

LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE SFIDA UMANA E CIVILE

L'Italia dei 18 milioni di cappuccini al bar e dei bimbi (due su dieci) senza cena

PAOLO MASSOBRIO



Due notizie in questi ultimi giorni si rincorrono, anzi, stanno l'una di fianco all'altra come la rappresentazione di un paradosso: l'irrinunciabile sosta al bar e la fame nel mondo accentuata dalla propensione allo spreco. E in mezzo c'è la crisi (più acuta o meno) che fa registrare a Milano, ad esempio, un solo pasto al giorno (che è quello alla mensa scolastica) per almeno due bimbi per ogni classe. Oggi a Milano, a proposito di bar, si apre la fiera di Host, che è appunto la rappresentazione del business della colazione e del tempo libero che registra 1,5 miliardi di brioche, caffè e cappuccini l'anno. Sono 18 milioni gli italiani che fanno colazione al bar ogni mattina – dicono le statistiche – in uno dei 172 mila esercizi. E per mangiare fuori la spesa media annua resta alta: 1.200 euro che è il 32% in più della Francia e il 53% in più della Germania. Del resto basta girare per Milano e scoprire che nel giro di un lustro si sono affollati esercizi di somministrazione, uno accanto all'altro, in intere vie. Sarà l'effetto Expo? Può darsi, ma all'Expo non potrà passare inosservata la carrellata di dati di quello che invece è lo spreco, su cui anche il Papa, mercoledì scorso, ha posto l'accento. E qui viene alla luce una concezione morale, che era assai viva nel dopoguerra e che man mano si è annacquata col cosiddetto benessere. È così: il benessere ha causato l'aumento dello spreco di cibo, fino ad arrivare a una sorta di maceria morale. Che è da ricostruire. Perché il problema del paradosso non è tanto la propensione della colazione al bar in una società del commercio che nessuno, immagino, desidera venga smantellata, ma sono quei due bambini che quando tornano a casa la sera non hanno da mangiare. Ed è qui che si arriva a capire quella frase assillante dei nostri genitori

che ci intimavano di mangiare, pensando ai bambini dell'Africa. Oggi quei bambini li abbiamo anche qui, accanto a noi e, al di là della necessaria solidarietà, non può reggere moralmente l'idea di sprecare un terzo di quello che acquistiamo, solo perché non sappiamo più fare la spesa o cucinare un piatto col pane raffermo (peraltro buonissimo, se si tratta di pappa al pomodoro o di capunsei mantovani). Otto anni fa, quando uscì questo allarme sul cibo sprecato provai a verificare il fenomeno in famiglie di amici dove marito e moglie lavoravano. E il problema era la spesa fatta una sola volta la settimana. Lo spreco si annidava in quell'armadio gelato, dove i ritmi della

vita moderna, dell'aperitivo e dell'invito a cena, conducevano a far marcire frutta, verdura, carne. Chiesi a 12 cuochi come fare, giacché lo spreco per loro significava un'attività antieconomica. E tutti, sul libro «Avanzi d'Autore», mi risposero che il segreto era tenere il frigo più vuoto possibile, con l'essenziale di almeno tre giorni.

Oggi quegli amici della mia osservazione hanno deciso di impegnare i loro sforzi per il Banco Alimentare, ossia una realtà organizzata che ogni giorno cerca di sfamare quei due bambini che a cena hanno il tavolo vuoto. E li vedo ogni tanto, tre manager nei loro settori lavorativi, che discutono su come sostenere questa opera che ha fatto del non spreco una battaglia umana. Organizzano cene, fanno incontri, bussano a qualche porta perché la "necessaria solidarietà" si diffonda. Ma non avrebbero mai potuto farlo, se prima non avessero preso coscienza che lo spreco si annidava dentro le proprie case. Sarebbe stata una carità pelosa e senza interesse, come un tantum che è bene fare. Mentre la vera sfida resta educativa: ricostruire la coscienza di ognuno che il dono del cibo va in qualche modo distribuito, anziché gettato quando è marcescente. Sarà questo il virtuosismo della Milano dell'Expo?

Il vero compito resta educativo: ricostruire la consapevolezza che il cibo è dono da distribuire e non da gettare

© RIPRODUZIONE RISERVATA