

Lotta allo spreco alimentare, l'Ascom: "La legge Gadda va nella giusta direzione"



E' in corso di approvazione al Senato la legge contro lo spreco alimentare promossa dall'On. Chiara Gadda (Pd) che si prefigge di tracciare le "Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità

ambientale". Di questa e più in generale del tema 'spreco alimentare' se ne è parlato durante un convegno che s'è tenuto all'Università di Bergamo a cui hanno preso parte alcune personalità di spicco della vita politica, sociale ed economica bergamasca e nazionale. Tra queste l'On. Elena Carnevali (Pd) che ha snocciolato numeri impressionanti: "La Fao ha quantificato in 1,3 miliardi le tonnellate di cibo sprecate nel mondo ogni anno e ha spiegato che se quello stesso cibo venisse recuperato sfamerebbe la metà della popolazione mondiale. L'impatto non è solo ambientale e sociale ma anche economico, basti pensare che si sprecano nelle case di tutto il mondo 8,1 miliardi di euro per cibo non consumato". Il rettore dell'ateneo bergamasco Remo Morzenti Pellegrini ha evidenziando tre parole chiave: "Sostenibilità, difesa del territorio e risparmio sono i tre principi da cui dobbiamo ripartire e che devono essere chiari nella mente di ogni componente della catena, dal produttore al consumatore".

La stessa Chiara Gadda – dopo aver precisato che lo spreco avviene per il 56% nella filiera economica e per il 46% in capo al consumatore – ha invece spiegato come la legge "ponga grande attenzione ad una semplificazione burocratica per le donazioni di cibo in eccesso e abbia previsto norme semplici e

comprensibili da tutti". Gadda ha poi concluso aggiungendo che "restano fermi due paletti fondamentali, che la legge tiene ben presenti: la tracciabilità dei prodotti e la sicurezza per i consumatori e il rispetto delle regole igienico sanitarie". Alla tavola rotonda ha partecipato anche il ministro delle Politiche Agricole e Alimentari Maurizio Martina: "La legge – ha detto – è figlia anche del grande lavoro che è stato fatto con Expo. Puntiamo ad una sensibilizzazione costruttiva qui in Italia vista la nostra storia culturale e agricola e riteniamo non efficace allinearci al modello francese che ha deciso di assumere un profilo sanzionatorio".



Maria Chiara Gadda

Il ruolo del commercio

"Lo spreco produce costi". A dirlo è Oscar Fusini, direttore dell'Ascom Confcommercio Bergamo, intervenuto nella parte finale del convegno "Ridurre lo spreco alimentare generando nuove opportunità", momento in cui si sono tirate le somme analizzando in modo più approfondito la realtà e le abitudini della Bergamasca. Sono stati in questo caso sfatati alcuni miti, secondo cui, per esempio, la grande distribuzione mira a riempire i carrelli dei consumatori, ingolosendoli con confezioni sfarzose e prezzi vantaggiosi, sperando che quegli stessi prodotti non vengano consumati magari perché scaduti o

perché non necessari al proprio fabbisogno. In realtà tutto questo non è vero, anzi. Come detto da Fusini appunto, lo spreco è un costo per tutti, per i consumatori ma anche per i produttori e i distributori. “Spesso si identifica nel consumatore il responsabile degli sprechi alimentari – ha proseguito Fusini – ma questo non è corretto. E’ vero che i consumatori hanno delle abitudini quotidiane non corrette che portano allo spreco, ma è anche vero che qualcuno può portarli su una strada migliore che induce ad un consumo oculato e in linea con le proprie necessità. Penso in questo senso alla ristorazione che può intraprendere in prima persona buone pratiche da trasmettere poi ai clienti”.



Il direttore dell'Ascom ha poi spiegato quali di queste buone pratiche vengono promosse dall'Associazione oppure quali di esse arrivano direttamente dagli operatori: “Come Associazione stiamo informando in diversi modi i nostri associati sulle novità legislative e su alcune strade percorribili per risparmiare – ha osservato -. Negli ultimi tempi abbiamo offerto anche consulenza attraverso il nostro sportello Expo e abbiamo valorizzato le esperienze di alcuni commercianti che hanno avviato strategie per contenere gli sprechi”. Poi il commento sulla legge, con particolare attenzione al tema della donazioni: “Le donazioni di cibo sono ancora poche – ha riferito – perché sono organizzativamente complesse,

fiscalmente non convenienti e non incentivate. A questo proposito però ritengo che la legge abbia inserito alcuni provvedimenti essenziali per far fronte a queste difficoltà soprattutto in materia di semplificazione fiscale”.

Roberto Capello, presidente Federazione italiana panificatori e dell'Aspan, ha portato sul tavolo l'esperienza diretta della propria categoria: “Il pane per noi italiani non è solo business, è anche cultura e per questo motivo è un prodotto che potrebbe essere simbolo di un cambiamento culturale in tema di sprechi – ha spiegato -. E i panificatori stanno prendendo provvedimenti: con Aspan Bergamo, ad esempio, abbiamo creato dei legami stretti tra i panificatori e il territorio grazie al portale “Ri-affermo” attraverso il quale, ogni sera, il panificatore di riferimento comunica quanto pane ha ancora a disposizione e le associazioni lo ritirano per ridistribuirlo ai bisognosi. Inoltre stiamo spiegando ai panificatori alcuni ‘trucchi’ per evitare di produrre in eccesso”.