



A sinistra, l'interno della Super Halle di Lione. Sotto, tre bambini milanesi con il sacchetto "salva merenda". A destra, un pacco alimentare distribuito a Torino, nell'ambito dell'iniziativa "Fa bene".



COSÌ IMPARIAMO A TRATTARE BENE IL CIBO

Parte un patto internazionale tra 100 città. Lo scopo? Evitare sprechi a tavola, distribuire pasti gratis ai bisognosi e rispettare l'ambiente. Tante iniziative, tutte da copiare

di NATASCIA GARGANO scrivilo a attualita@mondadori.it

Dal 15 ottobre 100 città, da New York a Londra, da Parigi a Toronto, si impegnano a rispettare il "Milan Urban Food Policy Pact" (www.foodpolicymilano.org). È un patto internazionale che vincola i sindaci a rendere il sistema alimentare della loro città più equo e sostenibile. «Più della metà della popolazione mondiale oggi vive in un'area urbana. E questa percentuale salirà a quasi il 70% entro 40 anni» dice Florence Egal, membro del team di esperti che ha assistito le amministrazioni nella scrittura dell'accordo. «Finora i comuni non hanno messo le politiche alimentari all'ordine del giorno. Ma le città non sono solo urbanistica o sanità: sono anche cibo». Lo dimostrano i buoni esempi che vi raccontiamo.

A MILANO A SCUOLA SI PORTA IL SACCHETTO SALVAMERENDA Sono tante le iniziative italiane, a partire da Torino che, con il progetto "Fa bene", prova a recuperare le eccedenze e redistribuirle alle famiglie in difficoltà (fabene.org). Nelle mense del capoluogo lombardo invece la sostenibilità a tavola si impara da piccoli. I bambini sono dotati di un sacchetto "salva merenda" riciclabile e lavabile che possono utilizzare per portare a casa gli avanzi del loro pasto. Le porzioni in più, prenotate, ma non servite, invece, vengono recuperate e donate ai bisognosi grazie all'aiuto del Banco Alimentare e dei City Angels. Risultato? Ogni mese per i più bisognosi ci sono circa 2.800 pasti a costo zero. E non è tutto. «Dall'inizio del 2015, piatti e bicchieri di plastica sono stati sostituiti con stoviglie biodegradabili e compostabili. E questo per 46 mila bambini delle scuole primarie» spiega Gabriella Iacono, amministratore unico di Milano Ristorazione, la municipalizzata

che gestisce le mense del comune (milanoristorazione.it). «Da ottobre l'iniziativa viene estesa anche alle scuole secondarie di primo grado».

A LONDRA SI RECUPERA LA FRUTTA CHE VERREBBE BUTTATA Evitare lo spreco direttamente nel campo. A Londra hanno fatto così: una piccola iniziativa nata nel 2012 in Regno Unito, oggi è diventata un vero e proprio network di raccolta nazionale (["Gleaning network" feedbackglobal.org](http://Gleaningnetworkfeedbackglobal.org)), che in meno di 3 anni ha recuperato e ridistribuito 130 tonnellate di frutta fresca e verdura, e coinvolto 1.300 volontari. «Si recuperano alimenti che non hanno il colore o la taglia giusta per essere commercializzati e non arrivano nemmeno al supermercato. I volontari li ridistribuiscono a chi ne ha bisogno» dice Egal. «Così la salvaguardia dell'ambiente si unisce all'equità sociale».

A LIONE SONO VALORIZZATE LE SPECIALITÀ LOCALI Nella cittadina francese c'è un supermercato dove gli scaffali sono riempiti con i prodotti locali. Si chiama "Super Halle" (www.lasuperhalle.fr): qui frutta e verdura arrivano da aziende agricole che si trovano in un raggio di massimo 80 km. Poi c'è anche l'angolo biologico e il ristorante: nel menù entrano solamente piatti preparati con le specialità del contadino. «È un modo per riavvicinare la campagna alla città e ricreare un rapporto diretto tra chi produce e chi compra» nota Egal. «Accorciare la catena alimentare tra produttore e consumatore diminuisce gli sprechi». «Negli ultimi anni in città si sono moltiplicate le iniziative di questo tipo» dice Dounia Besson, vicesindaco di Lione. «Così, insieme alle associazioni locali, abbiamo elaborato un piano d'azione per permettere a sempre più famiglie di mangiare cibi sani, di qualità e rispettosi del Pianeta».