

Dallo spreco al dono: il modello italiano da esportare in Europa



V Giornata nazionale contro lo spreco alimentare. L'Italia è all'avanguardia sul tema, grazie alla legge 166/2016 che mette l'accento sul recupero e la donazione delle eccedenze alimentari. Un volume curato dall'eurodeputata Patrizia Toia insieme a VITA raccoglie best practice e riflessioni sull'esperienza italiana, per farla conoscere ai colleghi del Parlamento europeo

Dal 2013, il 5 febbraio è la **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare**. Su qualsiasi sito troverete oggi dei dati allarmanti, per dire quanto cibo ciascuno di noi ogni anno o ogni giorno butta nella spazzatura e qual è l'esorbitante valore economico di questo spreco. **Lo spreco alimentare rappresenta in Italia il 15,4% dei consumi annui alimentari: nel complesso in Italia sono così persi 12,6 miliardi di euro all'anno, pari a circa 210 euro per persona residente.** Ogni anno nell'Unione europea (Ue-28) vengono sprecate circa 88

milioni di tonnellate di cibo, circa 173 kg pro capite, per un valore complessivo di circa 143 miliardi di euro. **Stimando la produzione complessiva di alimenti in Europa in 865 kg/per persona, significa che il 20% del cibo prodotto viene sprecato.** Lo spreco alimentare genera evidenti costi sociali, economici e ambientali. Tutto vero e tutto giusto, dai numeri all'indignazione fino al desiderio di cambiare e promuovere comportamenti differenti.

Quel che non troverete su molti siti è invece forse la sottolineatura (e la spiegazione) di come i dati sullo spreco alimentare variano in realtà significativamente a seconda della fonte e delle diverse metodologie utilizzate per misurarlo, poiché manca una definizione condivisa di cosa sia "spreco". Il problema è tanto grave che, dopo anni e soldi sprecati – è il caso di dirlo – per tentare di misurare lo spreco, oggi è maturata a livello europeo una nuova consapevolezza che si sta traducendo in un nuovo approccio al tema dello spreco alimentare, con la distinzione tra Food Loss, Food Waste e Food Surplus. **Sempre di più si parla di "eccedenze alimentari" anziché di spreco e si predilige un approccio volto a valorizzare il recupero delle eccedenze lungo tutta la filiera, con l'obiettivo di allungare il più possibile la shelf life (la "vita sul banco") dei beni alimentari e di destinarli in via prioritaria al consumo umano.** Prevenzione della produzione di eccedenze e donazioni del cibo che altrimenti andrebbe sprecato sono infatti i due modi preferibili per combattere lo spreco di cibo. In Italia, ad esempio, due recenti lavori del Politecnico di Milano hanno messo in evidenza come un'analisi più precisa della quantificazione dello scarto, delle eccedenze e dello spreco restituisca un quadro della realtà molto diverso dall'approccio sensazionalistico con cui i media influenzano il dibattito pubblico e soprattutto come una programmazione sistematica e organizzata dei processi di gestione delle eccedenze possa dare risultati di tutto rilievo nell'ottica di aumentare le quantità di cibo recuperato e di diminuire lo spreco alimentare.

Semplificando, l'idea è oggi quella di mettere l'accento, l'attenzione e l'impegno operativo non più sulla misurazione del cibo che viene sprecato ma sulla misurazione del cibo che viene recuperato e donato: le donazioni di alimenti non solo

aiutano a combattere la povertà alimentare, ma possono diventare una leva efficace per ridurre le eccedenze alimentari e i rifiuti. **Fare buon uso delle eccedenze, è questo il punto decisivo per cambiare i comportamenti. E l'Italia è all'avanguardia su questo, grazie a una legge – la 166/2016, entrata in vigore il 14 settembre 2016, che in un solo anno ha già prodotto risultati di riguardo, a cominciare da un +20% nelle donazioni di cibo, con alcune aree del Sud che hanno registrato tassi di crescita del +120% in un solo anno e soprattutto l'avvio di esperienze di recupero e donazione in settori inediti, come i freschi, il pesce, i cibi già cotti – che mette il riflettore proprio sulle opportunità che esistono per mettere a buon uso le eccedenze una volta che si sono create, riconoscendo la “priorità” del recupero del cibo per fini sociali. È una legge che fin dal titolo mira specificatamente a incentivare la donazione e la redistribuzione delle eccedenze alimentari e a limitare gli sprechi, con un'ottica non punitiva, nata dal confronto diretto con chi questa legge avrebbe dovuto poi usarla ogni giorno, dal Terzo settore ai soggetti donatori.**

Questa legge va fatta conoscere, nel suo testo, nei suoi principi ispirativi, nei suoi risultati: è una best practice italiana che ha molto da dire in Europa e che potrebbe essere presa a modello. **È per questo che l'onorevole Patrizia Toia pensato al volume “Dallo spreco al dono. Il modello italiano per il recupero delle eccedenze alimentari”, realizzato in collaborazione con VITA, che oggi – in occasione della V Giornata nazionale contro lo spreco alimentare – viene pubblicato ([qui potete scaricare il pdf](#)).**



Troverete analisi, interviste, riflessioni e otto buone pratiche, dal Banco Alimentare a Costa Crociere, da Coop al Tavolo per la lotta agli sprechi e l'assistenza alimentare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. «Questo volume nasce con l'intenzione di far conoscere quanto fatto in Italia, affinché la nostra esperienza diventi una buona pratica da esportare a livello continentale e per anticipare quanto l'Europa sta costruendo. L'Unione europea è una delle regioni più ricche del pianeta ed è anche quella più all'avanguardia sui temi dell'ambiente e dell'economia circolare. È arrivato il momento di affrontare

sul serio la questione dello spreco alimentare e di considerare l'adozione e l'estensione delle migliori pratiche nazionali, a partire da quella italiana. Siamo orgogliosi che l'Italia come in altri settori abbia proposto all'agenda europea contenuti e iniziative molto avanzate», afferma l'onorevole **Patrizia Toia**. «La legge 166/2016, cosiddetta "antisprechi", ruota attorno ad un concetto molto semplice: sprecare non conviene a nessuno, recuperare è un bene per tutti. Si tratta di trasformare lo spreco in una opportunità e ridare valore ai prodotti in eccedenza, a partire dal cibo. Quando si parla di "lotta allo spreco" spesso il primo pensiero va al grande problema della gestione dei rifiuti, in particolare alimentari. Verissimo, ma ho l'impressione che in talune discussioni – anche a livello comunitario – è come se la lancetta si fosse fermata a un concetto obsoleto di economia circolare, superato anche dalle molte esperienze virtuose di aziende, enti del terzo settore e cittadini impegnati su questo versante», scrive nel suo contributo l'onorevole **Maria Chiara Gadda**, che alla legge italiana ha dato il nome «il contrasto allo spreco, in realtà, ci invita a riflettere in maniera più profonda sul concetto stesso di recupero e riutilizzo delle risorse, che non significa solo gestione efficace ed efficiente, ma un modello in grado di coniugare la sostenibilità sociale, economica ed ambientale di un intero sistema, che nel tempo ha purtroppo mostrato le sue criticità».

Noi abbiamo voluto mettere l'accento sul fatto che la legge italiana è un primo concreto esempio di economia circolare, tema su cui l'Unione europea è fortemente impegnata. Nel paradigma di un'economia circolare è cruciale preservare il valore dei prodotti il più a lungo possibile e i prodotti stessi sono posti al centro del processo di transizione. Ad oggi, però, questa transizione verso l'economia circolare si è concentrata più sui materiali che sui processi, fatto non casuale poiché l'economia circolare nasce dal tentativo di dare soluzione al problema dei rifiuti e gli attuali strumenti politici e commerciali si concentrano su rifiuti o materiali. Ma il design – inteso come progettazione di scenario e come rovesciamento di processi – è la sfida che si apre.

Cosa trovate nel volume? Gli interventi di **Alessandro Perego**, direttore del Dipartimento di Ingegneria Gestionale del

Politecnico di Milano; **Jacques Vandenschrik**, presidente della Federazione Europea Banche Alimentari; **Patrizia Toia**, **Simona Bonafé**, **Elena Gentile** e **Brando Benifei**, parlamentari europei; **Maria Chiara Gadda**, deputata italiana, promotrice della legge 166/2016; **Serge Latouche**, **Aldo Bonomi** e **Luigino Bruni**. Per le best practice: “Banco Alimentare. I pionieri del recupero delle eccedenze”, raccontata da **Marco Lucchini**, Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare; “Costa Crociere. La prima volta di una nave”, a firma di **Stefania Lallai**, Sustainability and External Relations Director, Sustainability and External Relations Department; “KFC. Il pollo fritto entra nel menù”, con la voce di **Corrado Cagnola**, Amministratore Delegato; “Italmercati. Una rete per l’ortofrutta”, nelle parole del presidente **Fabio Massimo Pallottini**; “Federdistribuzione. Strutturare i processi aziendali”, a firma di **Stefano Crippa**, Direttore Area Comunicazione e Ricerche; “Coop. Un volano per la far crescere le donazioni”, spiegato da **Mauro Bruzzone**, Responsabile Politiche Sociali ANCC – Coop; **Luciano Gualzetti**, Direttore di Caritas Ambrosiana racconta l’impegno di Caritas Ambrosiana dal Refettorio Ambrosiano di Bottura agli empori solidali e infine **Felice Assenza**, Presidente del Tavolo per la lotta agli sprechi e l’assistenza alimentare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, presenta il Tavolo innovativo istituito dalla Legge 166/2016.