Città Nuova

Buone pratiche contro sprechi e fame

06-02-2015 di Mario Agostino
fonte: Città Nuova

Mangiamo e sprechiamo cibo più di quanto dovremmo. Il “modello rifiuti-zero” a Napoli nasce come risposta a questo sistema con l’obiettivo di raccogliere le eccedenze alimentari della grande distribuzione e convertire gli indumenti usati in denaro per sostenere il progetto

Dovremmo mangiare 250 grammi di carne a settimana, mentre ne consumiamo in media, in Italia, 92 kg all'anno: morale della favola, mangiamo quella che evitano i vegetariani, la nostra dose consigliata e buona parte di quella dei cinesi. È solo uno dei pungoli concessi dalla relazione di Cinzia Scaffidi, di Slow Food.

«Ci preoccupiamo di quando i cinesi incominceranno a mangiare carne come noi per non fare i conti con la nostra mancanza di sensibilità: siamo talmente impegnati a giustificare quello che facciamo, che nemmeno le cose più paradossali, come infarti frequenti o come il fatto che gli allevamenti intensivi siano una fonte di inquinamento straordinario, ci fanno fermare a riflettere», afferma Scaffidi.

«Vi riconosceranno allo spezzare del pane» è un’espressione evangelica che richiama la convivialità e la condivisione, ma in tutte le grandi religioni si richiama il cibo come elemento di condivisione, non come elemento da accumulare. Eppure, basta ricordare qualche recente celebre pubblicità dove ci viene raccontato che “valiamo” se compriamo il prodotto promosso, per dare un’idea del pensiero distorto che circa i consumi i Paesi occidentali hanno sviluppato negli ultimi decenni, sintetizza Scaffidi, rammentando come l’espressione “è peccato” fosse usata dai nonni proprio per non sprecare nulla.

«Un’educazione colpevolmente dimenticata che basterebbe recuperare per affrontare una crisi sistemica che non sarà mai risolta con i consumi, checché ne dicano alcuni illustri dirigenti istituzionali», incalza l'esponente di Slow food. Eppure, ben prima di addebitare colpe a classi dirigenti, dovremmo pensare quanto nella nostra quotidianità imputiamo a cosiddette “esternalità negative”, veri e propri errori sistemici: «Queste “esternalità” si usano spesso per giustificare un sistema della grande distribuzione organizzata che non funzionerebbe altrimenti senza incorrere in continui sprechi», spiega Scaffidi, affermando infine: «Che una cultura a 10 mila km si debba sfasciare seppellita dall’aumento dell’acqua perché io compro l’acqua in bottiglia è un paradosso, che puntualmente si verifica senza che noi consideriamo il nostro acquisto».

Una buona pratica per affrontare fame e sperequazione arriva però da Napoli: il “modello rifiuti-zero”attivato dalla Caritas diocesana di Napoli, insieme alla cooperativa Ambiente Solidale, al Comune e all’azienda partenopea per i servizi ambientali, si pone l’obiettivo di sfamare gli indigenti raccogliendo le eccedenze alimentari della grande distribuzione e convertendo gli indumenti usati in denaro per sostenere il progetto, aiutando cinquemila persone ogni giorno.

Una vera e propria “filiera anti-fame” organizzata insieme al Cair, l’associazione che, per conto della Caritas, si occupa del contrasto alla povertà alimentare. Grazie alla prima “Colletta alimentare diocesana”, istituita dall’arcivescovo di Napoli, Crescenzio Sepe, e svoltasi il 17 e 18 maggio scorsi, sono state raccolte oltre sette tonnellate di pasta, più di cinquecento litri d’olio, oltre una tonnellata di legumi in scatola. A questo punto, si è passati al recupero delle eccedenze alimentari della grande distribuzione organizzata e dei produttori locali, aumentando il paniere dei prodotti da distribuire alle fasce più deboli della popolazione attraverso le parrocchie e le associazioni aderenti.

Un progetto reso possibile dalla sottoscrizione di un accordo congiunto tra la diocesi, il comune e la Cooperativa Ambiente Solidale. Attraverso il progetto, per ogni chilo di indumenti usati raccolti verranno corrisposti 3 centesimi che finanzieranno l’acquisto di beni alimentari per gli indigenti. «Il senso profondo dell’iniziativa – spiega Antonio Capece, presidente della cooperativa Ambiente Solidale – è quello di rendere un servizio ai poveri, ma anche alla città, conoscendone realtà sociali che, altrimenti, non ci sarebbe modo di individuare immediatamente. Si tratta di un sistema solidale che incrementa il volume dei prodotti da distribuire ai bisognosi, unendo l’esigenza del mercato ‘standard’ alimentare, a volte eccessivamente sprecone, alla disponibilità da parte delle fasce più deboli della popolazione, di consumare prodotti alimentari ancora commerciabili e di ottima qualità, ma con scadenza imminente».

http://www.cittanuova.it/c/441823/Buone_pratiche_contro_sprechi_e_fame.html