

Incentivi antispreco cresce il cibo salvato dal macero

Aiuti sociali dallo sconto Tari ai negozi che recuperano. Nelle mense più piatti bio

Più di ottocento tonnellate di cibo che entro la fine dell'anno saranno salvate dalla spazzatura e portate nel piatto dei più bisognosi: è questo il bilancio dei primi sei mesi del circolo virtuoso sulla Tari innescato a febbraio da Palazzo Marino. Quel meccanismo, cioè, che permette alle imprese milanesi che regalano cibo a chi non ce l'ha - dalle mense aziendali alla grande distribuzione fino ai piccoli alimentari - di avere uno sconto sulla tassa dei rifiuti. È uno dei capitoli della Milano a spreco zero che punta, raccogliendo l'eredità di Expo, a raggiungere gli obiettivi di sostenibilità ambientale e alimentare definiti dall'Onu.

FEDERICA VENNI, pagina III

La solidarietà

Cibo, 800 tonnellate salvate e redistribuite

Aumenta la quantità recuperata in mercati, supermarket e mense grazie allo sconto sulla tassa rifiuti garantito da Palazzo Marino

Coinvolti la grande distribuzione e i grossisti degli ambulanti, ancora indietro i ristoranti e i piccoli esercizi

FEDERICA VENNI

Più di ottocento tonnellate di cibo salvate dalla spazzatura e portate nel piatto dei più bisognosi: è questo il bilancio dei primi sei mesi di eccedenze alimentari donate dalle aziende che, grazie ad un circolo virtuoso innescato da Palazzo Marino a febbraio, a loro

volta riceveranno uno sconto sulla tassa rifiuti.

Un meccanismo, quello del taglio dell'imposta, rivolto alle imprese milanesi che regalano cibo a chi non ce l'ha, che sta avendo molto successo: per avere un termine di paragone basta pensare che la stessa montagna di pietanze è stata raccolta, durante un progetto pilota di Expo, da 14 Comuni della Lombardia in un anno intero. Certo, i passi da compiere sono ancora tanti, ma il peso è consistente. Resta però da lavorare sulle tipologie di imprese donatrici che, al momento, fanno parte soprattutto della

grande distribuzione: Coop, Gs e Sma, ma anche i grossisti dell'Ortomercato e alcune mense aziendali, mentre ancora indietro sono, ad esempio, i ristoranti e i piccoli esercizi. Anche se, spiega Claudio Saluzzo, diret-



tore della filiera agroalimentare di **Confcommercio**, non si tratta di scarsa generosità perché «in questi casi lo spreco alimentare è molto basso, anzi c'è un grande riuso virtuoso del cibo e gli alimenti vicini alla scadenza vengono ritirati dai fornitori».

Il sistema funziona in questo modo: le aziende che aderiscono al circuito decidono di donare le eccedenze alimentari a sette associazioni che aiutano i bisognosi e in cambio ricevono uno sconto sulla Tari, che arriva fino al venti per cento della parte variabile. Le 800 tonnellate rendicontate in questi sei mesi sono una stima – provvisoria e in aumento – di quanto sarà donato entro la fine dell'anno e che dovrà essere verificata per poter ricevere il taglio sulla tassa rifiuti nel 2019. Si tratta, sottolinea il presidente del Banco Alimentare Andrea Giussani, di cibo sia conservato che fresco e cotto, buono, «assolutamente commestibile e che risponde a tutte le norme in materia di igiene e sicu-

rezza».

Ma la città a spreco zero è fatta anche di altri numeri: «Dalle mense scolastiche – snocciola i dati Andrea Magarini, coordinatore della Food Policy di Milano – si recuperano 150 tonnellate all'anno di pane e frutta e dal 2015 sono stati distribuiti 31 mila sacchetti salva-merenda». Cifre che Milano Ristorazione punta ad alzare con l'idea, spiega l'amministratore unico Fabrizio de Fabritiis, «di avere come punti di raccolta le cucine centrali e non tutti i refettori, per facilitare il lavoro di recupero del cibo». E poi c'è il chilometro zero, secondo capitolo dell'educazione alimentare milanese: da un progetto pilota del 2016, si è arrivati a fornire le mense scolastiche con riso acquistato da produttori che lavorano entro i confini della città e presto si partirà con altre 17 filiere del parco Agricolo Sud. Più di trenta agricoltori, cioè, modificheranno le loro colture tradizionali per produrre prodotti biologici destinati ai

bimbi delle scuole.

Le tappe della Milano che corre verso il traguardo della sostenibilità alimentare saranno disegnate in uno studio, "Cibo e città" che sarà presentato il 27 e il 28 novembre prossimi in occasione del nono forum internazionale su alimentazione e nutrizione organizzato dal Barilla Center for food & nutrition, durante il quale la fondazione presenterà la sua road map per raggiungere i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (i cosiddetti Sdgs) definiti dalle Nazioni Unite e alcuni dati sulle aspettative di vita sana.

Uno su tutti: gli italiani perdono in totale più di 4mila anni di vita anche per colpa di scelte alimentari sbagliate. L'analisi "Cibo e città", invece, scatterà una fotografia sul ruolo delle città nel raggiungimento proprio degli obiettivi sostenibili. Milano si confronterà, se pur con parametri diversi, con altre sei metropoli: New York, Rio de Janeiro, Cape Town, Tel Aviv, Seul e Sidney.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I punti



Le politiche del recupero condivise con 179 città

1 Il Milan food policy pact

È il primo patto internazionale sulle politiche alimentari urbane e rappresenta una delle principali eredità di Expo. È stato sottoscritto il 15 ottobre 2015 da 148 città di tutto il mondo che si sono impegnate a rendere il sistema alimentare più equo e sostenibile. Ad oggi le città che aderiscono al patto sono 179

2 La Milano a spreco zero

Nella cornice del Patto, le politiche alimentari di Milano puntano su una città a spreco zero: riutilizzo delle eccedenze alimentari, donazioni e campagne di educazione nelle mense scolastiche sono alcune delle iniziative messe in campo

3 Il Forum internazionale

Dopo Bruxelles e New York, il Forum arriva a Milano il 27 e il 28 novembre. Organizzato dalla Fondazione Barilla all'Hangar Bicocca metterà a confronto i maggiori esperti sulla crisi alimentare mondiale. Il Forum sarà anche l'occasione per condividere dati scientifici e best practice utili a raggiungere gli obiettivi Onu

