

Lotta allo spreco e filiera corta nei piatti l'eredità dell'Expo

Con il primo hub che recupera le merci avanzate forniti 154 mila pasti a famiglie in difficoltà. Il riso delle mense arriva dalle cascine del circondario. Al Gallaratese il frutteto per i cittadini

di Tiziana De Giorgio

È una delle eredità che Expo ha lasciato alla città. Quel filo rosso che lega la lotta allo spreco alimentare nelle scuole all'hub di quartiere che raccoglie tonnellate di frutta, verdura, pane, latte da supermercati e mense aziendali per donarle a chi ne ha bisogno. La ricerca della filiera corta per i pasti cucinati ai bambini ma anche la riduzione della tassa sui rifiuti per chi dona cibo. C'era la *Food policy* di Milano al centro dell'incontro fra l'amministrazione e Hilal Elver, *special rapporteur* dell'Onu sul diritto al cibo in visita ieri a **Palazzo Marino**. Quella grande panca che contiene tutti i progetti portati avanti dal 2015: un insieme di politiche integrate per rendere il sistema alimentare milanese più equo e sostenibile.

Uno degli ultimi passi su questo fronte è l'apertura, entro l'estate, di un nuovo hub antispreco a Città Studi in via Bassini. Il primo - inaugurato nel 2018 all'Isola grazie a un'alleanza fra Comune, Assolombarda, Politecnico, Banco alimentare e programma Qubi - in un anno ha raccolto 77 tonnellate di cibo. Alimenti vicini alla data di scadenza o non utilizzati e che sarebbero finiti nella spazzatura, recuperati da undici supermercati e cinque mense aziendali. Sono stati presi in carico da una ventina di organizzazioni no profit del Municipio 9, come il Centro assistenza territoriale di Villapizzone o la Caritas di Affori. Quelle tonnellate di cibo salvato si sono trasformate in 154 mila pasti per famiglie e persone in difficoltà (3.950 in totale fra cui 1.480 bambini). Ma gli hub di quartiere sono destinati a moltiplicarsi in tutti e nove i Municipi e la tappa successiva, dopo Città Studi, potrebbe essere il Corvetto.

Le azioni chiave delle politiche sul cibo si muovono su più binari. L'obiettivo è dimezzare gli sprechi entro il 2030, data fissata proprio dall'Onu. Un capitolo importante riguarda le refezioni scolastiche, dove la lotta agli



▲ Il menù speciale Nelle mense comunali si cerca di utilizzare materie prime provenienti dal territorio circostante

sprechi si unisce alla volontà di garantire ai bambini un'alimentazione sempre più sana e con prodotti il più possibile a filiera corta. Tutto il riso che finisce nei piatti degli alunni, per esempio, grazie a un accordo stretto dalla controllata del Comune che serve 80 mila pasti al giorno e il Distretto agricolo milanese, viene coltivato nelle cascine di Milano. Da quattro anni a questa parte è stata poi ridotta nei menù di Milano Ristorazione la presenza di piatti a base di carne rossa. In 64 scuole arriva la frutta a metà mattina per 20 mila bambini. Perché «attraverso gli uffici di *Food policy*, nel 2018 il Comune ha rileva-

In arrivo in tutti i Municipi un punto di raccolta delle derrate inviate da supermercati e ristoranti

Le misure La Food policy punta sulla sostenibilità

1 Via Bassini
Dopo quello all'Isola il prossimo hub antispreco sarà a Città Studi, poi forse ne aprirà un terzo al Corvetto e quindi ne sono previsti in tutti Municipi

2 Obiettivo 2030
L'intenzione è quella di dimezzare gli sprechi alimentari di supermercati, mense e ristoranti milanesi e di redistribuire il cibo avanzato alle famiglie povere

3 Meno carne
Nelle mense scolastiche la carne rossa è stata ridotta così come l'utilizzo del sale aggiunto, potenziata invece la distribuzione della frutta, soprattutto al mattino

to che il 21,8 per cento dei bambini di Milano mangia meno di due porzioni di frutta e verdura al giorno e che circa il 20 per cento dei milanesi presenta un forte livello di criticità alimentare». Fra le misure che riguardano l'alimentazione dei più piccoli c'è l'eliminazione, dal 2017, del sale aggiunto nei menù dei nidi dell'infanzia. Sul fronte degli sprechi, invece, sono 140 le tonnellate di cibo che dal 2016 vengono salvate dalla pattumiera ogni anno.

Fra i progetti in cantiere che fanno parte delle politiche della *Food policy* milanese c'è quello del frutteto del Gallaratese, che verrà aperto nelle aree riqualificate del Municipio 8.

Sull'esempio di altre città europee e non solo, si tratta di un terreno dove coltivare frutta fresca di stagione e verdura di qualità, piante aromatiche, officinali ed erbe spontanee commestibili, coinvolgendo i residenti stessi. Qui verrà valorizzato il ciclo dell'acqua piovana e sono previste aree per il compostaggio. Sono previste la lombricoltura e altre sperimentazioni basate sulla rigenerazione della parte organica dei rifiuti in un'ottica di economia circolare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA