



BELLO FRESCO

Il frigorifero solidale come lotta allo spreco di cibo e sostegno per i più bisognosi: dal Consiglio comunale una proposta concreta per portarli a Milano, oggi l'incontro con Palazzo Marino. Vi spieghiamo di che cosa si tratta e come potrebbe funzionare

PRADELLI e SEU da pagina 10



cover focus / TOMORROW

Sosteniamo il fo

Previsto oggi l'incontro fra l'assessore al Lavoro Cristina Tajani e il consigliere comunale **Alessandro Giungi** (Pd), che auspica una stretta sull'iter che potrebbe portare all'installazione dei primi **frigoriferi solidali** milanesi: di cosa parliamo?

Christian Pradelli

L'idea è già nota. Ora serve una stretta. E chissà che l'incontro previsto proprio oggi tra il consigliere comunale in quota Pd Alessandro Giungi e l'assessore al Lavoro Tajani possa accelerarne la realizzazione. Stiamo parlando dell'ipotesi - dell'ordine del giorno, anzi - che prevede di introdurre anche a Milano i frigoriferi solidali, da «distribuire in città - si legge proprio nell'odg (foto, ndr) - agli esercizi commerciali che intendono aderire a questa modalità di distribuzione del cibo. Ma di che cosa si tratta, nello specifico? I frigo solidali sono una forma di food crossing che ha l'obiettivo di sostenere i più bisognosi installando nei punti vendita (wall interno, perché la gestione dipenderà interamente dalla singola attività», precisa Giungi) refrigeratori che possano contenere sia alimenti prodotti direttamente dai pasticci o dalle pasticcerie di turno, sia donazioni dirette dei cittadini.

Giungi, da dove nasce questa proposta?

«Mi ha ispirato la sua realizzazione in Francia, anche se in un secondo tempo ho scoperto che le prime associazioni sono nate in Spagna. Il comune di Parigi, però, si è fatto carico dell'acquisto dei frigoriferi sponsorizzando l'iniziativa».

E anche Milano dovrebbe finanziarli?

«Nella circolare invito il sindaco e la giunta a promuovere l'iniziativa prevedendo un finanziamento diretto all'acquisto».

Come crede si possa fattivamente realizzare?

«Intanto partendo dall'identificazione con un adesivo molto evidente di colore rosso che indichi che quello è un frigorifero solidale, poi mettendo chiunque nella condizione di potervi contribuire: è chiaro che non si può pensare di lasciare tutto, penso sia meglio privilegiare i cibi del negozio che ospita i frigoriferi o, in caso di donazioni, i meno deperibili. Ma mi faccia aggiungere un altro aspetto».

Prego.

«Chiederei al Comune di cercare anche la collaborazione con la grande distribuzione per avere più quantità di cibo già controllata e certificata. Si può studiare per bene e penso possa avere successo come in tanti altri Paesi. La questione, per quello che mi

riguarda, è fornire una sorta di aiuto e di indirizzo anche per stabilire come si deve comportare il negoziante. Dopo le vetrofanie "no slot" e "happy popping" del Comune, immagino un iter analogo. Ne devo parlare con l'assessore Tajani».

Quali attività immagina possano farsi carico di un frigo solidale?

«Può riguardare commercianti che già stanno adottando un metodo simile: diverse panetterie già mettono da parte i propri prodotti in caso di necessità e di condizioni di indigenza. Le dirò: penso che molti cittadini, se vedono vetrofanie con certi tipi di attività, siano anche più invogliati ad acquistare».

Non rischia di essere una proposta tanto interessante quanto a rischio naftalina?

«Il tema non può essere preso e poi abbandonato. Il food crossing è interessante e mette i cittadini di fronte al tema etico dell'enorme spreco di cibo di cui ci facciamo portatori. Penso ad attività come il Banco Alimentare; nella grande distribuzione, a spesa terminata, si può lasciare una scatola di tonno o una confezione di riso agli addetti. Stessa cosa si può fare per il frigorifero solidale, sia in un supermercato che in un negozio, dove compro un chilo di pane e poi decido di lasciare una pagnotta».

Un modello adattabile ad ogni attività, insomma.

«Perché no? Potrei decidere di andare in pizzeria, prendere la pizza e optare per lasciarne un trancio in frigorifero. È un modo per parlare di spreco, del fatto che ogni cittadino in Italia butta via all'anno 145 chilogrammi di cibo».

Dalla circolare che porta la sua firma, emergere anche la volontà di coinvolgere ogni singolo Municipio.

«Assolutamente, ho già parlato con i presidenti del Municipio 8 Zambelli e del

Municipio 3 Antola. Anche perché, alla fine, un provvedimento del genere nasce da situazioni di vita quotidiana che io stesso mi sono trovato a documentare. In una panetteria ho visto un clochard che, in modo sostenuto, chiedeva del pane; pensavo che il panettiere lo avrebbe cacciato. Sono rimasto stupito, invece, dall'umanità del commerciante. L'umanità c'è sempre, in ogni momento storico del Paese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Dopo le vetrofanie "no slot" e "happy popping" volute dal Comune, immagino un percorso analogo per i frigoriferi. Ne devo parlare con l'assessore Tajani»



491 della Circolare D.D.G.

ORDINE DEL GIORNO A FIRMA DEL CONSIGLIERE GIUNGI AVENTE AD OGGETTO: PROMUOVERE IL PROGETTO SOCIALE DEL "FOOD CROSSING"

Premesso che

è sempre più pressante e necessario predisporre misure contro lo spreco del cibo, che, nella sola Europa, ha raggiunto la cifra monstre di 88 milioni di tonnellate di cibo buttato ogni anno;

In particolare, in Italia, secondo il Food Sustainability Index, ogni cittadino spreca, all'anno, 145 chili di cibo;

una considerevole parte del cibo che quotidianamente viene buttato, potrebbe essere usato per dare da mangiare a chi è in gravi difficoltà economiche;

nella città di Milano è questo un obiettivo particolarmente sentito e perseguito, a partire dal progetto che permette agli alunni di portare a casa il cibo avanzato dalla mensa scolastica;

visto che

in merito a come evitare che il cibo venga sprecato, risulta molto utile e interessante l'iniziativa, nata nella città di Parigi, in cui alcuni esercizi commerciali hanno installato nei propri negozi un frigo solidale;

I risultati del nostro sondaggio

Publicato lunedì 7 ottobre alle 7.36

Si 62%	No 38%
-----------	-----------

Anche a Milano sta prendendo corpo la proposta dei frigoriferi solidali, contenitori pubblici dove riporre gli alimenti avanzati e metterli a disposizione di chi non ha da mangiare. Credete sia un'idea sostenibile e in grado di resistere nel tempo?

Food crossing

DAL COMUNE



Bella idea, vediamo come realizzarla

Tajani: «Ma studiamo anche altri modelli»

Giovanni Seu

Via libera dalla giunta, ma occorre trovare le modalità corrette. Per Cristina Tajani, assessore alle Politiche del Lavoro, l'idea di Giungi è apprezzabile, tocca adesso al Comune verificare come realizzarla: «È una proposta condivisibile - anticipa a *Mi-Tomorrow* -, studieremo le forme per dare seguito alla mozione insieme ai colleghi che si occupano di Food Policy». Il discorso non si limita al frigo che raccoglie i beni alimentari dei cittadini generosi. A Palazzo Marino si punta ad allargare la proposta del consigliere: «Il modello dei frigoriferi sociali - continua Tajani - si rivolge ad una fascia di popolazione in povertà conclamata. Stiamo studiando anche altri modelli per un target più "grigio", per esempio delle app che consentono di fare la spesa a prezzi scontati raccogliendo i prodotti vicini alla cadenza».

Limitazioni. Gli ostacoli al progetto di Giungi non sono pochi. Come precisa l'assessorato alle Politiche sociali il rispetto delle norme igienico sanitarie impone che non si possa lasciare cibo in spazi pubblici, anche quelli in scatola, a disposizione dei cittadini. Un centro di raccolta del cibo, inoltre, dovrebbe essere certificato e gestito da un soggetto autorizzato. L'unica possibilità è la collocazione in ambienti chiusi e controllati. Come store o supermercati, con il consenso dei titolari che comunque non dovrebbe mancare: secondo il Comune la categoria dei commercianti si è mostrata sensibile sul tema al punto che non pochi già distribuiscono le eccedenze alla Caritas o al Banco Alimentare beneficiando così della diminuzione della Tari, una misura stabilita dall'Amministrazione proprio per incentivare il recupero dei beni alimentari non consumati. Per rendere più agevole il ritiro del cibo si potrebbe anche istituire una tessera: è possibile che questa idea possa trovare spazio al tavolo di oggi, con Giungi e Tajani.

NEL MONDO

Dalla Spagna all'India, sempre a disposizione

L'idea del Frigo Solidale nasce nel 2015 a Galdakao, una città spagnola di circa 29.000 abitanti. L'ideatore è Alvaro Saiz, il capo dell'Associazione dei Volontari di Galdakao, che allora spiegò: «Il tutto è partito con il diffondersi della crisi economica, quando la televisione ci mostrava le immagini di persone alla ricerca di cibo all'interno dei cassonetti. Tutto ciò non era dignitoso e mi ha fatto pensare a quanto cibo invece noi spreccassimo». Non si tratta di carità, volle sottolineare al *The Guardian*: «Chiunque può prendere e donare, l'importante è il recupero del valore dei prodotti alimentari, lottando contro lo spreco». La rivista *Natural Product Reports* andò a curiosare in loco: il Frigo Solidale era pieno di verdura fresca proveniente dal giardino di una comunità locale, quindi cartoni di latte non aperti e barattoli di lenticchie. Tutti i prodotti etichettati con la data in cui erano stati lasciati in frigo.



consumare cibo. Attraverso la propria pagina Facebook, il ristorante Pappadavada annunciò che avrebbe rifornito quotidianamente il suo frigo con cinquanta porzioni di cibo, chiedendo a chiunque di portare i propri avanzi, affinché potesse sempre essere in grado di offrire cibi freschi a senzatetto e poveri della città.

Libero accesso. Naturalmente esistono regole da rispettare su ciò che non può essere donato: niente carne cruda, pesce, uova e qualsiasi cibo che abbia superato la data di scadenza. Il cibo fatto in casa è accettato, ma deve riportare l'etichetta che indica quando è stato fatto. Nei primi due mesi di attività, il Frigo Solidale aveva già recuperato oltre duecento chilogrammi di cibo. L'idea, riportata in altre parti della Spagna, successivamente varcò altre zone del mondo, dall'India al Brasile. Proprio in India Minu Pauline, proprietaria del tea shop Pappadavada nella città di Kochi, decise di installare un frigorifero davanti al proprio ristorante, con libero accesso per tutti 24 ore su 24 e con la possibilità di donare o di

Frigorifici solidarios. Allo stesso modo in Brasile i frigorifici solidarios, accessibili 24 ore su 24 ogni giorno della settimana, sono posizionati per le strade: tutti sono liberi di depositarvi eccedenze alimentari (i servizi di ristorazione ne fanno un grande uso) da offrire a chi ne ha bisogno. L'iniziativa brasiliana è nata a Goiás. Anche in Brasile le regole sono simili a quelle della Spagna: non si possono depositare carne o pesce crudo, uova o cibi avariati. I piatti cucinati in casa devono riportare la data del giorno di preparazione. Il frigorifero solidale è un progetto che oggi si trova anche in Germania, Olanda e Francia, ma pure in Italia. **CP**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



88 milioni

le tonnellate di cibo sprecate ogni anno in Europa

145

i chilogrammi di cibo pro capite sprecati ogni anno in Italia

16

il giorno di ottobre in cui coincidono il compleanno della FAO e la giornata mondiale dell'alimentazione indetta dall'organizzazione

15

i frigoriferi solidali acquistati direttamente dal Comune di Parigi

IN ITALIA

Anche in Italia ci sono dei frigoriferi solidali, prevalentemente al sud. A Bari sono sette, con altrettante dispense, nati grazie ad un progetto ideato da Kenda onlus, finanziato da **Fondazione con il Sud** e realizzato in collaborazione con l'Apis Farina 080 onlus, Link-Sindacato studentesco, Zona FranKa, The Hub e l'Assessorato al Welfare del Comune di Bari. L'obiettivo è collegare i "luoghi dello spreco" (famiglie e imprese di produzione, trasformazione, distribuzione e ristorazione) con i "luoghi del bisogno" (individui e

Comanda il sud

famiglie in difficoltà economica) attraverso la promozione della cultura del dono delle eccedenze alimentari. La gestione è affidata all'attivazione di sette gruppi di volontari per un totale di almeno cento persone direttamente coinvolte. A Caltanissetta, il frigorifero solidale si trova all'esterno di un negozio equosolidale. Un piccolo contributo in una città che conta oltre 6.000 persone al di sotto della soglia di povertà con migliaia di bambini esposti al rischio di denutrizione. **CP**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA