Avvenire Pagina 18

Fonti Nazionali di VIVIANA DALOISO Tre mesi di (buona) legge Decolla la lotta allo spreco

«Un milione di tonnellate recuperate nel 2017»

Numeri precisi non ce ne sono ancora, anche se al ministero dell' Agricoltura l' ottimismo è palpabile: nel 2017 si potrebbe arrivare al milione di tonnellate di cibo recuperato. Che significherebbe raddoppiare la cifra dell' anno precedente. E confermare l' effetto dirompente della legge contro lo spreco alimentare approvata appena tre mesi fa.

Ai centralini delle associazioni del terzo settore se ne erano già accorti ai primi di settembre, con centinaia di telefonate da parte di aziende da ogni parte d' Italia: davvero possiamo donare in modo più semplice? E come? Alla Fondazione Banco Alimentare onlus è arrivata una richiesta di consulenza persino dal colosso Costa Crociere. Che per la mole impressionante di cibo in eccedenza sulle sue navi, ora, vuole il circolo virtuoso del recupero. Una manna.

È bastato snellire la burocrazia (via dichiarazione preventiva all' agenzia delle Entrate e alle autorità competenti per chi vuol donare) e inserire le agevolazioni fiscali (per il prodotto donato si può scaricare l' Iva): nella filiera agroalimentare e nel mondo della grande distribuzione qualcosa è cambiato. Recuperare, e donare, non sono più iniziative "a spot" esito delle meritevoli iniziative dei singoli. Si fa e si vuol fare sempre più. Si chiede di conoscere meglio la legge e gli strumenti che mette in campo. Da questa esigenza è appena nato il progetto triennale appena presentato da Federalimentare, Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori, con l' obiettivo di una capillare campagna di informazione (si chiama Life -Food. Waste. StandUp). A guardare gli attori coinvolti - tutti insieme, per la prima volta, industria, distribuzione e consumatori - si tocca con mano la portata della svolta. Così come a guardare il neonato protocollo di intesa siglato alla Camera, sempre questa settimana, da Confesercenti, Federconsumatori e Last minute market, la società spin-off dell' Università di Bologna da sempre impegnata nel recupero: un patto di collaborazione nato con l' obiettivo di recuperare dai negozi tradizionali e dai pubblici esercizi oltre 1,2 miliardi di euro di prodotti alimentari invenduti. Il progetto, che prenderà il via sperimentalmente il prossimo gennaio in Emilia Romagna, prevede un piano in tre fasi di recupero delle eccedenze: una piattaforma web (e una app) gratuita e aperta a tutti, che permetta ai negozi, gratuitamente, in alcune giornate e in determinate fasce orarie, di offrire con sconti i prodotti deperibili ai consumatori diminuendo così la quota totale di invenduto; un accordo per la redistribuzione delle eccedenze tra le associazioni di solidarietà del territorio. E infine l' elaborazione di un doppio piano informativo: buone pratiche per gli imprenditori e un decalogo per i consumatori per evitare lo spreco a casa e fuori.

Ma anche gli altri strumenti messi a disposizione della legge stanno oliando il meccanismo del recupero: «Abbiamo registrato l' interesse di molti Comuni - spiega il viceministro dell' Agricoltura Andrea Olivero - di incentivare la lotta allo spreco attraverso i bonus previsti dalla legge», per esempio applicando un coefficiente di riduzione della tariffa sui rifiuti (Tari) alle attività che producono e distribuiscono alimentari, quando li donano ai bisognosi. «Siamo al lavoro con l' Anci, in questa direzione, per creare delle delibere tipo e favorirne così l' applicazione là dove si vuole procedere a questo tipo di incentivi ».

E poi c' è la scommessa di cambiare le abitudini delle famiglie, da cui dipende ancora il 50% dello spreco del Paese (circa 8 miliardi di euro l' anno). La "doggy bag" (la scatola per gli avanzi da chiedere al ristorante, anche questa fra le novità previste dalla legge) è in via di diffusione, con Piemonte e Lombardia capofila per iniziative e progetti. Mentre è soprattutto in Rete che sta fiorendo una nuova consapevolezza del valore del recupero, con decine di piattaforme di "foodsharing" in cui quello che è in eccedenza o sta per scadere viene donato e condiviso: si va dagli annunci privati di 'Scambiacibo' a Bologna (sul sito si indica indirizzo, data di scadenza e foto del cibo) a 'Bring the food' o 'Breading', che mettono in contatto chi ha del cibo da donare con gli enti caritativi della sua zona. Tante anche le app di riferimento come 'Last minute sotto casa' o 'MyFoody', esperimenti tutti italiani nati per valorizzare i prodotti alimentari che rischiano di

diventare rifiuto nella grande distribuzione. Le app fanno incontrare, tramite geolocalizzazione, negozi e supermercati che hanno merce disponibile (prodotti in scadenza o in eccedenza e prodotti con difetti estetici o di confezionamento) con i consumatori, permettendo ai vari punti vendita segnalare le proprie offerte. La rete di punti vendita che ha aderito per ora si trova solo in alcune città: a Milano, Torino, Novara, Genova, Napoli.

