

Sprechi alimentari e diritto al cibo: l'esperienza di pasto buono

di **Gregorio Fogliani**
QUI Foundation Onlus

Parole chiave: sprechi alimentari, povertà, diritto al cibo e diritti fondamentali, diritto al cibo e legislazione.

Ogni anno, fino al 50% di cibo commestibile viene sprecato nelle case degli europei, nei supermercati e nei ristoranti, mentre 79 milioni di cittadini UE vivono al di sotto della soglia di povertà e 16 milioni di persone dipendono dagli aiuti alimentari. In Italia, secondo una ricerca del Politecnico di Milano, le eccedenze alimentari sono pari a 6 milioni di tonnellate, per un valore di 12,3 miliardi di euro. Di queste, quasi il 50% sono recuperabili per il consumo umano, ma, di fatto, solo il 6% viene distribuito agli indigenti.

Nel 2009, secondo l'Istat, il 4,7% delle famiglie risultava in condizione di "povertà assoluta", una situazione nella quale la carenza di risorse è così profonda che la stessa vita è messa in pericolo. L'analisi Istat riporta anche il concetto di "povertà relativa" per esprimere la difficoltà nella fruizione di beni e servizi in rapporto al livello economico medio.

Se i livelli di povertà assoluta in Italia non hanno registrato grandi variazioni negli ultimi anni, al contrario quelli della povertà relativa sono in crescita costante: secondo l'Istat sono in condizione di povertà relativa circa 7.537.000 persone, corrispondenti al 12,9% della popolazione.

A fronte di questi dati, QUI Foundation (la onlus di QUI! Group S.p.a., azienda italiana leader nel settore dei buoni pasto, voucher aziendali e dei servizi integrati su smart card multifunzione) promuove dal 2008 il progetto Pasto Buono per evitare gli sprechi alimentari e trasformarli in risorse a sostegno dei bisognosi e delle famiglie in difficoltà. Forte della sua esperienza nel settore alimentare e della vicinanza agli esercenti, QUI Foundation intende dare così un contributo positivo per una gestione più efficiente e responsabile delle eccedenze.

Il progetto, già attivo a Roma, Genova e Firenze, ha tra le sue finalità l'eliminazione degli sprechi, il sostegno ai bisognosi e la diffusione della cultura della solidarietà, della responsabilità e della collaborazione a tutti i livelli della società civile. L'obiettivo è dimezzare gli sprechi e arrivare contemporaneamente ad una semplificazione della normativa.

Insieme ai propri Partner (istituzioni, associazioni, aziende, ristoratori e *media*), Pasto Buono opera per creare un network di esercenti che quotidianamente mettono da parte le eccedenze alimentari prodotte a favore di famiglie monoreddito, disoccupati, pensionati, invalidi e persone senza fissa dimora. Organizza poi, insieme ad altre Onlus presenti su territorio, la logistica per la distribuzione delle eccedenze oltre a sensibilizzare e aggregare intorno al progetto tutti i soggetti e gli operatori pubblici e privati che a vario titolo sono chiamati in causa.

Accanto ai dati raccolti e all'esperienza del progetto Pasto Buono, il paper sottolinea la necessità di affrontare il problema dello spreco alimentare sul piano istituzionale, sia italiano che europeo. La Legge 155 del 25/06/2003, nota come “legge del buon Samaritano”, ha semplificato solo parzialmente i vincoli di responsabilità per gli enti che vorrebbero donare il cibo: ad oggi, di fatto, l'eccessiva burocrazia, unita alle clausole legate all'igiene, rendono quasi impossibili le donazioni. Esercenti, ristoratori e alberghi dovrebbero dotarsi di contenitori a norma, furgoni refrigerati per il trasporto del cibo e di un “abbattitore di temperatura” per raffreddare i cibi caldi. Inoltre, diversamente da quanto avviene in alcuni paesi all'estero, per i donatori non è possibile scaricare fiscalmente il cibo offerto alle onlus che si occupano della distribuzione.

Il risultato è che, in Italia, bar, tavole calde e alimentari arrivano a buttare cibo in eccedenza per una media annua di 100 kg per singola attività e i bisognosi raccolgono questo stesso cibo dai cassonetti in condizioni igieniche a dir poco precarie.