AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

BANCO ALIMENTARE, LOTTA AGLI SPRECHI DI CIBO 1.500 TONNELLATE DONATE, 38 MILA POVERI AIUTATI

10 Aprile 2013



CHIETI – Sono 6 milioni le tonnellate di cibo che ogni anno in Italia vengono prodotte in più per problemi di natura estetica, o etichette sbagliate o perché rimane invenduto.

Di queste, ben 5,5 finiscono al macero: si tratta del cibo che non viene recuperato anche se buono, e viene distrutto.

Cifre che, se accostate a quelle dell'Istat relative alla povertà (in Italia sono 8,2 milioni le persone indigenti) fanno rabbrividire.

In Abruzzo la realtà che quotidianamente lavora con le imprese per recuperare cibo buono ma destinato al macero è il Banco Alimentare, che fa parte della Rete nazionale dei Banchi Alimentari coordinata dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus.

L'anno scorso ha raccolto ben 1.521 tonnellate di prodotti, e li ha donati a migliaia di poveri mediante tantissimi enti convenzionati.

Quest'anno, il Banco aiuta un numero davvero impressionante di persone indigenti in Abruzzo e Molise: ben 44.432 (38.254 in Abruzzo, 6.178 in Molise) mediante 252 enti convenzionati (211 in Abruzzo, 41 in Molise), cifre ancora una volta aumentate rispetto all'anno precedente, quando sono state assistite 38.829 persone (33685 in Abruzzo, 5.104 in Molise).

Sono solo alcuni dei dati contenuti nella ricerca "Dar da mangiare agli affamati. Le eccedenze alimentari come opportunità", condotta dal Politecnico di Milano e dalla Fondazione per la Sussidiarietà, in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare Onlus e Nielsen Italia, presentata ieri, martedì 9 aprile, all'università "D'Annunzio" a Chieti, in un convegno promosso dal Banco Alimentare dell'Abruzzo e Fondazione per la Sussidiarietà, con il sostegno del Csv Pescara, e il patrocinio della Regione Abruzzo e dell'università "d'Annunzio" di Chieti-Pescara.

Lo studio, primo nel suo genere nel nostro Paese, è stato realizzato dai docenti Paola Garrone, Alessandro Perego e Marco Melacini, quest'ultimo presente a un convegno che ha acceso i riflettori su una realtà poco conosciuta: la generazione dell'eccedenza nella filiera che comprende agricoltura e allevamento, industria di trasformazione, distribuzione, ristorazione, famiglie, e la frequente trasformazione in spreco.

Inoltre, sono state studiate scientificamente le cause di questi processi, e suggerite soluzioni per ridurle, a partire da esperienze positive di imprese ed organizzazioni non governative.

"L'eccedenza – ha detto Melacini – viene generata per vari motivi: a monte, vi possono essere errori di previsione della domanda, difetti qualitativi che riducano il valore percepito del prodotto, anche in termini estetici, danneggiamenti nel packaging e così via. Oppure, nello stadio del consumo, vi sono comportamenti come la bassa frequenza della spesa, l'acquisto di confezioni non divisibili, gli acquisti di impulso".

Secondo l'esperto "non tutto lo spreco è semplice da recuperare, come nel caso dei pasti non consumati nella ristorazione che richiedono una gestione del tutto particolare, e così la ricerca analizza anche i diversi livelli di 'fungibilità', vale a dire di possibilità di riutilizzo".

Proprio laddove è possibile un recupero maggiore, come nel caso delle aziende di trasformazione, sono stati implementati sistemi di controllo più evoluti, anche se ancora oggi solamente il 35,3% dell'eccedenza è donato a food banks o enti caritativi sparsi sul territorio, mentre ancora un 32,2% di prodotti viene smaltito in discarica.

I motivi alla base delle diverse scelte aziendali sono diversi: valutazioni economiche, rischi di immagine, modalità di generazione dell'eccedenza, carenze gestionali, caratteristiche degli operatori presenti sul mercato.

La ricerca, infine, suggerisce alcune possibili evoluzioni: l'aumento della conoscenza delle caratteristiche e dei benefici delle pratiche virtuose di recupero, una maggiore collaborazione tra imprese e organizzazioni non profit nella ricerca di soluzioni, il sostegno degli attori pubblici a chi si impegna nella lotta allo spreco, e azioni indirizzate al miglioramento dei comportamenti del consumatore, invitandolo ad ottimizzare la propria spesa.

All'incontro, moderato da Mauro Tedeschini, direttore del quotidiano *Il Centro*, hanno portato il loro saluto Carmine Di Ilio, rettore della "D'Annunzio", e Luigi Nigliato, presidente del Banco Alimentare dell'Abruzzo, mentre il governatore Gianni Chiodi ha inviato un suo messaggio.

Dopo il professor Melacini è intervenuto monsignor Bruno Forte, arcivescovo di Chieti-Vasto che, citando Sant'Agostino, ha parlato di vanità e verità come categorie per comprendere anche la crisi.

"Serve una nuova sobrietà – ha detto – perché consumiamo di più di quello che potremmo, e sprechiamo molto. Consumismo, dunque, è vanità, sobrietà è verità".

L'arcivescovo ha poi parlato dell'egoismo che si contrappone alla solidarietà che ha ispirato una grande opera come il Banco Alimentare, e infine dell'egocentrismo.

"Dietro lo spreco – ha aggiunto – c'è l'egocentrismo del disinteresse. Verità in questo caso è scelta di responsabilità etica. Sobrietà, solidarietà e responsabilità come nuovo stile di vita, per uscire da una situazione drammatica, aggravata anche da una classe politica irresponsabile, incapace di dare un governo all'Italia".

La professoressa Anna Morgante, ordinario di Tecnologia dei cicli produttivi dell'Università "D'Annunzio", ha ricordato come "lo spreco è immorale, in tutti i settori produttivi è possibile evitarlo, con grande beneficio anche dell'ambiente".

Da parte sua, Mattia Perelli, direttore Ipermercato Auchan Pescara Aeroporto, ha raccontato come stia "cambiando l'approccio del consumatore, molto più attento. La grande distribuzione si sta avvicinando ai produttori locali – ha assicurato – per minimizzare i costi e i trasporti, e si sta impegnando per recuperare il più possibile, ma ci sono variabili da considerare, come la sicurezza alimentare, che vanno integrate e valutate. Siamo all'inizio di un percorso che ci porterà certamente a un miglioramento, anche in termini organizzativi e logistici".

Infine, Marco Lucchini, direttore generale Fondazione Banco Alimentare Onlus, ha ricordato che "questa realtà non nasce per risolvere tutti i problemi, che sono enormi. Piccoli passi costruiscono il bene di tutti. C'è una filiera agroalimentare, ma c'è anche una filiera della solidarietà. Rispondere a questo compito è il nostro compito".

"Noi come Banco facciamo in modo che la solidarietà possa funzionare al meglio. Io mi domando ogni giorno se per caso abbiamo fallito, visto che i poveri sono aumentati. No, non abbiamo fallito, ma abbiamo dato un contributo – ha concluso – Il cibo è un dono, che va rispettato, e che ci ricorda che qualcuno ci vuole bene. Il povero, così, si sente accolto. Tutti insieme possiamo fare ancora più strada insieme".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli