

STILI DI VITA

Re-Food, a Bolzano un progetto di recupero del cibo

Da qualche settimana è partito a Bolzano RE-Food un progetto pilota che come obiettivo principale ha la riduzione degli sprechi alimentari. Nata nell'ambito dell'iniziativa Transition BZ, l'idea è finalizzata al recupero dei prodotti alimentari che altrimenti andrebbero buttati.

di Gaia Palmisano - 17 Dicembre 2012



In Italia sono 10 milioni all'anno le tonnellate di cibo sprecato

È partito da qualche settimana a Bolzano **RE-Food** un progetto pilota che come obiettivo principale ha la riduzione degli sprechi alimentari.

Il prefisso "RE" sta per 'recupero', 'recycling' e 'Rettung' che, in lingua tedesca, significa 'salvataggio'. L'idea, nata in seno all'iniziativa *Transition BZ*, mira infatti a salvare i generi alimentari che altrimenti andrebbero buttati.

È infatti enorme il quantitativo di **generi alimentari** che quotidianamente vengono gettati nella spazzatura, benché ancora adatti al consumo. 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono perse o sprecate, secondo un dato riportato dall'Istituto Svedese per il cibo e la biotecnologia, che ha condotto uno **studio** per conto della Fao. In Italia sono 10 milioni all'anno le tonnellate di cibo sprecato, secondo una **stima di Coldiretti**. L'altra faccia della medaglia sono un miliardo di persone che soffrono la fame.

Il fenomeno dello **spreco del cibo** sta venendo lentamente alla luce, spronato dalla crisi, e molte sono le iniziative nate e nascenti allo scopo di arginare questo paradosso sociale. La Fondazione Banco Alimentare, ad esempio, si occupa di recuperare le eccedenze attraverso quattro principali fonti che sono l'Unione Europea, l'industria alimentare, la Grande Distribuzione Organizzata e la ristorazione collettiva e di redistribuirle ad enti caritatevoli.

Le azioni encomiabili di **recupero** del cibo proposte da enti caritatevoli e associazioni agiscono però sempre su larga scala e in modo centralizzato secondo un'ottica di assistenzialismo. Vi è tuttavia uno spreco più sottile e più difficile da individuare. È lo spreco che i piccoli commercianti biologici e i contadini che partecipano settimanalmente ai mercati si trovano ad avere, nonostante sensibili alle tematiche ambientali, a causa del veloce deperimento di alimenti quali frutta e verdura.

La **strategia** adottata da alcuni negozi è quella di scontare al 50% la frutta e la verdura che mostrano segni di invecchiamento, come ad esempio le banane che diventano nere. Nella nostra società, però, dove l'immagine svolge un ruolo primario e gli ortaggi devono avere forme quasi perfette, il passo verso la pattumiera per questi prodotti è molto breve.



Il fenomeno dello spreco del cibo sta venendo lentamente alla luce, spronato dalla crisi, e molte sono le iniziative nate e nascenti allo scopo di arginare questo paradosso sociale

Il gruppo aperto *Transition BZ* si ispira liberamente al movimento delle *Transition Town* e da circa un anno è impegnato a sviluppare progetti al fine di attuare e promuovere processi guidati dalla **comunità locale**, per aumentare la felicità degli abitanti della città di Bolzano, tentando di dare una risposta locale ai problemi globali legati al cambiamento climatico, alla crisi economica e all'inesorabile caduta delle risorse energetiche a basso costo.

Vista la posizione di confine di Bolzano e la cultura mistilingue che porta molti giovani a entrare in relazione sia con la realtà italiana, che con quella tedesca, soprattutto durante il periodo dello studio, **Transition BZ** si è confrontato con esperienze presenti sul territorio italiano, così come su quello tedesco.

In Germania, soprattutto nelle grandi città quali Berlino, Dresda, Lipsia vi è una forte cultura del **recupero del cibo**, da una parte per l'uso privato, dall'altra per la condivisione durante cene popolari che solitamente hanno cadenza settimanale e che sono organizzate da centri sociali, "Projekthäuser" (progetti abitativi), associazioni, qualche locale. I così detti "Freegan" si nutrono esclusivamente da cibo recuperato dai grandi Container presenti fuori dai supermercati, commettendo il reato di appropriarsi di spazzatura posta su suolo privato.

Transition BZ da circa un anno ha dato vita al progetto VOKU POCU (Volkskuchl-cucina popolare), cene conviviali aperte alla città, preparate da

volontari a partire dal materiale recuperato dal mercato settimanale. L'intento è quello di sensibilizzare e attivare le cittadine e i cittadini rispetto alla tematica dello **spreco** del cibo, donando nuovo valore sociale e culturale ad alimenti che altrimenti finirebbero nel bidone.

Al fine di promuovere la **consapevolezza** ecologica, ottenere un'economia più etica, permettere la costituzione di una rete sociale, le cene popolari sono spesso accompagnate da un tema che vuole lasciare spazio alla discussione. Oltre alla presentazione del film "*Genuino Clandestino*" vi è stato un incontro con il berlinese Raphael Fellmer, che da alcuni anni è attivo nel promuovere la riduzione dello spreco alimentare.

Il gruppo dei transizionisti, ha quindi pensato di continuare con le VOKU POCU, ma di incentivare anche il recupero di alimenti per uso privato secondo un sistema capillare e decentralizzato. Convinti che la cooperazione e il dialogo aperto attuino un cambiamento più profondo rispetto all'azione "contro", differenziandosi in questo modo dai freegans, alcuni volontari dell'iniziativa per la Transizione sono stati in diversi negozi biologici e a un mercato contadino per spiegare gli obiettivi del progetto e motivare i commercianti stessi ad aderire attivamente al progetto. Se infatti l'ottica del profitto sfrenato tenderebbe a vedere nella pratica del recupero per uso privato la perdita di una fetta di mercato, c'è un numero in continua crescita di **consumatori consapevoli**, che sono incentivati ad acquistare in un negozio che ha il vanto di non produrre rifiuti.

La risposta dei commercianti biologici, a cui *Transition BZ* si è rivolta come primi interlocutori del **progetto RE-Food** è stata positiva, così come quella dei contadini del mercato del martedì.

Il progetto intanto è portato avanti da alcuni volontari, giovani e meno giovani, famiglie e studenti, che suddividono il cibo recuperato tra famigliari e amici. La prima fase è di ricerca: il gruppo sta cercando di capire quando grande è l'entità del **cibo scartato** e che tipo di cibo esso sia. Per ora è stato possibile recuperare soprattutto frutta e verdura. In un clima di fiducia nel progetto, ascoltati a volte con simpatia, altre con perplessità, gli attivisti di Transition BZ auspicano di ampliare la cooperazione con i distributori alimentari dell'Alto Adige e di trovare uno spazio in comodato d'uso dove sia possibile depositare e distribuire il materiale recuperato.

Intanto il progetto delle cene sociali VOKU POCU va avanti. Ieri, 16 dicembre, il centro giovani "Bunker" a Bolzano. La serata si è svolta in un clima di dialogo costruttivo sul tema del "Grundeinkommen", reddito minimo garantito o reddito di base, insieme all'ex parlamentare "verde" Sepp Kusstatscher. Naturalmente non è mancata la buona cucina vegana-vegetariana, che ha reso deliziosi al palato frutta e verdura che altrimenti sarebbe finita nella spazzatura

Per saperne di più:

rhizomaticdesign.net

Fonte: www.ilcambiamento.it