

Le mense dove non si spreca: 8 milioni di cibo «riciclato»

Fausta Chiesa

Pasta al pomodoro e cime di rapa, pollo alla griglia con contorno di finocchi gratinati e crostata ai frutti di bosco. A guardare il sugo che bolle in pentola e la crema pasticcera spalmata sulla frolla viene da leccarsi i baffi e da aspettare che si facciano le 19 e rimanga un posto a tavola. Qui, al Refettorio Ambrosiano nel quartiere Greco di Milano gestito dalla Caritas, tutto è stato preparato con cura dalla cuoca Arefe, iraniana. Gli ingredienti sono arrivati la mattina dal Supermercato del futuro di Coop Lombardia in Bicocca, che sta a un chilometro in linea d'aria.

«L'eccedenza alimentare - commenta Roberta Palvarini, volontaria di Caritas - è tantissima, soprattutto ad agosto. Se non la si vede non ci si crede». Eccedenze che, però, non vengono buttate, ma recuperate. È dal 2007 che Coop Lombardia, grazie al progetto «Buon Fine», ottiene - come si direbbe - due piccioni con una fava: riduce al minimo gli sprechi e dona il cibo a chi si occupa di dare da mangiare agli indigenti. La lotta allo spreco diventa così un'importante risorsa per le onlus del territorio lombardo. Con gli anni, il progetto è lievitato: se nel 2010 la campagna coinvolgeva 36 onlus e ha distribuito gratuitamente 207 tonnellate di prodotto per un valore economico di 1,1 milioni di euro, la rete e il volume sono cresciuti sino ad arrivare a 105 onlus nel 2019 con il recupero da parte di 56 Coop lombarde di 1.313 tonnellate di cibo per un valore di oltre 7.378.809 milioni. Alimenti salvati dallo spreco che sono stati trasformati in oltre 2.626.704 pasti. Una vera e propria solidarietà a chilometro zero resa possibile grazie allo sviluppo, negli anni, di una rete di contatti sul territorio che ha consentito di superare le difficoltà logistiche.

Nella catena della solidarietà del recupero delle eccedenze sono coinvolti tutti i lavoratori di Coop. Gli addetti all'area vendita e i capireparto selezionano la merce quotidianamente. I prodotti vengono ritirati dagli scaffali prima della data di scadenza o del loro termine minimo di consumazione e subito destinati alla donazione. La merce è conservata per breve tempo in un'area del magazzino dedicata al progetto Buon Fine. «Per la maggior parte, quasi l'80 per cento del totale - spiega il vice presidente di Coop Lombardia, Alfredo De Bellis - si tratta di prodotti appartenenti al fresco o freschissimo: ortofrutta, carne e pesce. Noi per policy non doniamo alcolici e nemmeno prodotti contenenti creme, gastronomia sfusa, carne che serve il macellaio: e questo per una questione di massima sicurezza o perché non hanno in etichetta una data di scadenza ufficiale». Il magazziniere recupera dalle diverse celle il donabile e poi prepara la bolla di accompagnamento. Sono poi le onlus a ritirare il cibo, ma dietro c'è un grande lavoro di squadra.

Coop Lombardia non si limita a donare. «Facciamo formazione sulle leggi sanitarie - prosegue De Bellis - e cerchiamo di distribuire alle associazioni vicine ai nostri centri, perché il cibo deve arrivare vicino e non viaggiare molto, sia per una questione di freschezza sia perché così si riduce l'impatto ambientale». Ma organizza anche corsi di educazione al consumo consapevole nelle scuole. Perché se è vero che lo spreco sta diminuendo, il Rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher di Last Minute Market/Swg presentato il 5 febbraio in occasione della Giornata nazionale anti-spreco indica che le famiglie italiane gettano ancora nella spazzatura alimentari per un valore di circa 6,5 miliardi.

12 febbraio 2020 (modifica il 13 febbraio 2020 | 13:35)