

# Lotta allo spreco piano del Comune per salvare il cibo

- > Un decalogo di buone pratiche e consigli ai cittadini
- > Aumenteranno le scuole con il sacchetto "doggy bag"
- > La grande distribuzione scarta una tonnellata all'anno

UN PIANO contro lo spreco di cibo e per la corretta alimentazione. Si tratta di un progetto allo studio della giunta che punterà a riqualificare i mercati comunali, ad ampliare le esperienze di recupero di cibo nelle scuole fatto da Milano Ristorazione e a fornire un decalogo di informazioni e buone pratiche sul consumo sostenibile rivolto ai

cittadini. Il lavoro prende le mosse dall'analisi del sistema dell'alimentazione milanese, realizzata dal progetto "Food policy" che Palazzo Marino sta portando avanti insieme a Fondazione Cariplo di cui ieri sono stati presentati i primi dati alla fiera "Fa la cosa giusta".

LUCA DE VITO A PAGINA II

## Dal carrello alla scuola il piano del Comune contro il cibo sprecato

### Decalogo per le famiglie, filiera corta nei mercati e recupero in mensa: nasce la carta Food policy

Palazzo Marino vuole aiutare il no profit ad allargare la rete di raccolta dai supermercati

LUCA DE VITO

UN PIANO contro lo spreco di cibo e per una corretta alimentazione. Che passeranno da un rinnovamento dei mercati comunali, da un allargamento della rete di scuole che aderiscono all'iniziativa per il recupero del cibo avanzato, da un potenziamento del Banco alimentare e da una sorta di "decalogo" sulle buone pratiche rivolto direttamente ai cittadini. Sono queste le li-

nee di intervento su cui si sta concentrando Palazzo Marino e che entro l'estate dovrebbero trasformarsi in un vero e proprio documento da presentare allo studio del Consiglio comunale. Il testo sarà il frutto dell'lungo lavoro della "Food Policy", progetto di ricerca lanciato dal Comune di Milano e dalla Fondazione Cariplo con il supporto tecnico dell'Associazione economia e sostenibilità.

L'idea è semplice. Nell'anno di Expo, dove il tema dell'alimentazione sarà al centro dell'attenzione almeno fino a ottobre, il Comune ha intenzione di individuare una politica specifica sul tema del cibo, in tutti

gli ambiti che sono di sua competenza. I mercati comunali sono uno dei terreni di intervento. L'idea è quella di rinnovarli completamente, trasformandoli in spazi dove si fa commercio a filiera corta e si vendono prodotti stagionali. Banconi che avranno una nuova



funzione, un mix commerciale-educativo che verrà organizzato secondo due regole: da una parte affitti calmierati per facilitare i commercianti e farli stare sul mercato, dall'altra un protocollo per spingere a vendere prodotti di alta qualità che seguono le regole della sana e corretta alimentazione. Per intendersi, saranno qualcosa di simile ai mercati della Coldiretti.

C'è poi il capitolo legato alla lotta dello spreco di cibo. Il progetto nelle scuole attualmente si divide in due parti: quella legata all'iniziativa "Io non spreco" che consente ai bambini di portarsi a casa gli avanzi del pranzo in un sacchetto e quella per dare i pasti in eccedenza alle mense dei poveri. L'idea è quella di aumentare il numero di scuole che aderiscono a queste iniziative, per cercare di ridurre quelle 8,6 tonnellate di cibo che ogni anno avanzano dai pasti. Discorso simile per quanto riguarda il Banco alimentare. Su questo, il Comune

non ha poteri diretti, ma l'intenzione è quella di promuovere un allargamento della rete che riguarda la grande distribuzione. Infine, le informazioni al cittadino. E allo studio anche la possibilità di realizzare un decalogo di buone pratiche e consigli rivolto direttamente ai singoli cittadini sulla corretta alimentazione e sulle strategie per diminuire gli sprechi.

Questo impianto prende le mosse da un lungo lavoro di ricerca e di analisi realizzato dal progetto "Food policy" di cui ieri, nello spazio del Comune alla fiera Fa' la cosa giusta, sono stati presentati i primi dati. Una radiografia dettagliata di tutto il sistema alimentare milanese, analizzato dalla produzione fino al consumo. Il quadro che emerge da questo studio mette in evidenza alcune criticità, prime fra tutte le emergenze legate all'alimentazione e alla salute. Gli stranieri, ad esempio, compongono il 19,5 per cento della popolazione milanese e i loro comportamenti di consumo sono a

rischio: la loro spesa alimentare è quasi la metà di quella degli italiani e tendono a sacrificare la qualità degli alimenti, acquistando molto spesso all'hard discount e pensando più al risparmio che al consumo sostenibile. Altra categoria a rischio sono gli anziani: gli over 65 registrano una spesa molto bassa rispetto alle altre fasce di età, risparmiando su carni e pesce. Discorso diverso invece per i bambini. In questo caso i problemi riguardano le abitudini alimentari: tra i 5 e gli 11 anni la frequenza nel consumo di carne è troppo elevata (il 35 per cento la mangia sei volte a settimana), mentre è troppo basso il consumo di verdura (il 40 per cento la mangia da zero a tre volte alla settimana). Altri dati "critici" sono poi quelli relativi agli scarti di cibo: è stato calcolato che soltanto la grande distribuzione organizzata scarta circa una tonnellata e mezzo di cibo all'anno.

**I PUNTI**

**IL PADIGLIONE 2015**

## Robot e schermi la spesa del futuro si svela a Rho-Pero

### IN CASA

Ai cittadini verranno fornite informazioni e buone pratiche per la corretta alimentazione e contro lo spreco di cibo

### IN CLASSE

Altro obiettivo è quello di potenziare le iniziative contro lo spreco del cibo già messe in atto nelle scuole da Milano Ristorazione



### IL COMMERCIO

L'idea è quella di trasformarli in luoghi con una funzione educativa e commerciale, con particolare attenzione alla filiera corta

ALL'INTERNO dei grandi scatoloni che spuntano vicino all'incrocio tra cardo e decumano sono iniziati i lavori di allestimento. È così che le strutture si stanno trasformando in uno dei padiglioni tematici di Expo, dove si scoprirà come si farà la spesa domani. Un supermercato del futuro, dove si acquisterà tra robot che serviranno i clienti ed etichette intelligenti. Perché nello spazio realizzato da Coop con il Senseable city lab del Mit di Boston diretto da Carlo Ratti, i 1.500 prodotti saranno disposti su banchi orizzontali che ricordano quelli di un mercato tradizionale. Grazie alla tecnologia, basterà un gesto della mano per avere tutte le informazioni sugli alimenti: sarà il cibo a raccontare la sua storia, che apparirà su schermi appesi alle pareti. Coop vende anche i biglietti di Expo: ne sono stati distribuiti 100mila, l'obiettivo è di arrivare a 700mila.



**SCARTI ZERO**  
Il Comune vuole  
ridurre gli scarti  
di cibo nelle mense  
e aumentarne  
il recupero sociale