dagli atti legislativi citati, lo spreco alimentare è un problema che coinvolge valori e azioni delle comunità, scelte private e pubbliche, una visione del territorio concretamente sistemica, dove soggetti «lontani» fra loro possono ritrovarsi connessi nel gioco relazionale creato da altri soggetti mediatori. Sono questi ultimi che nel tempo sono cresciuti, estendendo iniziative e aumentando sezioni associative. All'inizio del 2008, per esempio, risultano una quindicina i progetti che Last Minute Market segue in varie località italiane, generando maggiore efficienza delle imprese, riduzione dei rifiuti, servizi sociali più incisivi, relazioni sociali diffuse sul territorio e, non da ultimo, alcuni posti di lavoro.

Contenere gli sprechi alimentari non significa soltanto garantire un sostegno nutrizionale a migliaia di persone, ma anche attuare una forma di risparmio economico, di tutela delle risorse, d'intensificazione del rispetto sociale. Ciò vuol dire anche poter redistribuire tanti altri tipi di beni. In tal senso accanto al «cibo della solidarietà», si sta sempre più sviluppando il recupero di prodotti non alimentari, *in primis* libri e farmaci (farmaci da banco, prodotti erboristici, integratori alimentari e prodotti per i lattanti); esempi sono la campagna «Non Solo Cibo», con cui l'azienda AFM – farmacie comunali di Ferrara – ha avviato il recupero di farmaci e parafarmaci da distribuire a famiglie in difficoltà, e la consegna nel 2005 di 28.000 volumi all'Avana, evento che ha sottolineato il miglioramento dei rapporti tra Cuba e l'Unione Europea.

Lo spreco è un comportamento-fulcro nel rapporto tra uomo e contesto di vita che insiste totalmente sulla realtà geografica, ovvero sulla complessa relazione tra situazione fisico-naturale, economica, socio-politica-culturale, a diversi livelli di scala. Esso coinvolge il gruppo sociale, che può scegliere linee di consumo responsabile tese al rispetto di diritti e doveri verso la comunità e l'ambiente. Si tratta di immettere nel vocabolario sociale nuovi significati: se il riciclo è già un termine ampiamente riconosciuto e un comportamento condiviso da molti, entrato a far parte anche d'altolocate tendenze di moda, il recupero, lo scarto e l'avanzo forse ancora troppo evocano esclusivamente la marginalità sociale, la povertà e la conseguente esigenza di carità. Al contrario, quanto detto in queste pagine è, seppur nella parzialità dei dati e delle informazioni, il richiamo a una solidarietà che possa essere ottica culturale e stile di vita e non necessariamente sinonimo di relazione univoca tra ricco e povero, di scelta morale individuale o di atto benefico occasionale. Questo implica per ogni attore sociale la comprensione della rete dei fattori coinvolti, la consapevo-

lezza del proprio ruolo culturale e l'acquisizione di strumenti operativi, tutti obiettivi forti e concreti per un percorso di geografia sociale.

Ciò aiuterebbe a far sì che le varie (ormai molte... forse troppe) giornate speciali, come la «Giornata mondiale dell'alimentazione», o i vari appuntamenti internazionali (come il *Right To Food Forum*, organizzato a Roma dalla FAO nei giorni 1-3 ottobre 2008) non siano l'impegno di ventiquattro ore, ma la celebrazione di un anno dedicato a comportamenti consapevoli che coniughino ambiente, economia e società a diverse scale geografiche.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ACANFORA M., *Il cibo ritrovato*, in «Terre di Mezzo», 2003, 109 (on line su Internet: <http://www.terre.it/giornale/articoli/334.html>).
- AMATO V., *La sicurezza alimentare nei paesi in via di sviluppo*, in «La Geografia delle Sfide e dei Cambiamenti». Atti del XXVII Congresso Geografico Italiano (Trieste 21-25 maggio 1996), Bologna, Pàtron, 2001, pp. 689-694.
- BERETTA PODINI W., *Fame e squilibri internazionali*, Firenze, Bulgarini, 2002.
- BOTHA T., *Mongo. Avventura nell'immondizia*, Milano, ISBN Edizioni, 2006.
- BUTLER C.T. e K. Mc HENRY (a cura di), *Food not Bombs*, Genova, Fratelli Frilli Editori, 2002.
- CARITAS ITALIANA - FONDAZIONE E. ZANCAN, *Rassegnarsi alla povertà? Rapporto 2007 su povertà ed esclusione sociale in Italia*, Bologna, Il Mulino, 2007.
- CASARI M., G. CORNA PELLEGRINI e F. EVA, *Elementi di geografia economica e politica*, Roma, Carocci, 2003.
- COLE J.P., *Gli squilibri territoriali. Un'analisi spaziale della povertà e della ineguaglianza nel mondo*, Milano, F. Angeli, 1993.
- DANSERO E. e altri (a cura di), *Geografia, società, politica. La ricerca in geografia come impegno sociale*, Milano, F. Angeli, 2007.
- DERENNE J.-P., *La Cuisine Vagabonde*, Parigi, Fayard Mazarine Editions, 1999.
- FAO, *Voluntary Guidelines to Support the Progressive Realization of the Right to Adequate Food in the Context of National Food Security, adopted by the 127th Session of the FAO Council November 2004*, (on line su Internet, <http://www.fao.org/docrep/meeting/009/y9825e/y9825e00.htm>).
- FREMONT A., *Vi piace la geografia?*, Roma, Carocci, 2007 (parte quarta, *La geografia sociale*).
- GUERRINI O., *L'arte di utilizzare gli avanzi della cucina*, Roma, Newton & Compton, 1948.
- INSTITUTO AKATU, *A nutrição e o consumo consciente*, São Paulo, Caderno temático, 2003.
- INTERNATIONAL LABOR ORGANIZATION, *A Fair Globalization: Creating Opportunities for All*, Ginevra, World Commission on Social Dimension of Globalization, 2004.
- MANZIONE F., *Lo spreco alimentare nei rifiuti* (on line su Internet: <http://www.hyperion.e-zine.it/Argomenti.asp?CMD=Stampa&Id=95>).
- PAMIO M., *Gli «assurdi» sprechi domestici* (on line su Internet: <http://www.disinformazione.it>).

- PETRELLA R., *Il Manifesto dell'acqua. Il diritto alla vita per tutti*, Torino, EGA-Edizioni Gruppo Abele, 2001.
- QUINAGLIA QUINTAO L., *Lo «scarico» dello spreco e la scelta di tutti noi (on line su Internet: <http://www.bancodealimentos.org.br/ita/buonsamaritano/index.htm>)*.
- SEGRÈ A., *Fame nel mondo, più che i sussidi possono gli sprechi alimentari*, in «Terra e Vita», Milano, 2006, 42, p. 3.
- SEGRÈ A., *Lo spreco utile, Il libro del cibo solidale. Trasformare lo spreco in risorsa con i last minute market: food & book*, Bologna, Pendragon Editore, 2004.
- SHIVA V., *Le guerre dell'acqua*, Milano, Feltrinelli, 2003.
- STELLA G.A., *Lo spreco*, Milano, Baldini Castoldi, 1998.
- VIALE G., *Un mondo usa e getta. La civiltà dei rifiuti e i rifiuti della civiltà*, Milano, Feltrinelli, 2000.
- VIVERET P., *Ripensare la ricchezza. Dalla tirannia del PIL alle nuove forme di economia solidale*, Milano, TERREdiMezzo/Altreconomia, 2005.
- WORLD BANK, *World Development Report 2000/2001. Attacking Poverty*, Oxford, Oxford University Press, 2000.

Sitografia:

<http://freegan.info>

<http://www.amba.org.mx>

<http://www.bancoalimentare.it>

<http://www.bancodealimentos.org.br>

<http://www.bancodealimentos.org.ar>

<http://www.bapy.org>

http://www2.comune.roma.it/dipsociale/pagina_roma_non_spreca.htm

<http://www.disinformazione.it/sprechielettrici.htm>

<http://www.ecoblog.it/post/6076/spreco-di-cibo-litalia-prova-a-recuperarlo>

http://www.ecoradio.it/index.php?option=com_content&task=view&id=2450&Itemid=44

<http://www.eurofoodbank.org>

<http://www.firstfoodbank.org>

<http://www.foodnotbombs.net>

<http://www.fgv.br>

<http://www.g8summit.go.jp/eng/index.html>

http://www.istat.it/salastampa/comunicati/non_calendario/20071004_01

<http://www.italiachiamaitalia.net/news/149/ARTICLE/9950/2008-07-08.html>

<http://www.lastminutemarket.org>

http://www.sosconsumatori.it/spreco_quotidiano.htm

<http://www.siticibo.it>

http://www.spqrdipsociale.it/disagio_sociale/piattaforma_alimentare.asp

<http://www.usda.gov/wps/portal/usdabome>

<http://web.worldbank.org>

WASTED FOODS. NOTES OF REFLECTION FOR SOCIAL GEOGRAPHY. – The economic development and the welfare create better conditions of life and an increase of the consumptions. That causes a less wise behaviour in the use of resources and a growth increase in the production of refuse. Nevertheless the environmental crisis, the economic difficulties, the considerable number of poor people in the world and the starving problems interpellate the world community to adopt new actions in opposition to waste. For this reason attention has to be given to the international and Italian experiences that are oriented to contain the food waste.

NOURRITURES GASPILLÉES. NOTES DE RÉFLEXION POUR LA GÉOGRAPHIE SOCIALE. – Le développement économique et le confort produisent des meilleures conditions de vie et une augmentation de la consommation. Cela provoque un comportement moins mesuré de l'usage des ressources et une augmentation de la production des rejets. Néanmoins la crise de l'environnement, les difficultés économiques, le grand nombre de pauvres dans le monde et le problème de la faim, appellent la communauté mondiale à adopter des nouvelles actions pour s'opposer aux gaspillages. Dignes d'attention sont alors les expériences – internationales et italiennes – orientées à contenir le gaspillage alimentaire.

Università di Verona, Dipartimento di Discipline Storiche Artistiche Archeologiche e Geografiche

emanuela.gamberoni@univr.it