



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

**DIPARTIMENTO DEI BENI CULTURALI: ARCHEOLOGIA, STORIA
DELL'ARTE, DEL CINEMA E DELLA MUSICA**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE STORICHE, GEOGRAFICHE E
DELL'ANTICHITÀ**

Corso di laurea triennale in
Progettazione e Gestione del Turismo Culturale

LO SPRECO ALIMENTARE E LE MISURE PER COMBATTERLO: ALCUNE INIZIATIVE NELLA CITTÀ DI PADOVA

Relatrice: Prof.ssa Benedetta Castiglioni

Laureanda:
Alessia Corona
Matricola 2033589

Anno Accademico
2023/2024

INDICE

INTRODUZIONE	3
CAPITOLO UNO – Il fenomeno dello spreco alimentare	4
1.1 Cos'è lo spreco alimentare	4
1.2 Povertà alimentare	7
1.3 Inquadramento normativo contro gli sprechi	10
1.4 Spreco nella filiera agroalimentare	14
1.5 Il consumo domestico in Italia	18
CAPITOLO DUE – Impatti economici e possibili misure contro lo spreco alimentare	24
2.1 Impatti economici	24
2.2 L'economia circolare come soluzione efficiente contro gli sprechi	26
2.3 Iniziative contro lo spreco alimentare in Veneto	27
2.4 Iniziative dalla Provincia e dal Comune di Padova contro lo spreco alimentare	30
CAPITOLO TRE – Alcune iniziative nella città di Padova	33
3.1 Il caso delle Cucine Economiche Popolari	33
3.1.1 Le Origini	33
3.1.2 L'Intervista.....	35
3.1.3 Osservazioni	38
3.2 Il settore della Ristorazione ESU	39
3.2.1 Introduzione	39
3.2.2 L'Intervista.....	40
3.2.3 Osservazioni	41
3.3 Il ruolo delle tecnologie: “Too good to go” a Padova	42
3.3.1 Introduzione	42
3.3.2 Intervista al Panificio biologico SOBON	43
3.3.3 Osservazioni.....	46
3.3.4 Intervista a Bottega Sfusa	47
3.3.5 Osservazioni	49
3.4 Consumo domestico a Padova: Tre interviste per comprendere le abitudini e i comportamenti alimentari dei privati	50
3.4.1 Intervista a Silvana, 89 anni.....	50
3.4.2 Intervista a Michela, 56 anni	51

3.4.3 Intervista a Francesca, 23 anni	52
3.4.4 Osservazioni	53
CONCLUSIONI FINALI	54
BIBLIOGRAFIA	57
SITOGRAFIA	58

INTRODUZIONE

In questa tesi affronteremo il tema sempre più marcato e crescente dello spreco alimentare sia a livello internazionale che europeo sia più specificatamente a livello regionale e locale, con particolare attenzione verso la città di Padova. Il fine ultimo della tesi è di verificare tramite un'analisi concreta se le strategie e le soluzioni messe in atto dalle realtà locali possano veramente far fronte a questa problematica.

Le parti che compongono il seguente elaborato mirano alla comprensione di cosa sia lo spreco e come questo sia un fenomeno centrale impattante su tutta una serie di ambiti. Dopo averne spiegato la sua natura, durante la seconda parte della tesi verrà fatto un focus sulla città di Padova, sulle metodologie, innovazioni tecnologiche e/o applicazioni che in qualche modo cercano di contrastare il fenomeno e di come quest'ultimo impatti moltissimo nel quotidiano. Verranno prese in considerazione e in esame importanti realtà in loco come l'Opera delle Cucine Economiche Popolari, le innovative soluzioni intraprese dal settore ristorazione ESU e alcuni esempi di esercizi commerciali che sono entrati a far parte del sistema Too Good to go, per avere un quadro più completo della situazione locale. Il capitolo terzo rappresenta il fulcro centrale della mia tesi di ricerca nel quale verranno approfondite le soluzioni adottate da questi enti tramite una serie di interviste sulla ricerca di soluzioni volte a ridurre gli sprechi.

CAPITOLO UNO – Il fenomeno dello spreco alimentare

1.1 Cos'è lo spreco alimentare

Più comunemente, lo spreco alimentare (o in inglese, *food waste*) è la quantità di cibo acquistato e non consumato che finisce nella spazzatura. Pur riguardando la maggior parte degli sprechi alimentari esistenti, non esiste una definizione univoca per determinare il fenomeno, in quanto lungo tutta la catena della filiera agroalimentare sono molteplici i motivi per cui prodotti ancora commestibili vengono scartati.

Una prima definizione di *food waste* indica qualsiasi alimento risultante ancora idoneo al consumo, che viene perso, sprecato, degradato o consumato da parassiti lungo le fasi della catena della filiera agroalimentare, con una concentrazione maggiore durante la vendita al dettaglio e negli ambienti domestici¹ (FAO, 2011).

L'origine di questo fenomeno risalirebbe al XX secolo, come conseguenza dell'urbanizzazione, periodo nel quale tutti i sistemi di agricoltura, di allevamento e dell'industria alimentare hanno subito un rapido progresso, consentendo ai paesi sviluppati di superare quella condizione di scarsità di cibo durante il secondo conflitto mondiale. Inoltre, la catena di fornitura agroalimentare si è allungata, così come la distanza tra produzione e consumo rendendo la distribuzione molto più complessa. Un ulteriore fattore incisivo è stato l'aumento del reddito pro capite medio della popolazione nei Paesi sviluppati, che ha permesso l'accesso ad una quantità maggiore di cibo, consentendo di avere una forte variabilità nella dieta delle persone e più tolleranza verso gli sprechi, prediligendo soprattutto i prodotti freschi e deperibili come carne, pesce, frutta e verdura (Giannetti, Mariani, 2018, pg.3).

¹ FAO, Definizione, <https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e00.pdf> (data di consultazione: 15 marzo 2024)

Non esiste però, a livello istituzionale o nella letteratura scientifica specializzata, una singola definizione. In uno studio commissionato dalla stessa FAO e condotto dallo Swedish Institute for Food and Biotechnology², il fenomeno viene suddiviso in perdite (*food losses*) e spreco alimentare (*food waste*): le perdite vengono riscontrate durante le fasi della produzione agricola, di post-raccolto e trasformazione degli alimenti, mentre con lo spreco alimentare si registra verso la parte finale della catena alimentare, più precisamente nelle fasi di distribuzione, di vendita e di consumo finale (ad esempio ambienti domestici, ristoranti e istituzioni come scuole, uffici, ospedali). Le *food losses* consistono in una perdita in termini di quantità ma anche di qualità del prodotto e dipendono quasi esclusivamente da limiti logistici e infrastrutturali, mentre il *food waste* da fattori comportamentali.

Alcuni studiosi, tra cui il professor Jan Lundqvist dello Stockholm International Water Institute, hanno approfondito il tema delle perdite durante le fasi della produzione agricola, passando da *food losses* a *field losses*, ossia le perdite provocate da roditori, parassiti e malattie. Successivamente, un'ulteriore parte del prodotto viene persa durante il trasporto e lo stoccaggio. Se a questo viene aggiunta la mancata efficienza tecnologica della raccolta, del trasporto e lo stoccaggio, le perdite tenderanno ad aumentare sempre più. Inoltre, secondo lo stesso Jan Lundqvist, le perdite, gli sprechi e il deterioramento varierebbero a seconda dell'ubicazione (del paese di riferimento) e della fase della catena alimentare. Ad esempio, nei paesi in via di sviluppo la maggior parte di queste *field losses* si verificano in genere all'inizio della catena alimentare, per via delle scarse tecniche tecnologiche di raccolta e l'inefficienza di strutture di trasporto e di stoccaggio, soprattutto nelle regioni in cui il clima è umido e caldo, dove il deterioramento della qualità del cibo e le perdite sono di gran lunga più pronunciate nella prima fase della catena alimentare. Invece, nei paesi più sviluppati, vi è una situazione inversa, quindi con un optimum nella prima fase produttiva. Infatti, la raccolta, il trasporto e la lavorazione sono spesso efficienti, con l'ausilio di tecniche all'avanguardia registrando però una significativa perdita di cibo nella vendita all'ingrosso, al dettaglio e tra i consumatori, che

² FAO/SIK, *Global Food Losses and Food Waste*, https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/pdf/Global_Food_Losses_and_Food_Waste.pdf (data di consultazione: 15 marzo 2024)

tendono a gettare via una frazione importante di cibo che hanno acquistato e portato a casa (SIWI, 2008).

Lo spreco alimentare viene anche definito come: “L’insieme dei prodotti scartati dalla catena agroalimentare che, per ragioni economiche, estetiche o per la prossimità della scadenza di consumo, seppure ancora commestibili e quindi potenzialmente destinabili al consumo umano, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti, producendo effetti negativi dal punto di vista ambientale, costi economici e mancati guadagni per le imprese.” (Giannetti, Mariani, 2018, pg.2).

Un approfondimento esaustivo della tematica la si ha nel *Libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, facendo riferimento al verbo consumare, il quale indica un’attività comune dell’uomo e che eredita dal latino due accezioni differenti: portare a compimento (da consummare) e ridurre al nulla, distruggere (da consumere). [...] Sprecare è consumare inutilmente, senza frutto; non utilizzare proficuamente o nel modo giusto. [...] (Falasconi, Segré, 2011, pg.6).

Una definizione internazionale viene fornita dal Waste Resources Action Program in Gran Bretagna, sottolineando una suddivisione del *food waste* in:

- *evitabile*: riferito a cibi e bevande che vengono gettati via seppur ancora commestibili (e.g. pezzi di pane, mele, carne ecc.);
- *possibilmente evitabile*: cibi o bevande che alcune persone non consumano completamente (e.g. croste di pane), o cibo che può essere commestibile se rielaborato e cucinato utilizzando tecniche che lo rendano tale (bucce di patata, ecc.);
- *inevitabile*: sprechi come risultato della preparazione di cibi o bevande che non sono, o che non potrebbero essere commestibili (e.g. ossa di carne, gusci d’uovo ecc.) (WRAP, 2008).

Infine, un’ulteriore definizione include negli sprechi alimentari anche l’eccessiva nutrizione di un individuo, ovvero la differenza tra il quantitativo di cibo che ogni persona consuma e quello di cui ha realmente bisogno, il suo valore energetico (Smil, 2004). Nel suo articolo *Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System*, vengono presentati dati alimentari forniti dalla FAO in un’indagine condotta nel 2002, in cui viene

mostrato come tutti i paesi ad alto reddito abbiano a disposizione al dettaglio più di 3.000 kcal di cibo al giorno pro capite, con l'Europa in testa alla lista. Infatti, l'intero continente ha una media di quasi 3.300 kcal/giorno e la media europea era di circa 3.500 kcal/giorno nel 2000 (FAO, 2002). Invece, il tasso statunitense è di circa 3.600 kcal/giorno. L'invecchiamento della popolazione con conseguente diminuzione dei requisiti metabolici e lo stile di vita urbano sempre meno attivo porterebbero il fabbisogno alimentare effettivo ad un valore compreso tra le 1.500-2.000 kcal/pro capite per le femmine adulte e di 2.000-2.600 kcal/pro capite per i maschi adulti, e le medie ponderate per intere popolazioni superano di rado le 2.000 kcal/persona. Dunque, i divari pro capite tra la disponibilità media e il consumo effettivo sono superiori di 1.000 kcal/giorno in tutti i paesi ad alto reddito, con massime che si avvicinano, o in alcuni casi superano, le 1.500 kcal/giorno. Tenendo conto delle inevitabili perdite alimentari e un adeguato margine di sicurezza, l'approvvigionamento alimentare medio pro capite dovrebbe essere il 30% superiore alla media necessaria di 2.000 kcal/abitante, con una media non superiore a circa 2.600 kcal/persona. Questa differenza di 700 kcal/pro capite tra questo tasso e la media attuale potrebbe fornire ad altri 350 milioni di persone la dieta nutriente che ora prevale nei paesi più ricchi, o anche al doppio delle persone che fanno uso di una dieta asiatica vegetariana ma tuttavia nutrizionalmente adeguata (Smil, 2010).

1.2 Povertà alimentare

La povertà alimentare è l'incapacità degli individui di accedere ad alimenti sicuri, nutrienti e in quantità sufficienti ad assicurare una vita sana e attiva rispetto al proprio contesto sociale. Si tratta di una definizione che discende da quella di sicurezza alimentare (o in inglese, *food security*), che è stata data dalla FAO durante il *World Food Summit*³ del 1996. La sicurezza alimentare è garantita solamente quando le persone hanno accesso fisico, economico e sociale ad alimenti che siano sufficienti, sicuri e nutrienti volti a soddisfare le proprie necessità e preferenze alimentari, oltre che ad una vita sana ed attiva

³ *Rome Declaration on World Food Security*, <https://www.fao.org/3/w3613e/w3613e00.htm> (data di consultazione: 15 marzo 2024)

(FAO, 1996) . Inoltre, sono state individuate quattro condizioni chiave per la sicurezza alimentare:

- la *disponibilità di cibo*: quantità di cibo sufficiente a soddisfare le necessità della popolazione di riferimento. Inoltre, i livelli di produzione, stoccaggio e commercio devono garantire un'adeguata disponibilità degli alimenti per rispondere alle esigenze di tutti;
- l'*accessibilità al cibo*: capacità della popolazione di riferimento ad esprimere un'adeguata domanda di cibo e poterne fruire. Inoltre, le condizioni logistiche date, ad esempio, dalle strutture di distribuzione, devono permettere un facile accesso al cibo, e al contempo avere un reddito disponibile che sia sufficiente all'acquisto degli alimenti in quantità e qualità adeguate;
- l'*utilizzabilità del cibo*: capacità di una data popolazione di utilizzare il cibo, affinché sia garantita una dieta equilibrata e consona agli stili di vita di un determinato individuo nel contesto in cui vive. Non solo il cibo dev'essere accessibile e disponibile, ma è indispensabile saperlo utilizzare nella maniera corretta affinché ci sia una conoscenza appropriata della nutrizione di base;
- la *stabilità*: permette che il cibo sia disponibile, accessibile e utilizzabile in modo continuativo, generando una condizione di sicurezza alimentare permanente (F. Maino, 2016).

“L'assenza di una o più condizioni determina una situazione di insicurezza alimentare (*food insecurity*), che può essere transitoria o cronica a seconda della durata, e più o meno grave a seconda dell'intensità dei fenomeni ad essa connessi.” (F. Maino, 2016)

L'insicurezza alimentare può portare a tutta una serie di conseguenze: l'emergere della fame con conseguente sensazione di disagio e dolore provocati da un'insufficiente somministrazione di cibo e fenomeni di malnutrizione, causati principalmente da carenze, eccessi o squilibri nella consumazione degli alimenti. (F. Maino, 2016)

La fame colpisce un numero sempre crescente di persone, ed è stato stimato che, negli ultimi 5 anni, decine di milioni di individui a livello globale sono passati alla categoria dei sottoalimentati e molti paesi stanno affrontando il problema della malnutrizione nelle sue molteplici forme (FAO, UNICEF, 2020).

Stando all'ultimo rapporto ⁴ sulla sicurezza alimentare globale, viene constatato che 690 milioni di abitanti del pianeta hanno sofferto la fame nel corso del 2019, un numero in continua crescita, che ha visto un incremento di 10 milioni di unità rispetto all'anno precedente e di quasi 60 milioni in più rispetto a cinque anni fa. A questi, si aggiungono tantissime persone che sono impossibilitati ad accedere ad una dieta sana e nutriente, a causa dell'aumento dei costi dei beni alimentari e della scarsa capacità economica. Dunque, sono circa 2 miliardi le persone nel mondo che devono affrontare livelli moderati o gravi di insicurezza alimentare. Il maggior numero di persone che soffre la fame lo abbiamo in Asia, ma con una rapida espansione del fenomeno anche in Africa (FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, 2020).

L'Agenda Globale ⁵ per lo sviluppo sostenibile è un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità. Essa è stata sottoscritta nel 25 settembre del 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU, e ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (in inglese, *Sustainable Development Goals, SDGs*) da raggiungere entro il 2030. Tra questi, il problema "sconfiggere la fame" appare posto come secondo tra gli obiettivi.

I fattori responsabili della povertà alimentare variano a seconda del contesto di riferimento. Ad esempio, nei paesi in via di sviluppo, si registrano tutta una serie di problematiche relative alle quattro condizioni indicate dalla FAO, mentre nei paesi già sviluppati, le problematiche di tipo alimentare sono connesse alla sfera economica e al corretto utilizzo dei prodotti alimentari, con problemi evidenti non nella quantità di risorse disponibili, ma nella loro iniqua distribuzione chiamata "paradosso della scarsità nell'abbondanza"⁶, che riguarda l'impossibilità di alcune fasce di popolazione di accedere a risorse adeguate al proprio sostentamento nonostante la (sovra)abbondanza della disponibilità degli alimenti all'interno al contesto in cui vivono (F. Maino, 2016).

⁴ Rapporto ONU sull'alimentazione 2020, malnutrizione globale in aumento, <https://www.unicef.it/media/rapporto-sicurezza-alimentare-2020-malnutrizione-globale-in-aumento/> (data di consultazione: 17 marzo 2024)

⁵ Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile, ONU Italia, <https://unric.org/it/agenda-2030/> (data di consultazione: 17 marzo 2024)

⁶ Il Paradosso della scarsità nell'abbondanza, <https://s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/out-fame-e-sprechi-il-paradosso-della-scarsita-nellabbondanza.pdf> (data di consultazione: 17 marzo 2024)

Anche lo spreco alimentare compare tra gli obiettivi dell'Agenda 2030, e più precisamente nell'obiettivo numero 12⁷ "Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo". Questo obiettivo promuove modelli di Produzione e Consumo Sostenibile (PCS), al fine di ridurre l'impronta ecologica dei sistemi socio-economici (relativo al consumo di risorse naturali rispetto alla capacità di rigenerazione), al contrasto della povertà, miglioramento degli standard di vita e dello sviluppo economico. (ISTAT, 2020) I target previsti e prefissati dal Goal 12 sono rilevanti per il raggiungimento di altri obiettivi legati allo sviluppo sostenibile come la fame, la salute, riduzione delle disuguaglianze e riguardanti anche l'ambito delle risorse naturali e del cambiamento climatico. Particolare attenzione viene posta alla riduzione dello spreco alimentare, al raggiungimento di standard adeguati di eco-compatibilità nella gestione di sostanze chimiche e dei rifiuti, e uno sviluppo turistico sostenibile. La promozione di modelli di PCS (ISTAT, 2020) deve realizzarsi attraverso il contributo di imprese (incoraggiate ad adottare pratiche sostenibili e tracciabilità), da parte dei cittadini (la cui consapevolezza vada ad incrementarsi facendo leva sulle informazioni nell'ambito della sostenibilità, degli stili di vita e dei consumi) e, infine, dalle amministrazioni pubbliche (affinché siano indirizzate a far crescere il Green Public Procurement, GPP e dare impulso alla fiscalità ambientale).

Una buona nutrizione⁸ rappresenta un elemento essenziale per poter condurre una vita sana e attiva. Tuttavia, la cattiva nutrizione rimane un grave problema e fenomeno globale che ogni anno uccide più bambini di AIDS, tubercolosi e malaria messi assieme.

1.3 Inquadramento normativo contro gli sprechi

L'Agenda Globale sopracitata è solo una di tutta una serie di misure, sia a livello legislativo che organizzativo, che sono state adottate dalle istituzioni, nazionali e internazionali, per far fronte alla gravità di questo fenomeno.

⁷ Goal12 – Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo, <https://www.istat.it/storage/rapporti-tematici/sdgs/2020/goal12.pdf> (data di consultazione: 17 marzo 2024)

⁸ Nutrizione, WFP, <https://it.wfp.org/nutrizione> (data di consultazione: 17 marzo 2024)

A livello europeo, è stato sottoscritto il Green Deal⁹, un pacchetto di iniziative strategiche che mirano a portare l'Unione Europea in direzione di una transizione verde, con obiettivo ultimo quello di raggiungere una neutralità climatica entro il 2050 e una trasformazione verso una società equa e prospera con un'economia moderna e competitiva.

Sono delle misure che vertono su molteplici aspetti, ad esempio di carattere naturale (cambiamento climatico, recupero della biodiversità, energia pulita economica e sicura, strategie per le foreste e la deforestazione, sostanze chimiche sostenibili) ma anche di carattere economico adottando strategie industriali, piani d'azione per un'economia circolare, un meccanismo per una transizione giusta al fine di fornire sostegno finanziario e assistenza tecnica alle regioni più colpite e verso un'economia a basse emissioni di anidride carbonica, e una strategia “dal produttore al consumatore”. Quest'ultima, mira nello specifico ad aiutare l'Unione Europea nel raggiungimento di una neutralità climatica orientando l'attuale sistema alimentare verso un modello più sostenibile, garantendo non solo la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare e degli alimenti stessi, ma tre principali obiettivi:

- garantire alimenti nutrienti, in quantità sufficienti e a prezzi accessibili entro i limiti del pianeta;
- promuovere la sostenibilità in ambito della produzione alimentare;
- promozione di un consumo e regime alimentari più sani e sostenibili (Green Deal, 2019).

Nel 2016, anno immediatamente successivo alla pubblicazione dei 17 Obiettivi per lo sviluppo sostenibile, viene approvata in Italia la prima legge contro lo spreco alimentare, la “Legge Gadda”¹⁰, la quale mira a ridurre gli sprechi in ciascuna delle fasi di produzione, di trasformazione, di distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, farmaceutici e altri. Successivamente, la legge sancisce tutta una serie di obiettivi affinché si possa contrastare il fenomeno dello spreco alimentare, tra cui favorire il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale, con destinazione

⁹ *Green Deal europeo*, <https://www.consilium.europa.eu/it/policies/green-deal/> (data di consultazione: 20 marzo 2024)

¹⁰ *Legge 19 agosto 2016, n. 166*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg> (data di consultazione: 20 marzo 2024)

prioritaria all'utilizzo umano (con una definizione chiara di operatore nel settore alimentare, del termine minimo di conservazione e della data di scadenza di ciascun alimento ecc.) e la valorizzazione dei prodotti alimentari confiscati (Legge Gadda, 19 agosto 2016, n. 166).

Inoltre, la legge consente il riconoscimento del Tavolo Coordinamento del MIPAAF, per la consultazione da parte di tutti i soggetti coinvolti nella lotta contro lo spreco e la povertà alimentare. Importante sottolineare anche un incremento di 2 milioni di euro nella dotazione del Fondo Nazionale per la distribuzione di cibo alle persone bisognose. Tuttavia, questa legge non impone alcun obbligo né sanzione, ma è ritenuta significativa nella lotta contro lo spreco alimentare tramite un sistema di incentivazione per chi fa attività di recupero facendo seguito alle iniziative proposte del Piano Nazionale per la Prevenzione degli Sprechi Alimentari¹¹ (PINPAS), avviato in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente 2014 dal Ministero dell'Ambiente, dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna e da *Last Minute Market*. Questo piano prevede “dieci misure” per abbattere lo spreco in Italia, ad esempio la donazione di prodotti invenduti o accordi volontari con le imprese della ristorazione e della distribuzione introducendo criteri premianti negli appalti pubblici dei servizi di ristorazione collettiva per chi distribuisce gratuitamente le eccedenze. Andrea Segré, coordinatore di PINPAS, sottolinea la necessità di un intervento urgente, ossia l'introduzione di nuove materie obbligatorie quali l'educazione ambientale e alimentare nel piano di insegnamento scolastico. Di fatto, spreco di cibo e tutela dell'ambiente sono un binomio interdipendente, in cui il cibo sprecato brucia letteralmente risorse economiche e naturali.

Le iniziative di sensibilizzazione avviate negli ultimi anni per contrastare il fenomeno hanno contribuito a stimolare l'attenzione su questo tema seppur in misura diversa a livello globale, ad esempio la Campagna europea “Un anno contro lo spreco” promossa da Last Minute Market assieme al Parlamento europeo, che prende oggi il nome di “Spreco Zero”¹², un Expo 2015 la cui tematica principale è proprio la lotta contro lo

¹¹ PINPAS, *il Piano nazionale di prevenzione dello spreco alimentare*, <https://www.recyclind.it/page.php?idpagina=1232> (data di consultazione: 20 marzo 2024)

¹² 2023 Cross Country Report Waste Watcher International Observatory Food & Waste around the World, <https://www.sprecozero.it/waste-watcher/> (data di consultazione: 20 marzo 2024)

spreco alimentare. Importante è il Waste Watcher, ideato e diretto dal Professore Andrea Segré, un Osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità che propone di fornire alla comunità scientifica e all'opinione pubblica le conoscenze e gli strumenti necessari per l'analisi del comportamento del consumatore e i conseguenti impatti economici, ambientali e sociali generati dallo spreco alimentare e dall'adozione di diverse diete e stili di vita. L'Osservatorio adotta una prospettiva comportamentale basandosi sull'analisi delle percezioni, ossia sulla valutazione di opinioni, dell'auto-percezione e delle dichiarazioni che sono state fornite dai consumatori in un questionario formulato per l'occasione e somministrato ad un campione rappresentativo della popolazione, con l'obiettivo non soltanto di analizzare il fenomeno del *food waste* domestico tramite indagini quali-quantitative, ma alla scoperta anche di soluzioni da sviluppare e implementare al fine di contrastarlo. Nel 2013, l'Osservatorio è stato attivato con un focus esclusivamente nazionale, mentre a partire dal 2021 ambendo ad un'estensione internazionale, sono stati coinvolti altri paesi europei ed extraeuropei. Un'iniziativa intrapresa da questo Osservatorio è il “*Cross Country Report 2023-Food&Waste around the World*”¹³ (Waste Watcher, 2023), coinvolgendo paesi quali Francia, Germania, Gran Bretagna, Spagna, Olanda, Stati Uniti e Azerbaijan come ospite speciale. Si tratta di un confronto incrociato sulle abitudini di acquisto, della gestione e della fruizione del cibo a livello globale con degli approfondimenti sullo spreco alimentare domestico, il ruolo degli imballaggi e le etichette fronte pacco. Studiare le cause sociali e comportamentali del fenomeno consente di produrre conoscenza, cultura e supporto nella progettazione di azioni che siano pubbliche o private, al fine di ridurre lo spreco alimentare nelle famiglie. Il lavoro di analisi puntuale e di monitoraggio periodico, ha permesso di estendere il campo di osservazione su temi ad esso collegati in un'ottica di economia circolare e sviluppo sostenibile. Inoltre, è un importante punto di riferimento nazionale ed europeo e portante della Campagna Spreco Zero (Waste Watcher, 2023).

¹³ *Cross Country Report 2023*, <https://www.sprecozero.it/news/cross-country-report-2023-ecco-i-dati-sullo-spreco-alimentare-in-8-paesi-del-mondo-presentato-a-roma-il-rapporto-di-waste-watcher-international/> (data di consultazione: 20 marzo 2024)

1.4 Spreco nella filiera agroalimentare

Per filiera si intende un insieme articolato di attività, tecnologie, risorse e organizzazioni che concorrono alla creazione, alla trasformazione, alla distribuzione e alla commercializzazione e fornitura di un prodotto finito.

La filiera agroalimentare si compone di diverse fasi, attraverso le quali un prodotto agricolo passa dalla terra alla tavola (*Farm to Fork*), dalla produzione e raccolta di quelle che sono le materie prime fino ad arrivare nel piatto del consumatore. Ogni alimento possiede una propria filiera, rappresentata dalla sua storia, i processi che ha subito, dai produttori fino ai supermercati, ai negozi e alle nostre case. La filiera trasparente si basa sulla completa tracciabilità, in modo tale da consentire ai consumatori di accedere alle informazioni riguardanti ogni singola fase. Il raggiungimento di nuovi livelli di sostenibilità, di sviluppo, di responsabilità ambientale e sociale e di sicurezza alimentare, costituisce il fulcro centrale degli obiettivi, seguito da una verifica della provenienza di tutti i prodotti, ma anche controllare e verificare che i prodotti abbiano certificazioni e marchi come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta) e che siano sotto determinati disciplinari e infine, documentarne l'origine e la storia, al fine di creare una situazione di fiducia e credibilità nei consumatori. Un'altra tipologia di filiera particolarmente diffusa in agricoltura è quella "corta", che prevede un numero limitato di passaggi produttivi e di intermediazioni commerciali e predilige il contatto diretto fra il produttore e il consumatore. Questo concetto incorpora tre dimensioni di prossimità:

- *Geografica*: misurazione della distanza fisica tra i produttori e i consumatori, ad esempio a chilometro zero vi è un abbattimento dei costi e di emissioni causate dai trasporti, facendo sì che i prodotti arrivino sulle nostre tavole più freschi, genuini e saporiti;
- *Sociale*: rapporto di comunicazione tra produttore e consumatore che sia in grado di generare una condivisione di saperi e di valori;
- *Economica*: circolazione del valore all'interno di una comunità o di un territorio, a beneficio delle piccole aziende e dell'economia locale.

La relazione diretta fra chi consuma e chi produce può avvenire tramite la vendita diretta in azienda, negozi collettivi degli agricoltori, mercati locali degli agricoltori e varie forme di gruppi di acquisto solidale (GAS) dove gruppi di consumatori possono organizzarsi e rivolgersi direttamente agli agricoltori per l'acquisto dei loro prodotti.

Esistono quattro fasi principali¹⁴ costituenti la filiera agroalimentare: la coltivazione, produzione agricola e raccolto, la prima trasformazione, la distribuzione e la ristorazione e consumo domestico. Tuttavia, questa catena sta diventando sempre più lunga e complessa comportando tutta una serie di conseguenze.

Inoltre, la crescita continua della domanda, tradotta in una maggiore richiesta a livello di quantità di beni alimentari, e aspettative più alte da parte dei consumatori, contribuiscono all'aumento dei rischi di spreco e perdite.

La parte iniziale della filiera comprende quelle attività che sono strettamente correlate alle pratiche di coltivazione e di produzione agricola. Durante questa fase, possono verificarsi delle perdite a causa di malattie, infestazioni e fenomeni climatici più o meno intensi e/o estremi e variano a seconda del Paese di riferimento. Infatti, esistono molteplici differenze tra i Paesi sviluppati e quelli in via di sviluppo: sul piano delle tecniche di preparazione del terreno, delle tecniche di semina (semi selezionati, concitati, tempo impiegato ecc.) e su quello delle tecniche di coltivazione (modalità d'uso dell'acqua, di fertilizzanti e pesticidi) che vanno a determinare rese completamente diverse. Un uso corretto delle pratiche agronomiche, ancor prima della raccolta e dell'immagazzinamento, può limitare di molto le perdite. Nei Paesi in via di sviluppo le pratiche agricole sono per la maggior parte inefficienti sia nelle attrezzature che nei metodi impiegati, per via di una scarsa competenza a livello tecnico, finanziario, strutturale e manageriale. Invece, nei Paesi sviluppati (ad alto reddito) si verifica la situazione opposta. Nonostante la grande disponibilità di tecnologie più avanzate, infrastrutture efficienti, competenze agronomiche e condizioni ambientali più favorevoli che minimizzano gli sprechi durante la prima fase, vi è un'ingente perdita verso la fine della catena, ossia durante la fase di distribuzione e in ambiente domestico.

¹⁴ *Filiera produttiva, filiera corta e filiera agroalimentare*, <https://agrofiliera.it/glossario/filiera-alimentare/> (data di consultazione: 25 marzo 2024)

La fase successiva riguarda l'industria agroalimentare di trasformazione dei prodotti agricoli e di trasformazione industriale. Sono procedure di trattamento e manipolazione del raccolto e la successiva conversione in prodotti alimentari che siano commestibili. Le perdite sono costituite perlopiù da scarti derivanti dalla lavorazione alimentare, sia di natura fisiologica che dalle limitazioni delle tecniche utilizzate e dei processi di trasformazione. Anche la scelta più consapevole dei materiali costituenti il packaging degli alimenti ha un ruolo centrale nella prevenzione degli sprechi (Last Minute Market, 2010).

Successivamente, si ha la distribuzione all'ingrosso e al dettaglio, fase in cui la causa principale degli sprechi viene attribuita dal cibo rimasto invenduto per via del rispetto delle normative, standard qualitativi ed estetici, strategie di marketing e aspetti logistici. I canali distributivi costituiscono l'anello di congiunzione tra la produzione e il consumo finale e la loro capacità di fare da interlocutori e fornire informazioni al consumatore finale ha incrementato nel tempo il peso del ruolo svolto dal sistema distributivo¹⁵, anche a livello economico, portando ad una sua differenziazione per tipologia di struttura, per dimensioni e per la forma organizzativa, ad esempio il commercio al dettaglio tradizionale, la grande distribuzione organizzata (GDO), settore Ho.Re.Ca (*hotellerie-restaurant-café*) e commercio online (*e-commerce*),

Tuttavia, i difetti che determinano la scelta di scartare un determinato prodotto sono molteplici.

Uno studio più approfondito sulle perdite alimentari che avvengono in particolare nelle ultime fasi della filiera agroalimentare italiana (distribuzione, mense scolastiche e consumo domestico), è stato condotto dal progetto REDUCE¹⁶, promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica (MAATM) con l'obiettivo di quantificare nel dettaglio lo spreco in Italia. Nel report "Gli sprechi alimentari nella grande distribuzione organizzata in Italia" vengono individuati una serie di obiettivi, tra cui la misurazione a livello quantitativo dei prodotti alimentari che vengono sprecati nella grande

¹⁵ Guida alla filiera agroalimentare, <https://food.matterofgas.eu/filiera-agroalimentare-italia-ruolo-gas/> (data di consultazione: 25 marzo 2024)

¹⁶ Gli sprechi alimentari nella grande distribuzione organizzata in Italia, <https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2020/07/Report-AR4-GDO.pdf> (data di consultazione: 25 marzo 2024)

distribuzione, l'analisi delle tipologie dei prodotti che vengono sprecati, la scoperta delle cause che sono alla base dello spreco in questa fase della filiere e infine, la proposta di alcune strategie che possano andare a contrastare lo spreco alimentare, agendo direttamente nei punti vendita della grande distribuzione (Cicatiello, Falasconi, Franco 2019).

Il report ha coinvolto ben 17 punti vendita della GDO, basandosi sulle cosiddette "svalorizzazioni", procedure di scansione dei prodotti ritirati dagli scaffali che registrano il peso, il valore e la tipologia dei prodotti in questione. Successivamente, tali dati quantitativi raccolti sono stati poi integrati con quelli di tipo qualitativo con una particolare attenzione sulle principali cause dello spreco, indagine che è stata condotta tramite 6 *focus group* con i responsabili di reparto dei punti vendita.

Quest'attività di ricerca è stata condotta in partnership con PAC2000A, principale cooperativa Conad italiana. La quantità dei prodotti alimentari sprecati presso ciascuno dei 17 punti vendita è stata rapportata alla loro dimensione, così da ottenere un dato comparabile tra le diverse tipologie di negozio che potesse essere generalizzato su scala nazionale.

Dai risultati emerge che in media, (in riferimento all'anno 2016) sono stati registrati 18,7 kg/anno di spreco per metro quadro di superficie di vendita dei super e ipermercati. Generalizzandolo su scala nazionale, si può stimare uno spreco come 220.000 tonnellate/anno. I prodotti che vengono maggiormente sprecati riguardano la categoria dell'ortofrutta, della panetteria, prodotti caseari confezionati e i salumi confezionati. I prodotti ortofrutticoli sfusi rappresentano, in termini di peso, la parte più rilevante dello spreco nei punti vendita della GDO. La discussione che ha coinvolto i 6 *focus group* per un numero pari a 67 responsabili di reparto, ha fatto emergere in maniera chiara le cause responsabili di questi sprechi confermando quelle già menzionate dalla letteratura sul *retail food waste* quali l'incapacità di gestione degli ordini, la difficoltà nel prevedere le vendite con anticipo, problemi tecnici (e.g. rottura del frigorifero, temperature ecc.), l'inefficienza nella gestione delle promozioni e delle relative rimanenze. Tuttavia, sono state evidenziate altre cause di queste enormi quantità di sprechi nella fase di distribuzione, ad esempio il comportamento scorretto dei clienti ad esempio la manipolazione dell'ortofrutta, il furto di parte del contenuto di una confezione, la

massificazione di prodotti per invogliare all'acquisto ma inefficiente per via della scarsa affluenza. Per quanto riguarda le strategie anti spreco, è stata analizzata la donazione di cibo invenduto ad associazioni caritatevoli, portando alla luce come il 35% (in peso) dei prodotti invenduti risulti ancora perfettamente utilizzabile da destinarsi all'alimentazione umana dopo esser stati rimossi dallo scaffale.

Ulteriori studi sono stati effettuati sulle offerte in prossimità delle scadenze dei prodotti ancora commestibili e assicurando un certo recupero del valore economico (seppur ridotto) dello spreco a favore delle GDO (Cicatiello, Falasconi, Franco 2019).

1.5 Il consumo domestico in Italia

Un'importante problematica che riguarda l'ambito della filiera agroalimentare è lo spreco alimentare domestico¹⁷, che vede difficoltà nel quantificare il fenomeno ma anche nella scelta delle azioni da intraprendere per ridurlo. Se per la produzione agricola, la sua trasformazione in alimenti e la distribuzione esistono statistiche attendibili, a livello domestico gli alimenti ancora buoni finiscono direttamente tra i rifiuti solidi urbani. Il cibo gettato via è costituito principalmente da prodotti alimentari cotti o meno come bucce di verdure, ossa, organi, carcasse, cibi deperiti o cucinati in eccesso per via di una maggiore tolleranza verso gli sprechi, invece, nei Paesi in via di sviluppo, la problematica è decisamente limitata ma per via di una scarsa disponibilità economica delle famiglie.

Tuttavia, le cause dello spreco domestico possono essere molteplici, ad esempio un'interpretazione sbagliata e incerta della data di scadenza sull'etichetta degli alimenti, in quanto non vi è una chiara distinzione tra le diciture “da consumarsi preferibilmente entro” (riferito ad una valutazione qualitativa dell'alimento) e “da consumarsi entro” (riferito alla sicurezza dell'alimento), influenzando moltissimo sulle scelte di acquisto. Di fatto, i consumatori prediligono selezionare e acquistare prodotti alimentari che abbiano

¹⁷ *Spreco alimentare in Italia*, <https://www.sprecozero.it/comunicati-stampa/spreco-alimentare-in-italia-vale-quasi-16-miliardi-e-quasi-12-nelle-nostre-case-presentati-alla-fao-stamane-i-dati-waste-watcher-in-occasione-della-giornata-naz-di-prevenzione-dello-spreco-alimen/> (data di consultazione: 24 marzo 2024)

maggior vita residua, comportando però una buona parte di alimenti invenduti, creando così spreco di cibo che altrimenti sarebbe stato perfettamente commestibile. Un'altra causa è l'eccessivo acquisto di prodotti alimentari durante le offerte promozionali, portando il consumatore ad acquistare più del necessario, ma anche una conservazione inadeguata del cibo e scarsa attenzione alle indicazioni riportate sulle etichette, in quanto le condizioni di conservazione sono diverse a seconda del clima e della temperatura casalinga, differente da quella dell'esercizio commerciale dove è avvenuto l'acquisto. Inoltre, responsabili dello spreco alimentare anche l'impiego di materiali e confezioni inadeguati per la conservazione degli alimenti, che vanno a compromettere il sano mantenimento del cibo riducendo così la durata di consumo. Inoltre, una scarsa conoscenza dei metodi per consumare efficientemente un prodotto alimentare e di riduzione degli sprechi (e.g. rielaborazione dei pasti, riutilizzo degli avanzi per creare un pasto nuovo ecc), è direttamente collegato all'aumento della tolleranza verso gli sprechi che vengono prodotti, portando le persone ad essere noncuranti dell'impatto economico e ambientale che viene a crearsi.

Lo spreco alimentare domestico però non si basa soltanto su questi fattori, ma ne esistono altri caratterizzati da una forte variabilità a livello quantitativo, come la dimensione e la composizione di una famiglia, nella quale gli sprechi generati dagli adulti sono maggiori rispetto a quelli prodotti dai bambini e le famiglie più numerose sprecano quantitativi minori a persona rispetto a quelle di dimensioni ridotte, il reddito di ogni famiglia, dove la tolleranza verso gli sprechi alimentari è ridotta nelle famiglie a basso reddito e infine, la stagionalità dei prodotti, promuovendo il concetto di sostenibilità, una dieta più sana e giusta rispettando la produzione stagionale e permette un'accessibilità economica maggiore rispetto a prodotti fuori stagione che subiscono un incremento dei prezzi.

Lo spreco alimentare che avviene nel settore della ristorazione presenta le stesse cause di quello domestico, ma con effetti più rilevanti. Alcuni di questi, riguardano un'eccessiva dimensione delle porzioni di cibo servito che in parte viene lasciato nel piatto. Solo recentemente, e più precisamente il 10 gennaio 2024, è stata presentata una proposta di Legge in Italia¹⁸ conforme con l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030, che obbliga i ristoratori

¹⁸ *Doggy Bag, cos'è e come funziona la legge che vuole renderla obbligatoria nei ristoranti*, <https://www.unita.it/2024/01/11/doggy-bag-cosa-e-come-funziona-legge-che-vuole-renderla-obbligatoria-ristoranti-multe-fino-125-euro/> (data di consultazione: 24 marzo 2024)

a fornirsi di *doggy bag*, rigorosamente realizzata con materiali riciclabili o riutilizzabili, offrendo al cliente i propri avanzi riducendo notevolmente gli sprechi. Infatti, la pratica della *doggy bag* è già da tempo in uso negli Stati Uniti, con la sua introduzione in Italia non solo andrebbe a costituire un atto di buon senso e di misura anti-spreco, ma avrebbe una finalità solidale e sociale. Tutto ciò ha creato dissensi tra gli addetti ai lavori che comporterebbe maggiori costi e un servizio più lento, per via del fatto che il personale dovrà occuparsi di preparare e portare le borse a tavola. Inoltre, un'alternativa al fine di contenere i costi potrebbe essere il pagamento di una cauzione al cliente per la restituzione dei contenitori una volta svuotati e ripuliti, o basterebbe che i clienti si portassero da casa il proprio contenitore che abbia però le giuste norme igieniche.

Inoltre, ai fini della tutela del ristoratore, la proposta di Legge sottolinea che il cliente che si porta via la borsa con gli avanzi è responsabile del suo trasporto e della conservazione del contenuto, in caso di episodi di malessere. Anche la preparazione di buffet e dunque un quantitativo maggiore di cibo non necessario portano ad un maggiore spreco alimentare (L'UNITA', 2024).

“Ogni anno in Italia vengono sprecati all'incirca 150 chilogrammi di cibo per abitante, una cifra superiore alla media dell'Unione Europea” è ciò che emerge dai dati EUROSTAT utilizzati dal JRC¹⁹ (*Joint Research Centre*) nelle sue recenti stime riguardanti la diminuzione dello spreco alimentare europeo (Commissione Europea, 2023). Infatti, lo spreco alimentare stimato in Italia sarebbe di circa 8,65 milioni di tonnellate di massa fresca nel 2020, tra cui più di 6 tonnellate prodotte dal consumo domestico.

Secondo Coldiretti²⁰, nel 2020 sono 5,2 milioni le tonnellate di alimenti finiti tra i rifiuti solidi urbani, compresi gli sprechi domestici e quelli generati dalla filiera, per un valore complessivo di 9,7 miliardi di euro. Agli sprechi domestici che costituiscono un 54% del valore, vengono aggiunti gli sprechi prodotti nel settore della ristorazione stimati circa un 21%, mentre per quanto riguarda la distribuzione commerciale si ha un 15%,

¹⁹ *Lo spreco di cibo in Italia è superiore alla media europea*, <https://ec.europa.eu/newsroom/eusciencehubnews/items/800589/en> (data di consultazione: 24 marzo 2024)

²⁰ *Spreco alimentare: nel 2020 5,2 ton di alimenti nella spazzatura*, <https://giovanimpresa.coldiretti.it/notizie/attualita/pub/spreco-alimentare-nel-2020-52mln-ton-di-alimenti-nella-spazzatura/> (data di consultazione: 24 marzo 2024)

nell'agricoltura un 8% e nella fase di trasformazione il 2%. Se si riducesse di appena il 25% dello spreco di cibo degli italiani, sarebbe possibile sfamare circa 4 milioni di poveri che per via dell'emergenza sanitaria COVID-19 sono costretti a chiedere aiuto alle associazioni benefiche affinché gli venga fornito un pacco alimentare o pasti gratuiti in mensa o nelle proprie case. Le iniziative intraprese da Campagna Amica sono state fondamentali per il coinvolgimento dei cittadini nella donazione di cibo e bevande alle famiglie più bisognose. Inoltre, Coldiretti nel 2020 ha distribuito oltre 5 milioni di chili di prodotti tipici Made in Italy, a chilometro zero e di altissima qualità per garantire un pasto nutriente, bilanciato e soprattutto dignitoso alle persone in difficoltà di fronte alla crescente emergenza sanitaria, costituendo la più grande iniziativa di solidarietà mai realizzata dagli agricoltori italiani resa possibile anche dalla partecipazione volontaria dei cittadini alla "Spesa sospesa" e dal contributo incisivo del management dei Consorzi Agrari d'Italia (CAI) e della Coldiretti che hanno deciso di rinunciare ai propri compensi straordinari a favore dell'iniziativa.

Il periodo della pandemia, per quanto terribile sia stato, ha costituito una svolta positiva nei comportamenti degli italiani, che hanno maturato una consapevolezza maggiore sugli sprechi e aumentato il proprio senso solidale.

Per una stima percentuale di spreco alimentare nelle abitazioni private, vengono usate metodologie come le indagini a campione o l'analisi dei rifiuti smaltiti. Tuttavia, questi dati non tengono conto e non mostrano quelle che sono le motivazioni per cui un determinato alimento viene gettato via, delle modalità di shopping e preservazione degli alimenti, o delle loro condizioni di status familiare (e.g. livello di occupazione, età dei membri delle famiglie). Tra le metodologie a campione, rientrano quelle riguardanti l'utilizzo di diari da parte delle famiglie campione selezionate per l'indagine, le quali devono registrare e riportare in un diario le quantità o le tipologie di cibo che buttano.

Un primo studio dettagliato del fenomeno dello spreco domestico in Italia è stato condotto dal Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria ²¹ nel 2021, un'indagine basata su un campione rappresentativo di 1.142 famiglie italiane, e che nasce

²¹ *Spreco alimentare: Primo studio italiano dettagliato*, <https://www.crea.gov.it/documents/20126/0/CREA+cs+indagine+spreco+alim+def+%281%29.pdf/5e55b0eb-0271-80e6-fc27-a5095fbb956a?t=1635168291959> (data di consultazione: 24 marzo 2024)

dall'esigenza di rispondere alle domande relative al consumo che viene prodotto nelle abitazioni private, i cui dati solitamente risultano essere inaccessibili o scarsamente quantificabili. Il Gruppo di ricerca dell'Osservatorio sprechi alimentari ha inteso valutare per la prima volta lo spreco delle famiglie italiane, provandolo a quantificare e analizzandolo sotto il profilo economico.

L'indagine è iniziata nel 2018 su un campione rappresentativo di 1.142 famiglie italiane, estratte da un Panel di consumatori di *Growth for Knowledge (GFK) Italy*, un'agenzia di ricerca di mercato. Sono stati presi in considerazione gli adulti (>18 anni) in quanto responsabili degli acquisti alimentare e della preparazione dei pasti, valutandoli attraverso un questionario auto-somministrato volto a qualificare lo spreco. In seguito, i dati raccolti sono stati collegati ed elaborati con i dati che GFK traccia in maniera sistematica sul Panel dei consumatori, e che riguarda i prodotti alimentari acquistati nei supermercati e nella grande distribuzione, sia a livello quantitativo che economico. Per ogni alimento gettato via, è stato chiesto lo stato dell'alimento, consentendo una miglior categorizzazione in quattro tipologie: *cibo completamente inutilizzato*, *cibo parzialmente usato*, *avanzi di un pasto*, *avanzi dopo essere stati conservati*. I risultati dell'indagine hanno mostrato come il campione analizzato di 1.142 famiglie rappresentative della popolazione italiana, abbia sprecato 399 kg di cibo a settimana, pari al 4,4% del peso del cibo acquistato, per un valore economico totale dei prodotti di 1.052 euro, pari al 3,8% della spesa alimentare del campione.

Ciò che è emerso è che in Italia i rifiuti sono completamente inutilizzati o se sì, in modo parziale, e che tutto il cibo cotto viene consumato, generando una percentuale piccola di avanzi. Inoltre, tra gli alimenti non utilizzati e scartati, vi è un fattore determinante legato sia al prezzo che al peso degli sprechi, da una parte abbiamo prodotti con un alto costo unitario ma che hanno un impatto minore sul peso degli sprechi alimentare, dall'altro alimenti a basso costo unitario che vengono gettati via in grandi quantità e con più frequenza perché più tolleranti verso il valore monetario attribuitogli. Lo studio si è basato su uno degli obiettivi fondamentali dell'Agenda 2030, ossia il dimezzamento dello spreco alimentare pro capite, e il CREA Alimenti e Nutrizione ha verificato che nel mondo risultano sprecati lungo la filiera agroalimentare ben 1.3 bilioni di tonnellate di cibo destinato al consumo umano ogni anno, portando ad una perdita economica complessiva di 800 bilioni di euro. Se si analizzano le varie fasi della filiera, lo spreco domestico è

quella con un maggior impatto negativo soprattutto nei Paesi ad alto reddito, in cui la tolleranza verso gli sprechi si ricorda essere superiore.

Dal punto di vista della produzione, i dati sono un importante punto di riferimento, perché sui prodotti più sprecati (a basso costo) si potrebbero applicare strategie di vendita (senza gravare sul prezzo) che mirino alla commercializzazione di prodotti alimentari porzionati (e.g. *Hello Fresh*) in maniera tale da minimizzare gli sprechi, tenendo conto però anche degli imballaggi e dunque una maggiore attenzione sull'uso della plastica (CREA, 2021).

CAPITOLO DUE – Impatti economici e possibili misure contro lo spreco alimentare

Lo spreco alimentare non solo va compreso a livello ideologico e quantitativo, ma è necessario che vengano attuate delle misure che siano in grado di ridurlo e combatterlo. Dal 2014, la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare²² avviene stabilmente il 5 febbraio, occasione per diffondere nuovi dati da parte dell'Osservatorio Waste Watcher International. La giornata, è stata ideata ed istituita dalla Campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero, assieme all'Università di Bologna e al Ministero dell'Ambiente, per iniziativa dell'agroeconomista Andrea Segré, nonché coordinatore PINPAS.

2.1 Impatti economici

Il cibo sprecato rappresenta circa un terzo di quello prodotto a livello mondiale, in cui ben 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno (FAO, 2011). Lo spreco alimentare rappresenta un ingente costo per l'economia globale. Quando un prodotto alimentare ancora commestibile viene gettato via, viene a perdersi non solo il suo valore nutrizionale, ma vengono sprecate anche le risorse che sono servite per produrlo, come acqua, energia e manodopera. Inoltre, smaltire i rifiuti alimentari comporta costi aggiuntivi di trasporto, di trattamento e di smaltimento.

L'impatto economico²³ opera su vari livelli: al primo livello, viene posta la quantità di cibo sprecato, che rappresenta una perdita economica per i produttori agricoli, i trasportatori, i distributori e i rivenditori, in quanto il cibo sprecato non viene venduto e conseguentemente non genera alcun tipo di profitto lungo tutta la catena della filiera

²² *Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare*, https://it.wikipedia.org/wiki/Giornata_Nazionale_di_Prevenzione_dello_spreco_alimentare (data di consultazione: 25 aprile 2024)

²³ *Lo spreco alimentare: impatto sull'economia e soluzioni per combatterlo*, <https://www.economitalia.it/finanza/analisi-e-commenti/lo-spreco-alimentare-impatto-sull-economia-e-soluzioni-per-combatterlo/> (data di consultazione: 21 marzo 2024)

agroalimentare. In determinati casi, il cibo in eccesso viene gettato via direttamente dal produttore, senza passare per le fasi di trasporto o vendita finale.

Dunque, le risorse utilizzate per produrre quell'alimento, come acqua, terreno, energia e materie prime, sono state sprecate inutilmente. Non solo lo spreco alimentare ha un impatto sulle varie fasi di trasporto stoccaggio e vendita, ma ciò impatta moltissimo anche sulle economie a livello locale e nazionale. Se un supermercato o un ristorante gettano via il cibo, non solo ciò comporta una perdita di profitti, ma si genera una perdita di quei clienti che potrebbero condividere politiche sostenibili per evitare che ci siano sprechi alimentari. In terzo luogo, il *food waste* ha un impatto economico anche a livello globale in termini di sicurezza alimentare e fame nel mondo. Al fine di contrastare gli impatti economici generati dal fenomeno, è importante che produttori, trasportatori, distributori e rivenditori agiscano in fretta nell'adozione di politiche di gestione di questi sprechi alimentari. Ad esempio, i supermercati possono donare i prodotti alimentari rimasti invenduti a organizzazioni benefiche, o sviluppare delle tecniche di conservazione alimentare che possano permettere al cibo di durare più a lungo, ma anche al ricorso da parte delle aziende di innovazioni tecnologiche che riducano gli sprechi, attraverso l'impiego di sensori di temperatura che monitorano e accertano che il cibo si mantenga fresco. Inoltre, è indispensabile educare i consumatori affinché sviluppino un modo di comportarsi più consapevole nella riduzione di tali sprechi (e.g. le famiglie possono pianificare i pasti settimanali e di conseguenza acquistare solo ciò di cui si ha bisogno e rielaborare eventuali avanzi per preparare nuovi pasti). In ultimo luogo, la promozione di pratiche agricole sostenibili ridurrebbe di molto il fenomeno, tramite l'impiego di tecniche di agricoltura di precisione che utilizzano meno acqua e fertilizzanti, l'adozione di pratiche agricole biologiche e una diversificazione delle colture si può contrastare il problema del rischio di perdite a causa di malattie e parassiti.

Queste soluzioni sono un ottimo punto di partenza. Tuttavia, è necessario adottare ulteriori azioni a livello individuale, aziendale e governativo che possano arginare maggiormente il problema dello spreco alimentare e della povertà alimentare.

2.2 L'economia circolare come soluzione efficiente contro gli sprechi

La gravità del cambiamento climatico ha reso necessario ripensare ai modelli di produzione di consumo, richiedendo uno sforzo da parte dei consumatori di adottare abitudini e stili di vita che siano maggiormente compatibili alle nuove esigenze causate dal *global warming*, permettendo di salvaguardare il pianeta e garantire sicurezza alle generazioni future. Se si pensa a delle innovazioni nel modo di produrre, è importante prendere in considerazione il concetto di sostenibilità, quest'ultima di grande aiuto nella riduzione degli sprechi alimentari. Ad esempio, sono importanti le iniziative adottate dal Banco Alimentare²⁴, un'organizzazione benefica tipicamente non a scopo di lucro e la cui *mission* è quella di distribuire generi alimentari a persone bisognose e indigenti mediante il recupero, la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze e dello scarto che si sono generati lungo tutta la filiera agroalimentare, contribuendo così in maniera attiva alla riduzione del *food waste*.

Tra il XVIII e il XIX secolo, ebbe inizio la rivoluzione industriale che ha generato il sistema economico ad oggi dominante, quello che viene definito come “lineare”, un modello nel quale il ciclo di vita del prodotto è costituito da quattro fasi: estrazione, produzione, consumo e smaltimento. Questo modello però, si è dimostrato insostenibile a livello economico, ambientale e sociale perché basato sull'impiego di fonti energetiche non rinnovabili e su materie prime esauribili, che producono inquinamento atmosferico, incessante produzione di rifiuti e sovrasfruttamento del capitale umano soprattutto nei paesi del Secondo e Terzo Mondo (Giannetti, Mariani, 2018, pg.5).

Per via delle falle del sistema lineare, si rende necessaria l'esigenza di trovare un modello alternativo che possa consentire di riorganizzare le modalità attuali di progettazione e sviluppo dei prodotti, di sfruttamento delle materie prime e di limitazione e riduzione degli sprechi e dei rifiuti.

²⁴ Banco alimentare, <https://www.bancoalimentare.it/cosa-facciamo> (data di consultazione: 23 marzo 2024)

L'economia circolare è quel modello innovativo che aiuterebbe nella risoluzione di queste problematiche. Viene definita, dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica Italiano²⁵ nel documento pubblicato sul sito istituzionale “Strategia Nazionale per l'Economia Circolare”, come: “un nuovo modello di produzione e consumo volto all'uso efficiente delle risorse al mantenimento circolare del loro flusso nel Paese, massimizzandone gli scarti, che costituisce una sfida epocale che punta all'eco-progettazione di prodotti durevoli e riparabili per prevenire la produzione di rifiuti e massimizzare il recupero, il riutilizzo e il riciclo per la creazione di nuove catene di approvvigionamento di materie prime seconde, in sostituzione alle materie prime vergini” (MASE, 2022, riforma 1.1) . Inoltre, questo modello ha come obiettivo quello di estendere il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo alla riduzione dei rifiuti tramite il recupero di materiali che vengono gettati via perché giunti al termine del loro ciclo di vita, e dove possibile, riciclarli e reinserirli (con una forma differente) nel ciclo produttivo, generando un nuovo valore. Si tratta di un modello di economia che aiuterebbe non solo l'ambiente, ma anche l'economia nazionale e globale, permettendo di ottimizzare le risorse limitando le esternalità negative e generando un aumento complessivo della ricchezza.

2.3 Iniziative contro lo spreco alimentare in Veneto

In occasione dell'11° Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare²⁶ del 5 febbraio 2024, il Presidente della Regione Luca Zaia ha posto l'accento sul tema: “non è ammissibile per la nostra stessa cultura veneta che, dalla durezza della vita nei decenni passati ha ereditato il rispetto e l'utilizzo estremo di ogni risorsa, non agire al fine di contrastare il fenomeno”. Infatti, la Regione sostiene, tramite uno stanziamento di un milione di euro annuo la rete regionale di empori solidali, una realtà che riesce a

²⁵ *Riforma 1.1 – Strategia nazionale per l'economia circolare*, <https://www.mase.gov.it/pagina/riforma-1-1-strategia-nazionale-l-economia-circolare> (data di consultazione: 23 marzo 2024)

²⁶ *11° Giornata contro lo spreco in Veneto*, <https://www.regione.veneto.it/article-detail?articleId=13952865> (data di consultazione: 26 marzo 2024)

raccogliere oltre 162.000 quintali di eccedenze aiutando più di 101.000 persone bisognose, per un numero di nuclei familiari complessivi di 51.900.

Realtà che da sola non basta, ma è essenziale un progresso culturale comune, affrontando una gestione più razionale della spesa alimentare e favorendo l'utilizzo della *doggy bag* nei ristoranti e nelle pizzerie. Per dare ancora più rilevanza al tema dello spreco alimentare, è stato istituito un vero e proprio Festival degli Empori della Solidarietà²⁷ del Veneto, che dal 2023 si pone gli obiettivi di raggiungere una sostenibilità ambientale e sociale, attraverso azioni di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari e stanziamento di percorsi di accompagnamento personalizzato insieme agli Enti gestori degli Empori, per entrare maggiormente nella tematica e sensibilizzare i cittadini. Il 10 giugno 2023, 28 Empori della Solidarietà si sono presentati alla cittadinanza con stand espositivi allestiti all'interno dell'ex ospedale Umberto I (Cannaregio, VE), luogo in cui si trova l'Emporio di Venezia²⁸, il quale offre servizi alle famiglie come la distribuzione del cibo, prodotti per l'igiene e cancelleria.

Tra gli Empori, è importante la presenza di "SPREKArte", una mostra itinerante aperta dall'Emporio Solidale "La Dispensa" e dall'Associazione artistica Grecale, che spiega in che modo lo spreco sia un'eresia essendo usurpatore di risorse preziose, e cercando di comunicare attraverso l'arte un messaggio che sensibilizzi la popolazione sul tema, facendo riflettere sullo stile di vita individuale e invitando a sviluppare un approccio più sostenibile e consapevole nei confronti degli sprechi alimentari.

Sempre in occasione della Giornata anti spreco alimentare tenutasi nel 2023, Campagna amica Vicenza ha previsto il riutilizzo degli avanzi ancora buoni e commestibili, riproponendoli sotto forma di colorate e gustose ricette all'insegna del risparmio. I visitatori, durante la giornata, hanno imparato ad usare alimenti del giorno per preparare piatti appetitosi da portare in tavola, in famiglia o tra amici. Infatti, la lotta agli sprechi inizia nel carrello della spesa e finisce con la rielaborazione di nuovi piatti del giorno dopo, così da valorizzare gli avanzi e consolidare le tradizioni culinarie del passato

²⁷ *Empori della solidarietà*, <https://www.regione.veneto.it/web/sociale/rete-degli-empori-della-solidarieta> (data di consultazione: 26 marzo 2024)

²⁸ *Emporio della Solidarietà di Venezia*, <https://www.famiglieavenezia.it/sostegno-alle-famiglie/distribuzione-alimenti/emporio-della-solidarieta-di-venezias-2/> (data di consultazione: 20 aprile 2024)

trasmettendole alle nuove generazioni. Durante la giornata, i produttori di Campagna Amica, hanno offerto consigli utili per gli acquisti, mentre i cuochi contadini di Terranostra hanno preparato dal vivo le “ricette della nonna”, che si basano su una tradizione del recupero esaltandone i sapori all’insegna del risparmio e della sostenibilità. In questo senso, il Comune di Vicenza e la Biblioteca Internazionale “La Vigna” si sono mobilitati nel supportare lo sviluppo di un sistema alimentare urbano che sia sano, sostenibile e resiliente, attraverso tutta una serie di iniziative ed attività che coinvolgano non solo i cittadini, ma anche le scuole, le realtà produttive, economiche e sociali del territorio. Ad esempio, il progetto europeo “*Cities2030 – Co-creating resilient and sustainable food systems toward FOOD2030*”²⁹ coordinato dall’Università di Venezia Ca’ Foscari e che coinvolge 41 partner provenienti sia dall’Italia (nello specifico il Veneto con l’Università IUAV di Venezia e il Comune di Vicenza) sia dall’estero da ben 20 Paesi differenti. L’iniziativa ha come obiettivo quello di ottimizzare i cicli di produzione, distribuzione e smaltimento di cibo a livello urbano e di supportare le città nell’attuare le misure sancite dal Patto di Milano³⁰ (Milan Urban Food Policy Pact), ossia un accordo internazionale firmato da 160 città di tutto il mondo che impegna i Sindaci nel rendere sostenibili i sistemi alimentare, che garantisce cibo sano accessibile alla popolazione, preserva le biodiversità e lotta contro lo spreco, perfettamente in linea con gli obiettivi dell’Agenda 2030.

Oltre alla Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, è stata istituita anche la Giornata Mondiale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari³¹, voluta dall’ONU, e che ogni 29 settembre dal 2020 ribadisce l’impegno necessario contro gli sprechi, anno in cui c’è stata l’epidemia da COVID-19. Infatti, l’emergenza sanitaria ha fortemente cambiato le abitudini delle popolazioni, periodi in cui le persone si sono dovute riadattare optando soprattutto per un sistema alimentare sostenibile, con un’attenzione maggiore verso la “gestione degli avanzi³²” e a mangiare tutto ciò che si

²⁹ Il progetto *Cities2030*, <https://cities2030.lavigna.it/it/il-progetto/> (data di consultazione: 26 marzo 2024)

³⁰ MUFPP, https://www.comune.milano.it/food_policy/milan-urban-food-policy-pact (data di consultazione: 25 aprile 2024)

³¹ *Giornata Mondiale della Consapevolezza sugli sprechi alimentari*, <https://unric.org/it/giornata-internazionale-della-consapevolezza-sugli-sprechi-alimentari/> (data di consultazione: 25 aprile 2024)

³² *L’impatto dell’emergenza COVID-19 sulle abitudini alimentari degli italiani*, <https://www.crea.gov.it/documents/59764/0/ALIMENTAZIONE+E+COVID+OERSA+Special+Issue.>

cucina. Un esempio lo fornisce Coldiretti Veneto ³³, che ha mostrato come più di 1 italiano su 3 (circa il 34%) esca dal ristorante portandosi con sé la cosiddetta *doggy bag*, istituendo un sistema di abitudini virtuose che si stanno radicando per via della pandemia.

2.4 Iniziative dalla Provincia e dal Comune di Padova contro lo spreco alimentare

Il Comune di Padova ha come fulcro centrale della propria agenda politica il tema della mitigazione e dell'adattamento della città ai cambiamenti climatici, con un percorso ventennale che ha visto il suo culmine nel giugno 2021 con l'approvazione del Paesc. Il piano, è un documento di natura programmatica che include ben 116 misure concrete, incentrate sulle riduzioni di emissioni, la promozione di una città più efficiente e rinnovabile, mobilità sostenibile ed economia a basse emissioni di carbonio, ponendosi come fine il raggiungimento di questi obiettivi entro il 2030. Tra le azioni, è importante sottolineare quelle volte alla riduzione dei rifiuti prodotti e l'attivazione di filiere di economia circolare, con una suddivisione in due macro-ambiti in riferimento a due capitoli del documento: quello "Una città con reti e servizi intelligenti" e "Una economia a basse emissioni". Quest'ultimo capitolo, presenta a sua volta un piano d'azione³⁴ sulla sostenibilità alimentare (rif. schede 15-16), in grado di agire come misura anti-spreco attraverso il recupero del cibo nelle mense e in alcuni centri della GDO (Grande distribuzione organizzata), e la redazione di un Piano del cibo continuando le politiche di sostenibilità applicate alle mense scolastiche. In particolare, nella scheda 15 vengono citati alcune misure in attuazione dall'anno 2022, ad esempio servire dei pasti biologici in tutte le 65 mense scolastiche con una presenza del prodotto biologico nei pasti almeno dell'80%, e presenza di prodotti IGP, DOP, STG e PAT in almeno 50% di essi. Nella scelta dei prodotti si predilige il KM 0, particolare attenzione alla stagionalità degli

[pdf/0e0e8b71-5092-3972-a5e8-358c10fab587?t=1611920710992](https://www.coldiretti.it/news/giornata-antispreco-piatti-del-riciclo-e-agribag-nei-ristoranti-coldiretti-in-veneto-30-di-poveri-senza-cibo/) (data di consultazione: 30 aprile 2024)

³³ *Giornata Antispreco, piatti del riciclo e agribag*, <https://veneto.coldiretti.it/news/giornata-antispreco-piatti-del-riciclo-e-agribag-nei-ristoranti-coldiretti-in-veneto-30-di-poveri-senza-cibo/> (data di consultazione: 26 marzo 2024)

³⁴ *Rapporto di monitoraggio Paesc 2017-2023 (p. 32-33)*, https://www.padovanet.it/sites/default/files/attachment/monitoraggioPAESC_Padova.pdf (data di consultazione: 27 marzo)

alimenti ed è previsto anche un recupero del cibo che non viene somministrato a favore di organizzazioni non profit.

Inoltre, attività di mercati a km zero e dei mercati di quartiere, proponendo con cadenza annua la manifestazione “El Biologico in Piassa” oltre a coinvolgere 3 scuole per un totale di 369 studenti nel progetto “Stop Food Waste. Diciamo basta allo spreco alimentare!”.

Rilevante anche l’elaborazione di un documento “Azioni preliminari all’avvio di una politica del cibo nel Comune di Padova: le esperienze locali di contenimento dello spreco di cibo” commissionato all’Università di Padova e il documento “*Metabolism of Urban Food System*” commissionato all’ARUP. Successivamente, nella scheda numero 16 si fa riferimento ad azioni per la riduzione degli sprechi e, nello specifico, dell’importante progetto di solidarietà Rete Solida³⁵, un progetto “promosso dalle Acli di Padova e sostenuto dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, con la partecipazione di Acli di Rovigo, Comune di Padova e Provincia, Prefettura di Padova, Caritas Diocesana di Padova e altri enti pubblici e del privato sociale”, e che si pone l’obiettivo di recuperare le eccedenze alimentari, favorendo i contatti con le realtà presenti nel territorio che possono beneficiarne e promuovendo incontri tra chi in città distribuisce generi di prima necessità alle persone e le famiglie in difficoltà.

A livello provinciale, si segnala una rilevante iniziativa sullo spreco alimentare intrapresa anche dalla CIA (Confederazione Italiana Agricoltori) assieme al gruppo Donne in Campo, che in occasione della manifestazione comunale “Saccisica in mostra”³⁶, ossia uno degli eventi più consolidati del territorio padovano, ha posto l’accento sulla tematica del *food waste*. Si tratta di un percorso iniziato da tempo e che mira a rendere più consapevoli sul consumo di cibo, partendo in primo luogo dai giovani coinvolgendo ben 350 ragazzi della classe seconda delle scuole medie appartenenti al comprensorio del Piovese, al fine di trasmettere un messaggio importante relativo alle scelte consapevoli sul consumo, determinanti per il loro futuro.

³⁵ *Re.Te Solid.A*, <https://www.retesolida.it/> (data di consultazione: 25 aprile 2024)

³⁶ *Manifestazione “Saccisica in mostra”*, <https://www.cia.it/eventi/iniziativa-cia-padova-su-spreco-alimentare/> (data di consultazione: 27 marzo 2024)

Ulteriori iniziative a Padova, basate sulla riduzione degli sprechi e un radicale ripensamento nella concezione dei prodotti e il loro uso nel tempo, sono state intraprese dalla CEWMS (*Circular Economy of Waste, Materials and Sustainability*), un centro studi interdipartimentale dell'Università di Padova che nasce in seno al Dipartimento di ingegneria e avente importanti finalità tra cui svolgere attività di ricerca interdisciplinare nel campo dell'economia circolare e della sostenibilità ambientale con l'obiettivo di minimizzare, gestire, recuperare e valorizzare le risorse³⁷.

Dopo un inquadramento delle iniziative intraprese sia a livello provinciale che locale, nel capitolo successivo verranno prese in considerazione differenti tipologie di enti che ritengo abbiano delle peculiarità nonché diverse modalità di gestione del fenomeno dello spreco alimentare, spaziando dal terzo settore (non profit) al privato con Too Good to go e le interviste effettuate ai singoli in merito al consumo domestico.

³⁷ CEWMS, <https://ilbolive.unipd.it/it/news/economia-circolare-nuovi-modelli-sostenibilita> (data di consultazione: 27 marzo 2024)

CAPITOLO TRE – Alcune iniziative nella città di Padova

In questo capitolo si vuole indagare in merito alle possibili soluzioni antispreco, tramite delle interviste ai seguenti casi studio nel territorio padovano. L'indagine qualitativa svolta coinvolge differenti tipologie di enti, sia non profit, come le Cucine Economiche Popolari, molto radicato e presente a Padova, oppure enti pubblici, quale il Settore Ristorazione ESU di Padova con le sue mense universitarie, sino ad arrivare agli enti privati, ovvero sia gli esercenti che hanno aderito all'applicazione "Too Good to go" e i singoli cittadini, con tre preziose testimonianze sulle abitudini alimentari.

3.1 Il caso delle Cucine Economiche Popolari

3.1.1 Le Origini

Un esempio emblematico della lotta contro la povertà e al contempo contro lo spreco alimentare è quello delle Cucine Economiche Popolari³⁸, nate a Padova nel 1882 per iniziativa della Signora Stefania Ezterodt Omboni, la quale riuscì grazie anche all'appoggio economico fattivo di alcune sue amiche a fondare le Prime Cucine Economiche Popolari con lo scopo di far fronte alle esigenze dei più bisognosi. Erano ubicate in un piccolo locale vicino alla chiesa di San Daniele e con una missione: distribuire giornalmente dal 1882 per un anno, un pasto a 500 poveri della città. L'assegnazione di questo nome può sembrare semplice e banale, ma racchiude in sé tutta l'anima di quest'opera caritatevole: cucine perché si cucinava, economiche perché si confezionava il cibo con grande economia e popolari perché in soccorso e assistenza delle persone che in quel momento vivevano in miseria. Con il passare dell'inverno la Signora Omboni si rese conto che la miseria era ben più radicata di quel che pensasse, tantoché la denutrizione era causa di morte e malattie. Nella primavera del 1883 il Vescovo Giuseppe Callegari, un uomo colto, caritatevole e di larghe vedute, giunse a Padova dove gli venne proposto dalla stessa Omboni di assumere l'attività delle Cucine garantendo una

³⁸ *La Storia*, <https://fondazionenervopasini.it/cucine-economiche-popolari/la-storia-delle-cucine-economiche-popolari/> (data di consultazione: 28 marzo 2024)

continuità nell' offrire un servizio che era nato come provvisorio e l'assunzione della protezione e della presidenza delle stesse. Proprio per questo motivo fu presa la decisione di passare l'esercizio delle Cucine alle Suore Terziarie Francescane Elisabettine, mentre l'ambito della direzione fu assunto da un comitato di sacerdoti presieduto dal vescovo stesso.

Le Cucine inizialmente dipendevano economicamente dalle offerte cittadine, dal Municipio, dagli Istituti di Credito e dalla Chiesa Locale in quanto erano enormemente stimate dalla città tantoché nella Prima Mostra Campionaria di Padova del 1895 ricevettero la Medaglia d'oro. Tuttavia, nel 1898 Stefania Omboni decise di dare le proprie dimissioni in maniera irrevocabile per potersi dedicare totalmente ad un'altra opera caritatevole fondata da lei stessa, l'Infanzia Abbandonata.

Nel 1900, la sede principale delle CEP venne trasferita in un edificio più grande e più consono per ospitare i più bisognosi. Negli anni, vennero poi aperte delle sedi succursali per far fronte alle numerose richieste, ad esempio quelle degli operai delle zone industriali in città. La sede attuale venne scelta nel 1914, e a partire dal 1929 la presenza delle Suore divenne stabile, risiedendo direttamente nell'edificio di Via Tommaseo. L'edificio nel periodo bellico venne danneggiato dai bombardamenti e successivamente fu ricostruito e riadattato con l'apertura serale della mensa e non soltanto a pranzo, permettendo così agli studenti universitari di aggregarsi. Con lo sviluppo economico degli anni Cinquanta e Sessanta e la nascita delle mense annesse alle aziende e agli atenei universitari, le CEP dovettero gradualmente cambiare la quantità e la qualità delle tipologie di persone che fruivano del servizio mensa. Dagli anni '80 furono introdotti un centro d'ascolto e una prima accoglienza diurna, servizio docce, distribuzione di vestiario, segretariato sociale, fermo posta e assistenza medica, ampliando la risposta alle esigenze dei più bisognosi. Dal 1991, la sede di Via Tommaseo vide ulteriori ristrutturazioni, ampliamenti e una riorganizzazione degli spazi e dallo stesso anno, la direttrice delle CEP suor Lia Francesca Gianesello volle coinvolgere le Parrocchie di Padova affinché gli ospiti che frequentavano le cucine durante la settimana potessero avere la possibilità di pranzare in una parrocchia alla domenica e potersi così relazionare nel contesto di una comunità. Se inizialmente il numero delle parrocchie era irrisorio, ad oggi si contano più di quaranta parrocchie che forniscono la propria ospitalità ad accogliere gli ospiti delle CEP.

Nel 2017 è stata creata la Fondazione Nervo Pasini³⁹ nella Diocesi di Padova tramite un decreto vescovile, assumendo la veste istituzionale di pia fondazione autonoma con personalità giuridica il cui scopo principale è quello di “testimoniare il Vangelo della carità attraverso attività di accoglienza, assistenza e promozione della persona umana”. Nel 2022 la fondazione è stata iscritta nel Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (Runts) dalla Regione Veneto, e più precisamente nella sezione “Altri enti del terzo settore”. Dal 2019 su iniziativa del Vescovo di Padova e rispettando i propri principi, la Fondazione ha assunto in collaborazione con le Suore Terziarie Francescane Elisabettine la promozione e la gestione delle Cucine. Oggi è suor Albina Zandonà la direttrice delle Cucine, e nonostante lei si definisca “di passaggio”, l’opera continua a offrire anima e corpo per aiutare chi si ritrova a vivere una situazione di estrema vulnerabilità divenendo sempre più un luogo di incontro e scambio, di spazio inclusivo in cui le fragilità e il disagio si incrociano con la normalità della vita cittadina.

3.1.2 L’Intervista

In data 22 marzo 2024 ho condotto un’intervista all’operatore referente della raccolta fondi per le Cucine Economiche Popolari Matteo Antonini, il quale in seguito alle mie domande è riuscito a fornire una visione completa delle azioni che vengono da loro intraprese al fine di combattere la povertà alimentare e al contempo ridurre gli sprechi. Passati gli anni a combattere la povertà alimentare, le Cucine hanno trovato il modo di contrastare anche lo spreco alimentare tramite tutta una serie di accortezze e permettendo di cucinare pasti degni per qualsiasi persona, indipendentemente dalla situazione in cui essa si trova. Di rilevante importanza la convenzione con il Banco Alimentare⁴⁰ e il contatto diretto con il direttore essendo CEP una parte operante del banco sul territorio, permettendo di soddisfare quella che è la lista mensile dei prodotti di cui si ha bisogno in cucina.

³⁹ *Fondazione Nervo Pasini*, <https://fondazionenervopasini.it/fondazione-nervo-pasini/la-storia-fondazione-nervo-pasini/> (data di consultazione: 26 aprile 2024)

⁴⁰ Il Banco Alimentare si occupa dal 1989 di recuperare il cibo e donarlo alle Organizzazioni Partner Territoriali aiutando famiglie e persone in difficoltà nel nostro Paese, <https://www.bancoalimentare.it/cosa-facciamo> (data di consultazione: 26 aprile 2024)

Nonostante le varie convenzioni, per gli alimenti che devono necessariamente essere acquistati le Cucine si basano sulla beneficenza, in parte sull'8x1000, in parte grazie a campagne attive che finanziano vari progetti, ma anche grazie a tutte le donazioni da privati e aziende. Tuttavia, nonostante le numerose donazioni, il signor Antonini evidenzia come all'anno si abbia un ammanco di 300.000 euro che viene colmato dalla diocesi: "siamo alla pari di un ristorante stellato che fa un menù di 150 euro a persona, come bollette siamo alla pari, noi facciamo a tutti gli effetti ristorazione" (Matteo Antonini, Intervista, 2024).

A seguito della guerra Russo-Ucraina, Matteo Antonini ha posto l'accento sui problemi avuti con importanti materie prime come i cereali, la cui mancanza è stata rimpinguata dai privati e le aziende tramite delle donazioni mentre il resto della spesa viene acquistata con i fondi delle Cucine. Queste donazioni vengono da parte di alcune aziende produttrici di olio e riso che hanno fornito al mese 160 litri di olio e 300kg di riso; in assenza di donazioni sono costretti a comprare gli alimenti mancanti perché vogliono continuare a dare alle persone che si recano alle Cucine un pasto equilibrato e completo, facendo attenzione anche alle esigenze proprie di ogni etnia e cultura, rispettando le diverse tradizioni e dare loro la possibilità di scegliere cosa si vuole mangiare e non prendere ciò che viene dato e basta: "la scelta fa sì che il pasto sia più appetibile in modo tale anche da finire tutto ciò che viene cucinato senza creare alcun avanzo".

Il Signor Antonini ha inoltre illustrato come il Banco Alimentare abbia una sezione che va per i "brutti ma buoni" comprendente tutti quei prodotti che gli Alì supermercati forniscono. Infatti, vengono effettuati dei ritiri settimanali con 1-3 Alì diversi, ricevendo alimenti dai latticini alla pasta fresca, carne, verdura e tantissime insalate monodosi perché più deperibili: "avere insalata e verdura fresca giornalmente è una "manna dal cielo", che viene poi consumata il giorno stesso del ritiro o massimo il giorno successivo".

Vengono definiti "Brutti ma buoni" perché i prodotti che subiscono dei danni estetici, ad esempio ammaccature o macchie nella confezione provocate da altri alimenti che hanno subito dei danneggiamenti, non vengono acquistati dal consumatore al supermercato e che piuttosto vengono lasciati sullo scaffale: "cosa non possiamo prendere in maniera più assoluta sono quelle confezioni aperte di cui non si sa il motivo per cui si sono ridotte

così, non vogliamo in alcun modo dare come mensa degli alimenti compromessi, ci teniamo alla persona e vogliamo garantire un'ottima sicurezza alimentare”.

Con il Banco Alimentare le Cucine Economiche Popolari hanno potuto raggiungere un ulteriore fornitore di alimenti, ossia KFC (*Kentucky Fried Chicken*) i cui prodotti, per lo più surgelati ma considerati km0 essendo vicini alla stazione e dunque alla sede delle CEPT, vengono ritirati settimanalmente: “è una coccola in più da far trovare tra le opzioni, di solito servita il venerdì, come per noi è la pizza il sabato”.

Per quanto riguarda i prodotti deperibili come la verdura e la frutta, le Cucine hanno deciso di appoggiarsi alla Coldiretti Veneto effettuando un ritiro di verdura da 3-4 aziende agricole che hanno il sabato i banchetti della Coldiretti, fornendo loro all'incirca 200-220 kg di verdura varia di stagione che molto spesso viene donata ma qualche volta acquistata dalle CEP. Viene fatta la lista della spesa di ciò che serve in mensa e le aziende cercano quasi sempre di garantire quella determinata quantità richiesta, e si tratta di verdura di stagione che non sta deperendo ed essendo buona la si può lasciare in frigo anche qualche giorno e assieme alle insalate monodosi provenienti dai supermercati si ha così la possibilità di avere una settimana piena di verdure sia crude che cotte, di grandissimo aiuto: “come CEP appoggiamo la filosofia del km0, di lotta contro lo spreco alimentare e quindi un'attenzione anche per la sostenibilità ambientale. Mi consente di avere una dieta stagionale equilibrata, dai supermercati arrivano anche alimenti fuori stagione ma dalla Coldiretti arriva tutto stagionale”.

Ulteriori misure vengono prese in merito alla fornitura di carne, alimento il cui prezzo è lievitato: “Normalmente lo Zoo Profilattico riceve pezzi di carne da analizzare e una volta analizzato il campione rappresentativo e dichiarato commestibile, il resto viene buttato via. Invece di essere gettata via, viene data a noi raggiungendo ben 300kg di carne recuperati e per noi è molto importante visto il costo che questo alimento ha”. Tuttavia, Matteo Antonini riscontra delle problematiche relative alla fornitura di pesce: “magari per chi cucina per le aziende o per gli alberghi capita abbiano delle partite di pesce ma sono veramente limitate durante l'anno rispetto al bisogno reale di una persona, per cui lo compriamo quasi tutto”.

Un enorme ostacolo è quello di non sapere con certezza e precisione la quantità di persone che andrà a mangiare: “Non abbiamo purtroppo la capacità di sapere quante persone vengono, ci si basa sui mesi scorsi, facciamo più o meno 210-220 pranzi e 100-110 cene, siamo intorno alle 330 persone che vengono a mangiare al giorno ma potrebbero essere anche 200”. Inoltre, sottolinea come i loro cuochi da anni cucinino a ondate in modo tale da non cucinare di più rispetto al necessario e se dovesse capitare qualche avanzo a pranzo viene presentato a cena o in alternativa viene abbattuto o congelato, permettendo di conservare gli alimenti molto più a lungo.

3.1.3 Osservazioni

Le Cucine Economiche Popolari sono un fondamentale punto di appoggio, nel quale le persone possano recarsi e usufruire dei molteplici servizi offerti, tra cui la mensa, le docce, l’assistenza sanitaria o il servizio lavanderia. L’ambito della ristorazione è una componente essenziale dell’anima di questa organizzazione, che oltre alla lotta alla povertà alimentare abbraccia anche la filosofia di riduzione degli sprechi, tramite l’adozione di tutta una serie di espedienti volti comunque a garantire qualità, quantità e varietà degli ingredienti. Viene posta particolare attenzione nel rifornirsi di prodotti a km0 e soprattutto stagionali, in modo tale da offrire alla persona una dieta equilibrata, completa di tutti i nutrienti necessari. Inoltre, viene data la possibilità di mangiare cibi che rientrano nella categoria di *comfort food* e che normalmente non sono sempre disponibili. Nel rispetto degli 87 Paesi differenti che visitano e frequentano le CEP, vengono proposti piatti molto simili alle diverse tradizioni e culture, un modo per far sentire a casa chi cerca rifugio in questo luogo.

Vorrei concludere citando una parte molto toccante presente nell’intervista: “Non esiste purtroppo solo lo scarto alimentare, ma anche quello umano, di conseguenza gli ingredienti amici (noi e le altre associazioni) possono dare nuova vita ad un ingrediente (la persona) che in fase iniziale viene considerato dalla società come scarto, lo rivalutano, dandole la giusta spinta motivazionale affinché quella persona possa rivalutarsi” (Matteo Antonini, Intervista, 2024).

3.2 Il settore della Ristorazione ESU

3.2.1 Introduzione

L'ESU di Padova, nonché Azienda regionale per il Diritto allo Studio Universitario è un mezzo per garantire un'Università più accessibile tramite erogazione di borse di studio, alloggi, ristorazione e iniziative culturali. Importante è il settore della ristorazione ⁴¹ che con le sue mense rappresenta un esempio virtuoso per la lotta contro lo spreco. Di queste, se ne contano due a gestione diretta, la Piovego e quella ad Agripolis e altre 14 mense convenzionate sia a livello locale come la Murialdo, la Belzoni e la Pio X, ma anche in altre città come Rovigo, Conegliano, Feltre, Treviso e Vicenza, in modo tale da avere lo stesso tipo di servizio e prodotto in altre aree e in sedi distaccate.

Inizialmente Opera Universitaria e poi ESU⁴² viene definita dalla Legge regionale 1998⁴³ la quale: “disciplina l’attuazione al diritto di studio al fine di garantire, nell’ambito delle proprie competenze, l’accesso e la frequenza ai corsi universitari e post-universitari a studenti capaci e meritevoli anche se privi di mezzi”. Inoltre, da sottolineare al punto g dell’Art. 3 in cui si fa riferimento alla “istituzione e gestione di strutture adibite al servizio ristorazione”. Di particolare rilevanza all’Art. 26 il comma 1 “Il servizio di ristorazione è gestito dall’Azienda direttamente o mediante appalto o con convenzioni con enti, società, cooperative o privati, garantendo comunque idonee forme di controllo sulla qualità del servizio e flessibilità nella tipologia rispetto alle diversificate esigenze della domanda”.

⁴¹ ESU Padova, <https://www.esu.pd.it/ristorazione/> (data di consultazione: 10 aprile 2024)

⁴² ESU Padova, <https://www.regione.veneto.it/esu-padova> (data di consultazione: 18 aprile 2024)

⁴³ Legge regionale 7 aprile 1998, n.8, <http://ns-rasmedia.consiglio Veneto.it/crvportal/leggi/1998/98lr0008.html> (data di consultazione: 18 aprile 2024)

3.2.2 L'Intervista

In un'intervista condotta personalmente alla responsabile del settore nel giorno 18 aprile 2024 sono state approfondite le dinamiche di erogazione per questo tipo di servizio. Un problema citato anche nel precedente capitolo è quello relativo al numero degli studenti che usufruiscono del servizio che non può mai essere certo, per cui l'unica soluzione è quella di produrre man mano che si consuma. Ulteriori problematiche riguardano il fatto che la Regione Veneto sia il principale erogatore di fondi economici all'ESU per il finanziamento dei suoi servizi di ristorazione ed essendo la mensa un'azienda pubblica per fare degli acquisti bisogna ricorrere a gare d'appalto pubbliche. Sui prodotti da acquistare la legge prevede il risetto dei criteri ambientali minimi (CAM): nella fornitura di derrate alimentari per la ristorazione si effettua un acquisto continuo per un periodo determinato e con prodotti su una stima di quantità ed è per questo che per evitare sprechi si producono pasti espressi. I CAM richiedono che una percentuale dei prodotti acquistati debbano essere biologici, IGP e DOP. Alcune criticità vengono riscontrate nel momento della richiesta di prodotti biologici che risultano essere più onerosi dei prodotti convenzionali. Per via dei vincoli economici, per i quali si ha l'impossibilità di superare il tetto economico a disposizione, si è costretti a limitare la varietà di offerta dei prodotti biologici.

Essendo svariate le mense a Padova peculiare è la strategia "di produzione pasti espressi" utilizzata per arginare il più possibile lo spreco alimentare: si tratta di produrre i pasti al momento in base all'affluenza degli studenti e in prossimità della chiusura della mensa si portano i cibi della tavola calda che sta per chiudere a quella che invece è ancora aperta in base alla necessità, così da sfruttare al massimo le pietanze che sono state preparate per quel giorno e mirando alla loro totale consumazione; solo una minima parte perciò viene rielaborata dove possibile e servita il giorno dopo. Un'altra caratteristica è il listino MAAP⁴⁴ settimanale tramite il quale il magazziniere ha settimanalmente una lista con la quotazione della frutta e la verdura avendo la possibilità di scegliere prodotti di stagione

⁴⁴ Mercato AgroAlimentare di Padova, <https://www.maap.it/chi-siamo/> (data di consultazione: 18 aprile 2024)

ottimali per il contenimento dei costi (Responsabile Settore Ristorazione ESU, Intervista, 2024).

In maniera analoga, si presta massima attenzione e lo studio dietro alla creazione dei menù settimanali: “Creiamo un menù ciclico di 5 settimane così da non avere alcuna ripetizione dei piatti, cercando di mantenere il più possibile varietà in ciò che viene servito e ascoltando quelle che sono le esigenze e le preferenze degli studenti, pur tenendo conto che essendo un’azienda pubblica non abbiamo risorse economiche illimitate (Responsabile Settore Ristorazione ESU, Intervista, 2024).

Di fatto, nella scelta del menù incidono numerose variabili tra cui anche l’inflazione post covid con l’aumento dei costi di prodotti alimentari come l’olio del 100% ma anche dei formaggi, del pomodoro, e le coltivazioni che hanno subito impatti climatici negativi. La guerra Russia-Ucraina, ad esempio, ha messo in crisi la fornitura di grano e ciò ha portato il settore a ripensare il piano d’azione: “Ci siamo dovuti adattare e renderci più flessibili, sono aumentate le richieste di pietanze vegetariane e vegane da parte degli utenti permettendoci di utilizzare maggiormente i legumi diminuendo la carne, il cui costo è lievitato tantissimo”.

3.2.3 Osservazioni

Analogamente alle CEP, anche il Settore Ristorazione ESU ha sofferto l’impatto economico derivato da un innalzamento generale dei prezzi, a causa del periodo post pandemico, delle guerre e di conseguenza, l’aumento del costo di alcuni prodotti primari come il grano. Inoltre, l’acuirsi delle condizioni climatiche avverse, ha comportato nel settore agricolo, una selezione sempre più forzata su cosa servire alle mense, optando per ingredienti che siano versatili e nutrienti. Nonostante questa urgente necessità di adattamento al caro prezzi, è rimasta comunque centrale per entrambi gli enti l’esigenza e la preferenza del singolo utente.

3.3 Il ruolo delle tecnologie: “Too good to go” a Padova

3.3.1 Introduzione

Too Good to go⁴⁵ è l'applicazione numero uno contro lo spreco alimentare nata nel 2015 in Danimarca e che opera in Italia a partire dal 2019. Grazie ad un accordo⁴⁶ tra Confartigianato Imprese Padova e Too Good to go del 2021, gli imprenditori del settore padovano potranno mettere in vendita ad un prezzo vantaggioso generi alimentari che a fine giornata rimangono invenduti permettendo ai consumatori di acquistare la Magic Box ad un terzo del prezzo di vendita. Accordo che il presidente di Confartigianato Padova Roberto Boschetto ritiene essere sostenibile aiutando le imprese del settore a limitare gli sprechi alimentari e raggiungere un target giovane sensibilizzandolo sempre più al tema, insegnando l'importanza di un consumo consapevole e la presenza di realtà locali artigianali che da sempre fanno della ricerca della qualità la loro regola operativa.

Una volta scaricata l'app, l'utente può recuperare prodotti ancora buoni e commestibili ad un prezzo ribassato producendo una serie di conseguenze positive quali il risparmio di risorse ambientali e riduzione degli sprechi alimentari. Sono numerosi i commercianti che aderiscono all'iniziativa postando sulla bacheca i prodotti invenduti che possono salvarsi dall'essere gettati via, si ordina e si paga tramite applicazione recandosi poi all'orario stabilito presso il commerciante in questione e presentando una ricevuta numerica che, una volta controllata, permette di ritirare la composizione a sorpresa chiamata Magic Box, che può essere di capacità varia, dalla più piccola alla più grande con una variazione anche nel costo. La Magic Box stimola la curiosità in quanto l'utente è ignaro del contenuto acquistato e potrà scoprirlo una volta ritirata la box, contenuto che può variare anch'esso giornalmente.

⁴⁵ Too Good to go, https://www.gastroticino.ch/Data/Document/Info_ToGoodToGo.pdf (data di consultazione: 10 aprile 2024)

⁴⁶ Confartigianato Imprese Padova e Too Good to go, <https://www.confartigianatoimpresepadova.it/confartigianato-imprese-padova-e-too-good-to-go-firmano-un-accordo-contro-lo-spreco-alimentare/> (data di consultazione: 26 marzo 2024)

3.3.2 Intervista al Panificio biologico SOBON

In data 17 maggio 2024 ho avuto l'opportunità di intervistare il Signor Antonio Chinello, responsabile della parte commerciale del panificio SOBON⁴⁷, estensione di una cooperativa sociale formata da ben 150 soci. La cooperativa è nata nel 2005, con lo scopo di produrre pasti per le mense aziendali con però una missione importante: inserire in ambito lavorativo persone con fragilità, che altrimenti in altri contesti non sarebbero riusciti a trovare alcun impiego. A partire dal 2017, la cooperativa ha voluto estendere il proprio esercizio commerciale tramite il progetto di un panificio a marchio SOBON, costruito completamente da zero senza competenze specifiche: "Abbiamo avuto l'idea come spesso capita nell'ambito delle cooperative sociali di creare uno spin-off all'interno della nostra attività incentrato sulla produzione di pane" (Antonio Chinello, Intervista, 2024). Come verrà chiarito successivamente, la decisione è stata quella di produrre del pane fresco, studiandone al contempo le caratteristiche e le proprietà nutritive, per offrire un prodotto che fosse rivolto ad un pubblico più ampio, e non soltanto all'utente tipico di una mensa. Questo studio ha fatto sì che venissero scelte materie prime biologiche di qualità, processi di produzione tradizionali e l'uso del lievito madre, che hanno permesso di certificare il loro forno come biologico a tutti gli effetti.

Il Signor Chinello ha sottolineato come agli inizi questa fosse soltanto un'idea in fase di sperimentazione, iniziata con il prendere in concessione uno spazio al Mercato Sotto al Salone, collocato sotto Palazzo della Ragione a Padova, nonché Mercato coperto più antico d'Europa. In seguito all'apertura si è visto come l'attività e il prodotto stessero riscontrando un certo interesse, proprio grazie alle materie prime di qualità che venivano utilizzate: "Ho visto io stesso i campi da dove prendiamo il grano, sono consapevole della filiera che c'è dietro e le materie prime che utilizziamo e abbiamo visto con l'esperienza del negozio che un interesse nel mercato c'era e c'è ancora".

L'idea di inserire persone con fragilità all'interno di questo ambito lavorativo, le quali attualmente costituiscono il 30% dei soci all'interno della cooperativa, deriva proprio dal fatto che il Signor Antonio Chinello sia laureato in Economia delle Cooperative Sociali a Trento, in particolare sulla categoria di aziende non profit, sviluppando dunque l'idea di

⁴⁷ SOBON, <https://www.sobon.it/perche-sobon/> (data di consultazione: 17 maggio 2024)

creare servizi o attività economiche d'impresa che abbiano lo scopo di far lavorare persone che difficilmente troverebbero impiego altrove: “Spesso nell’ottica capitalistica lo scopo primario di un’impresa è il profitto, magari poi penso a fare qualcosa di buono per la società, ma per la nostra cooperativa sociale avviene l’inverso, facciamo attività che mirino a sostenere economicamente ma il nostro scopo, la nostra mission è quella di avere un impatto positivo sulla società”. Di fatto, per il Signor Chinello l’orientamento della sua impresa sulle idee di business converge verso tutte quelle forme di inclusione che ottengono un riscontro e un impatto positivo sulla società.

Agli esordi di quest’attività, la cooperativa sociale si è rivolta al mercato per vedere quale sarebbe stato il riscontro da parte dei cittadini del centro di Padova, partecipando ad eventi quali il “El Biologico in Piassa”⁴⁸, che si svolge due volte all’anno, in cui agricoltori, fornai, casari, artigiani e associazioni possano presentare le loro proposte legate all’agricoltura biologica, al commercio equosolidale biologico, allo sviluppo sostenibile e agli stili di vita consapevoli.

Dopo l’ottenimento della licenza per il negozio, si è immediatamente notato un effettivo interesse e vedendo questo tipo di risultato, i gestori si sono rivolti alla GDO (Grande Distribuzione Organizzata), chiedendo di poter esporre alcuni dei loro prodotti in punti vendita locali come gli Alì e i Pam: “Abbiamo visto anche nella GDO un buon riscontro, hanno preso alcuni dei nostri prodotti da esporre in supermercati locali perché la nostra storia si era già fatta conoscere in zona, di fatto al marchio SOBON sono associate delle caratteristiche peculiari”. Durante il periodo della Grande Distribuzione Organizzata, tuttavia, è stato riscontrato un problema: l’esposizione dei loro prodotti richiedeva l’occupazione di uno spazio fisico all’interno del punto vendita, che a loro era stato concesso gratuitamente, spazio che doveva essere costantemente pieno. Di conseguenza, si è studiato un prodotto con la formula del lievito madre che permettesse al pane di avere una durata dai 4 ai 5 giorni. Così facendo, nel momento in cui veniva portato il carico di pane nuovo, doveva essere ritirata una parte avanzata, trovandosi poi a gestire questo quantitativo di reso in eccesso: “Il pane che ritiravamo era ancora buono, potevamo

⁴⁸ *Il Biologico in Piazza*, <https://www.labiolca.it/corsi-e-attivita/el-biologico-in-piassa/> (data di consultazione: 30 aprile 2024)

gestirlo con altri canali ma nel periodo del COVID-19 abbiamo riveduto alcune linee di prodotto che offrivamo optando per tenere soltanto il pane sfuso e non più confezionato”.

Come ha evidenziato il Signor Chinello, sono state pensate delle soluzioni anti spreco per il pane confezionato, proponendo non solo tipologie di panificazione differenti (un esempio su tutto i classici crostini), ma anche il riuso del pane avanzato in un originale processo di birrificazione che ha permesso la creazione di due birre, la SOBON chiara e la SOBON rossa. Questo processo è caratterizzato dall'utilizzo dei crostini di pane avanzati al posto del cereale, formula che è stata poi sviluppata nel migliore modo possibile grazie alla collaborazione di altri birrifici del territorio.

Sempre in materia di soluzioni antispreco, Antonio Chinello ha fornito preziose informazioni sull'utilizzo dell'applicazione Too Good to go, arrivata a Padova nel 2019. Egli è stato il primo ad utilizzarla in quanto consapevole che il suo tipo di impresa avrebbero sofferto di più il rischio dello spreco: “Il pane fresco per legge lo puoi vendere un giorno solo, alle due del pomeriggio non si ha più pane in panificio perché normalmente ci si limita a produrre pane in quantità giuste, dunque sapendo di avere del pane buono biologico che dura 4/5 giorni, non ha alcun senso per noi limitare la quantità di pane che magari alla sera viene invenduto”. Il Signor Chinello ha fatto poi notare come Too Good to go sia estremamente vantaggioso sia per il consumatore, sia per l' esercente: di fatti, il cliente pagando, può provare un certo tipo di fornitore piuttosto che un altro, e al contempo permette all' esercente in questione di non buttare via nulla: “I pezzetti di pane che restano in vetrina perché magari qualcuno voleva poco pane rispetto ad una pagnotta intera lo mettiamo nelle “Surprise Box” e arriviamo alla sera che non abbiamo sprecato nulla del nostro prezioso pane”. Il Signor Chinello ha raccontato che, fino all'incirca un anno e mezzo fa, prima dell'arrivo dell'applicazione, si avevano dei resi piuttosto importanti dalla GDO. Il pane avanzato seppur ancora buonissimo veniva portato un giorno alla settimana alle Cucine Economiche Popolari, in quantità all'incirca di 15-20 kg e solo della tipologia di pane detta “Pan Bauletto”. In alternativa, i 150 soci della cooperativa, nonché colleghi, avevano la possibilità di portare via qualche avanzo a fine giornata: “Fortunatamente abbiamo un bacino di utenti molto vasto che ci evita grossi sprechi sia sul pane che su altre tipologie di prodotti da forno”.

Inoltre, il Panificio SOBON ha attivato Too Good to go anche sui prodotti delle mense aziendali, luoghi in cui le persone non possono prenotare prima il pasto e di conseguenza, spesso, vengono preparate e cucinate porzioni in più rischiando di sbagliare la quantità. Quindi, l'applicazione ha permesso e permette ai dipendenti delle aziende di prendersi delle box e portarsele a casa.

L'impresa ha addirittura adottato nel tempo dei meccanismi di attenzione per cui al giorno d'oggi si riesce a non avanzare più nulla: "Ogni giorno è una scommessa ed è fisiologico per qualsiasi attività commerciale, Too Good to go ci ha aiutato ad avere uno strumento tecnico, una piattaforma che ci aiuta a stare più tranquilli, non ho paura degli inconvenienti perché so di poter vendere tutto il pane che viene prodotto".

Importante in questo caso è l'orientamento verso il *forward thinking*. Infatti, nonostante tutti i sistemi introdotti da SOBON per non avanzare mai nulla di ciò che viene prodotto, sia in panificio che in mensa aziendale, il Signor Chinello continua a trovare nuove idee e modi per non creare sprechi alimentari, ad esempio studiando delle ricette che si possano fare con il pane avanzato: "Con il pane di recupero si può fare benissimo un dolce tipico veneto chiamato Pinsa, che si fa con frutta e pane ammollato nel latte, un dolce che faceva anche la mia mamma in perfetta linea con l'idea antispreco dei contadini veneti, o anche semplicemente i canederli o la panzanella".

3.3.3 Osservazioni

Grazie alla gentilezza e alla disponibilità del Signor Chinello, ho avuto occasione di comprendere l'anima di una cooperativa sociale; e come questa, oltre all'importantissima mission di includere persone fragili e garantire loro un lavoro dignitoso e stimolante, abbia la volontà di espandersi anche in altri ambiti commerciali, siano essi una mensa aziendale o un panificio biologico. Se la cooperativa ha potuto raggiungere una clientela più ampia, ciò si deve alle materie prime di qualità e ai metodi di produzione tradizionali, quale ad esempio l'impiego di lievito madre nei loro prodotti, e soprattutto all'attenzione al fabbisogno giornaliero umano, considerando la presenza quotidiana nella nostra dieta del pane.

3.3.4 Intervista a Bottega Sfusa

Ho avuto il piacere di intervistare, in data 4 giugno 2024, Laura Fallia, titolare e creatrice di Bottega Sfusa⁴⁹ dal 2016. L'impresa è frutto di un lungo percorso personale iniziato nel 2011, che le ha permesso di avere maggiore consapevolezza e cura di sé stessa, passando dal ruolo di “pessima consumatrice” a consumatrice attenta e cosciente di ciò che viene acquistato e mangiato: “Il negozio è stato progettato nel 2015 dando un'opportunità in primis a me stessa permettendomi di vivere al cento per cento con lo stile di vita che stavo coltivando, una vita più semplice e a contatto con la natura estendendo poi il tutto all'intera comunità”. (Laura Fallia, Intervista, 2024).

È stato dopo aver scoperto delle intolleranze alimentari che la Signora Laura ha dovuto approcciarsi a nuove tipologie di alimenti, che le hanno permesso di potersi nutrire in maniera più equilibrata senza il consumo di glutine, latticini e carne. Perciò, non ha mancato di evidenziare l'importanza, sia per lei che per la sua impresa, di permettere ai clienti di alimentarsi con prodotti e ingredienti del territorio che rispettano la stagionalità, avendo un occhio di riguardo al benessere psico-fisico del consumatore. Non a caso, l'impresa abbraccia la filosofia della filiera corta, con una varietà di fornitori in base alle tipologie di prodotti venduti: “Il 90% dei nostri fornitori è di tipo biologico e prettamente italiani, abbiamo anche però provenienze estere per quanto riguarda le spezie e la frutta secca ma ricevute sempre da fornitori italiani di ottime filiere, mentre il km0 lo abbiamo al 100% su frutta e verdura”.

Nello specifico, la frutta e la verdura provengono da due aziende di Padova, una di Torreglia e l'altra di Montagnana, le quali riforniscono il banco del negozio con prodotti che si conservano più a lungo, evitando tuttavia l'acquisto di insalate, prodotto deperibile per eccellenza. Dall'altro lato, la vendita diretta si basa su delle cassette che per due volte alla settimana i clienti possono ricevere, con i prodotti che loro stessi hanno scelto dalla lista dei fornitori: “Compriamo quello che vendiamo, non ci sono extra per non avere rimanenze, il negozio è nato con le cassette e il banco è stato aggiunto con l'ampliamento dell'attività nel 2021”.

⁴⁹ Bottega Sfusa, <https://www.labottegasfusa.it/la-mia-storia/> (data di consultazione: 3 giugno 2024)

Purtroppo, la Signora Laura mi ha fatto notare come periodicamente frutta e verdura possano appassire o risultare invendibili, dunque per evitare questo tipo di spreco alimentare, ha deciso anch'essa di collaborare con Too Good to go, piattaforma dalla quale non guadagna nulla ma che le permette di non buttare via niente. Allo stesso tempo l'applicazione costituisce un mezzo per farsi conoscere da potenziali nuovi clienti, riuscendo a riscontrare interesse anche da parte degli studenti universitari: "Abbiamo moltissimi studenti che vogliono anche provare i nostri prodotti, anche fosse solo per il pranzo della giornata".

La Signora Fallia mi ha poi spiegato che, nonostante i prodotti che avanzano con maggiore frequenza siano il pane e la verdura, le scadenze vengono costantemente tenute sotto controllo, poiché i quantitativi ordinati sono maggiori trattandosi di prodotti sfusi: "I quantitativi sono grandi, parliamo di 5kg di sacco per prodotto e può capitare che qualche prodotto con scadenza imminente o poco venduti rimangano in negozio, ed è per questo che abbiamo il nostro angolo dei prodotti in offerta o che si possono aggiungere nelle box ordinate dai nostri clienti". In aggiunta, Too Good to go l'ha recentemente contattata per comunicarle come il suo negozio sia molto noto a Padova, interesse che è stato verificato inserendo nell'applicazione in anticipo la disponibilità programmata delle box, e si è visto che molti clienti visualizzavano l'offerta sin dai primi minuti. Queste box sono state completamente vendute.

Oltre all'applicazione, Bottega Sfusa non si appoggia ad altri tipi di canali, preferendo nel suo piccolo offerte specifiche, come l'angolo dei prodotti in offerta, o durante l'estate, cassette aggiuntive contenenti verdure in sconto al 50%.

Un aspetto fondamentale dell'impresa emerso durante l'intervista è sicuramente l'attenzione per la sostenibilità ambientale tramite l'adozione di tutta una serie di accortezze: "Cerchiamo di lavorare in grande per ridurre gli imballaggi, la plastica è comunque presente anche se in minor quantità perché i prodotti sono chiusi ma molti dei nostri fornitori si sono organizzati con sacchi in doppia carta, più sostenibili e che permettono una conservazione migliore degli alimenti". Peculiare è la possibilità per i clienti di recarsi al negozio con i propri barattoli o i propri sacchetti con i quali effettuare la spesa, un vero e proprio toccasana per l'ambiente: qui entra in gioco "l'angolo del riutilizzo", un carrellino dove i clienti possono riporre i loro barattoli puliti che non

vogliono buttare, e che possono servire ad altre persone. Per la Signora Fallia è importante che i suoi clienti si sentano liberi di acquistare le quantità di prodotto desiderate, senza sentirsi costretti a comprare quantitativi superiori. Sono ormai 10 anni che lei non si reca più al supermercato per la spesa, preferendo acquistare i suoi prodotti al mercato o nei negozi di alimentari, a supporto dell'economia locale.

Tuttavia, dopo un periodo di costante e continua crescita dell'attività, culminato nel massimo splendore nel 2019, anno molto sentito a livello ambientale per le proteste degli studenti contro il cambiamento climatico, l'impresa ha subito una battuta di arresto, prima a causa della pandemia da COVID-19, successivamente per via del conflitto Russia-Ucraina, registrando un aumento delle bollette e un sostanziale cambio nel comportamento dei consumatori, ora più inclini al risparmio: "Dall'inizio della guerra si lavora il 15-20% in meno, molti negozi biologici hanno chiuso qui a Padova e parlando con i miei fornitori è emerso che i consumatori hanno scelto di fare economia preferendo i supermercati".

3.3.5 Osservazioni

Bottega Sfusa è frutto di anni di costante lavoro in cui la titolare, Laura Fallia, ha riposto tutta la sua passione per il buon cibo, per un'alimentazione equilibrata e per la comunità. Si può affermare che l'impresa non sia solo indirizzata a far sì che i suoi clienti consumino alimenti salutari, biologici e locali, ma anche alle tematiche legate alla sostenibilità ambientale. Questo obiettivo è perseguito prediligendo un minor quantitativo di imballaggi di plastica tra i prodotti e promuovendo un'importante politica di riuso e riciclo, realizzata nel meccanismo dell'"angolo del riutilizzo", il cui risultato maggiore è la responsabilizzazione del cliente.

3.4 Consumo domestico a Padova: Tre interviste per comprendere le abitudini e i comportamenti alimentari dei privati

In questo paragrafo viene presentata un'indagine condotta in data 16 maggio 2024 a tre persone con fasce d'età differenti: Silvana, Michela e Francesca, rispettivamente di 89, 56 e 23 anni. Il metodo utilizzato per questa indagine qualitativa è sempre l'intervista.

3.4.1 Intervista a Silvana, 89 anni

Ho avuto il piacere di intervistare Silvana, signora e nonna amatissima per la quale, proprio per questo suo ultimo ruolo, evitare di creare spreco alimentare è all'ordine del giorno. Nonostante viva da sola, ritiene che fare la spesa con accortezza sia molto importante: “adesso faccio la spesa una volta a settimana o ogni dieci giorni massimo, faccio una spesa grande per via del fatto che mi trovo impossibilitata a camminare”. A seguito di quest'informazione, la Signora Silvana non ha mancato di sottolineare che la spesa effettuata mira all'acquisto di prodotti a lunga conservazione, in modo tale che possa consumare i suoi alimenti senza che questi deperiscano: “faccio scorta degli alimenti a lunga conservazione come pasta, riso e sughi”. Tuttavia, ritiene importante l'acquisto di tantissima frutta e verdura fresca. Quest'ultima, se avanza nel frigo o mostra segni di deperimento, viene subito cotta e consumata entro il giorno successivo: “Se la verdura dovesse avanzare non butto via niente, la cucino, e se è una cosa che sta andando a male la cucino immediatamente e la mangio il giorno dopo, non butto via nulla, cucinandola la mantengo meglio”.

Per quanto riguarda la frutta, la Signora Silvana ha la fortuna di avere un grande giardino con piante aromatiche e anche alberi di fico, i cui frutti le servono per preparare delle deliziose marmellate. Inoltre, Silvana ha evidenziato come i suoi figli e nipoti la visitino spesso, trovandosi dunque a cucinare porzioni aggiuntive che poi fa portare a casa: “A volte mi succede di comprare di più di quello di cui ho bisogno, non riesco a camminare molto dunque ne approfitto quando vado a fare la spesa e quando vengono i miei nipoti faccio tanto da mangiare, ma quello che avanza viene portato via”. Infine, ciò che

comunque potrebbe avanzare, viene conservato più a lungo grazie al congelatore: “il congelatore è sempre pieno, se non riesco a mangiare ciò che cucino lo congelo”.

3.4.2 Intervista a Michela, 56 anni

La Signora Michela è dipendente pubblica e nonostante abiti da sola, anch'essa considera la spesa alimentare molto importante, in particolare a causa di un regime alimentare ben preciso incentrato sull'assunzione di alimenti anti infiammatori, sotto supervisione di un nutrizionista. Avendo moltissimi impegni al lavoro, ha evidenziato come dal lunedì al venerdì a pranzo lei mangi fuori casa, mentre la spesa avviene all'incirca due volte a settimana: “una volta a settimana faccio rifornimento dal fruttivendolo e il resto lo compro al supermercato, non compro mai in eccesso, essendo sola faccio una spesa contingentata”.

In virtù di questa sua alimentazione, ciò che non deve mai mancare nella sua spesa sono i limoni, con i quali prepara degli infusi di acqua calda da consumare la mattina. Durante gli acquisti la Signora Michela sceglie bene i suoi prodotti: “Faccio molta attenzione alle etichette e principalmente compro biologico, anche le mie figlie hanno imparato già dall'insegnamento scolastico a stare attente a prodotti biologici e biodinamici e a scegliere prodotti buoni e locali”. Inoltre, ha poi spiegato come la frutta e la verdura che consuma sia tutta stagionale.

Tuttavia, i suoi impegni lavorativi non le permettono di consumare tutto ciò che acquista o cucina: talvolta, capita che qualcosa possa avanzare in frigo e di ritrovarsi di fronte alla scelta di gettare via qualche alimento. Con gli avanzi di verdure, ad esempio, si riescono a preparare dei minestrini, aggiungendoci anche dei legumi. Ricorre anche lei, come la Signora Silvana, all'utilizzo del congelatore per meglio conservare gli alimenti.

Infine, spinta dalla curiosità ho domandato alla Signora Michela se avesse mai usato l'app “Too Good to go” , ed ella ha risposto che non le è mai occorso: come soluzioni antispreco adotta altri tipi di accortezze, come l'acquisto, nei reparti gastronomia dei supermercati, di polli già cotti, il cui prezzo a fine giornata viene abbassato per consentire

un efficiente smaltimento del prodotto; o l'acquisto di pesce e verdure a buon prezzo passando a fine giornata dal mercato di Rialto a Venezia.

3.4.3 Intervista a Francesca, 23 anni

Francesca lavora come cameriera, studiando al contempo Scienze Giuridiche presso un'università telematica. Vive con il suo ragazzo, con il quale effettua la spesa, nonostante entrambi mangino per lo più fuori casa proprio per cause lavorative: “Almeno quattro giorni a settimana ceno al lavoro e tendenzialmente il mio ragazzo dopo aver giocato a calcio capita che preferisca andare a casa dei suoi genitori perché altrimenti mangerebbe troppo tardi”. La frequenza con cui eseguono la spesa è di circa una volta ogni tre settimane, in cui fanno un'enorme cernita dei prodotti alimentari, prediligendo quelli a lunga conservazione come riso e pasta, quest'ultima immancabile. Essendo entrambi molto regolari e abitudinari, si spingono a comprare persino le stesse tipologie di alimenti: “compriamo le stesse verdure, gli stessi formaggi”.

Nonostante questa regolarità, sono molto attenti a ciò che mangiano, ponendo attenzione ai limiti della disponibilità economica: “Mangiamo bene, siamo attenti alle etichette e a cosa compriamo, prediligiamo le uova più fresche e di qualità, la frutta e verdura dal fruttivendolo, ma il biologico di base costa di più e quindi non riusciamo a comprare tutto ciò che vorremmo”. Per quanto riguarda i loro comportamenti alimentari, Francesca ha tenuto a sottolineare come in casa non si butti via quasi niente, ad eccezione del latte, che spesso e non volentieri, dev'essere scartato dato che il suo uso è limitato. Di fatti, venendo utilizzato solo per macchiare il caffè, aumenta la possibilità che possa andare a male. In merito agli avanzi invece, entrambi tendono a limitare gli sprechi nel miglior modo possibile: “Non buttiamo quasi niente perché a pranzo mangiamo un primo piatto di pasta e la sera la maggior parte delle volte siamo fuori casa, se avanza qualcosa lo portiamo ai nostri conoscenti come i genitori del mio ragazzo”.

Come nel caso della Signora Michela, ho chiesto a Francesca se avesse mai fatto uso dell'applicazione Too Good to go. Per via della sua giovane età, mi sarei aspettata una risposta affermativa, e così è stata. Mi ha esposto la sua scelta di comperare solo e soltanto dai panifici, in quanto è sicura di ciò che ordina e di cosa potrebbe eventualmente ritirare

dal negozio: “Ho iniziato ad utilizzarla quando era più in voga e di tendenza, anche una mia amica la usa”.

3.4.4 Osservazioni

Ciò che emerge da tutte e tre le interviste è sicuramente l'*awareness* nei confronti dello spreco alimentare, facendo particolare attenzione ad adottare comportamenti che possano contrastare al meglio tale fenomeno. Contrariamente a quanto si possa pensare, non solo la generazione dei nostri nonni tiene a non buttare via niente, ma se trasmessa e insegnata correttamente, questa abitudine può influire anche sulle generazioni più giovani. Le analogie maggiormente riscontrate riguardano l'utilizzo sapiente del congelatore, elettrodomestico imprescindibile per contrastare al meglio gli sprechi, e la predilezione per i prodotti a lunga conservazione, contingentando l'acquisto dei prodotti freschi e dunque più deperibili. Ho notato con piacere come anche il singolo privato sia interessato nell'utilizzo di applicazioni antispreco, come Too Good to go, uno strumento utile nel caso di problematiche legate agli impegni lavorativi, principale causa di avanzi.

CONCLUSIONI FINALI

Non si può parlare di soluzioni antispreco senza conoscere il fenomeno che vi sta alla base: perciò, è essenziale comprendere, in primo luogo, cosa sia lo spreco alimentare, non solo nella sua definizione ma anche negli effetti negativi che esso comporta. Affinché vengano attuati dei piani d'azione e delle misure che siano davvero efficaci nel combatterlo, è necessario che tutti gli attori coinvolti nella filiera agroalimentare, nelle istituzioni ed anche i singoli individui collaborino, per creare più consapevolezza e più rispetto verso le risorse utilizzate; nonché maggior sicurezza alimentare e riduzione degli sprechi.

Procedendo con la tesi di ricerca, si è visto come l'economia circolare in ambito alimentare possa essere una delle soluzioni per la redistribuzione degli alimenti in eccedenza e il recupero degli scarti, da impiegare poi nella preparazione di nuove pietanze: nel caso di Campagna Amica, in occasione della Giornata anti spreco alimentare, sono stati forniti consigli utili per l'acquisto di prodotti e grazie ai cuochi contadini di Terranostra, sono state preparate dal vivo le "ricette della nonna", tradizionalmente basate sul recupero degli avanzi all'insegna del risparmio e della sostenibilità.

Questo genere di iniziative ed occasioni sono fondamentali per sensibilizzare e rendere partecipi, non solo la rete capillare di organizzazioni, imprese e aziende, ma anche il singolo individuo. Possiamo distinguere eventi con cadenza annuale come la Giornata Mondiale della consapevolezza sugli sprechi alimentari dell'ONU, la Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare e il Festival degli Empori della Solidarietà in Veneto, il cui obiettivo è raggiungere la sostenibilità ambientale e sociale tramite azioni di recupero e redistribuzione delle eccedenze. Inoltre, altre proposte quali il Banco Alimentare e il Progetto Cities2030 di pertinenza dell'Università Ca' Foscari di Venezia (con partecipazione attiva del comune di Vicenza), mirano anch'esse a garantire sicurezza alimentare, cibo accessibile e lotta contro gli sprechi. Non va dimenticato questo ruolo di sensibilizzazione e promozione, cosicché anche nella vita di ogni giorno e nel nostro piccolo si possa fare la propria parte. Tuttavia, queste soluzioni da sole non bastano: è necessaria una continua e costante implementazione delle normative vigenti da

parte dei governi, delle aziende e delle imprese, ed è proprio su queste ultime che si è concentrata questa indagine.

Il terzo capitolo costituisce il fulcro della tesi con un focus speciale su Padova: si è cercato di capire se le imprese radicate nel territorio fossero davvero a conoscenza del fenomeno dello spreco alimentare e come queste eventualmente agissero per contrastarlo. L'indagine qualitativa condotta, a mio avviso, ha avuto un riscontro molto positivo evidenziando alcuni particolari enti dal comportamento esemplare. Dalle interviste è emerso come gli esercenti portino avanti una duplice battaglia: nel caso delle Cucine Economiche Popolari oltre al contrasto allo spreco alimentare si affianca la lotta alla povertà alimentare. In altri casi, come Bottega Sfusa, il contrasto allo spreco va di pari passo con questioni ecologiche (ridurre gli imballaggi di plastica), o questioni sociali, come nella lotta alla discriminazione perseguita da parte del panificio biologico SOBON.

Per quanto riguarda le soluzioni pratiche adottate da questi enti, ciascuno ha le proprie personali strategie: le Cucine Economiche Popolari possiedono un indotto di prodotti a km0 e stagionali con i quali possono creare un menù adatto alla singola persona, in completa simbiosi con quella che è la loro filosofia di lotta contro la povertà alimentare; successivamente, il Settore Ristorazione ESU di Padova riesce a produrre solo ciò che è necessario all'utenza grazie al metodo "di produzione espressa dei pasti", per cui le pietanze non consumate o vengono trasferite in altre tavole calde ancora aperte, o vengono rielaborate per la creazione di nuovi pasti per il giorno seguente, in modo tale da ridurre al minimo le eccedenze. Particolarmente interessante il metodo adottato dal panificio biologico SOBON, che prevede l'utilizzo del pane avanzato come ingrediente base al posto del cereale nel processo di birrificazione.

Per quanto concerne le interviste ai singoli, è stato riscontrato che non solo la generazione dei nostri nonni, reduci da comportamenti acquisiti durante il secondo conflitto mondiale, sia sensibile a questa problematica, ma che anche le generazioni più giovani siano inclini ad avere un comportamento più attento e consapevole nei confronti degli avanzi, prediligendo metodi di conservazione casalinghi e spese contingentate.

Le tecnologie e più nello specifico Too Good to go hanno giocato un ruolo importante nell'aiutare le imprese padovane a sprecare meno, mettendo a disposizione le proprie Surprise Box, con prodotti avanzati ma di qualità. Dalle indagini è emerso come

l'applicazione, arrivata a Padova nel 2019, non solo costituisca un'ottima opportunità e soluzione per l'efficiente smaltimento degli avanzi, ma sia anche potente strumento di visibilità per tutti quegli esercenti che vogliono raggiungere dei potenziali nuovi clienti. In questo modo, essi si possono avvicinare a tipologie differenti di prodotto, come il pane e i prodotti da forno realizzati con farine biologiche e lievito madre di SOBON, oppure prodotti particolari e sfusi quali le spezie orientali e la frutta secca di qualità presso la Bottega Sfusa.

La filosofia imprenditoriale che accomuna tutti gli enti intervistati è quella di porre il consumatore al primo posto: le Cucine Economiche Popolari, al servizio dei più bisognosi, creano delle pietanze conformi alle tradizioni e ai sapori delle differenti culture, facendo sentire la persona a proprio agio e in un ambiente familiare; il Settore Ristorazione ESU tiene bene a mente la richiesta dell'individuo che usufruisce del servizio adeguandosi alle sue preferenze ed esigenze grazie anche allo studio di un menù *ad hoc* che prevede l'utilizzo di prodotti stagionali e di qualità. Ancora, il panificio biologico SOBON in nome dell'inclusività sociale, permette alle persone con fragilità di lavorare all'interno della loro organizzazione, e tutti i loro prodotti serviti sono minuziosamente studiati dal punto di vista nutrizionale, utilizzando solo farine biologiche da filiere consapevoli e metodi di produzione tradizionali. Infine, Laura Fallia con la sua Bottega Sfusa, estende questa filosofia di benessere alimentare proponendo prodotti sfusi di qualità e biologici, permettendo ai propri clienti di acquistare le quantità desiderate senza alcuna costrizione e con un occhio di riguardo all'ambiente, facendo riutilizzare i barattoli e i recipienti dei clienti stessi.

Le interviste hanno confermato l'ipotesi di come al giorno d'oggi la tematica dello spreco alimentare sia ampiamente diffusa, e venga presa sul serio e affrontata con un atteggiamento sempre più consapevole. La partecipazione attiva in questa battaglia non è da delegare solo al singolo individuo e la gestione del proprio frigorifero di casa, ma anche a tutte quelle aziende e imprese del territorio che studiano e sviluppano metodi innovativi per ridurre gli sprechi, rispettando al contempo il pianeta e le risorse che esso offre. È indispensabile essere lungimiranti, implementando queste soluzioni che agiscono sul presente in un'ottica a lungo termine, affinché si possa contrastare la problematica in futuro.

BIBLIOGRAFIA

FAO, *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*, World Food Summit di Roma, 13-17 novembre 1996;

FAO (Food and Agriculture Organization), *Statistical databases*, Rome, 2002;

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO, *The State of Food Security and Nutrition in the World, Transforming food systems for affordable healthy diets*. Rome, 2020;

Giannetti V., Boccacci Mariani M., *Il fenomeno del food waste: gli sprechi alimentari da problemi a risorse*, in *Atti del XXVIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche*, Università di Roma La Sapienza, Roma, 2018;

Lundqvist, J., C. de Fraiture and D. Molden. (2008), *Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain*, SIWI Policy Brief, Stockholm, 2008;

F. Maino, *Povert  Alimentare*, Universit  di Milano, Milano, 2016;

Segre' A., Falasconi L., *Il libro nero dello spreco: il cibo*, Edizioni Ambiente, Milano, 2011;

Smil, V., *Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System*, Journal of Integrity Environmental Sciences, University of Manitoba, Winnipeg, Canada, 2004;

Ventour L., *The food we waste*, Banbury, UK, 2008;

SITOGRAFIA

- Banco Alimentare, www.bancoalimentare.it/cosa-facciamo
- Bottega Sfusa, www.labottegasfusa.it
- CEWMS, ilbolive.unipd.it/it/news/economia-circolare-nuovi-modelli-sostenibilita
- CIA - Manifestazione "Saccisica in Mostra" - www.cia.it/eventi/iniziativa-cia-padova-su-spreco-alimentare/
- Cicatiello, Falasconi, Franco - *Gli sprechi alimentari nella grande distribuzione organizzata in Italia* - www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2020/07/Report-AR4-GDO.pdf
- Coldiretti Giovani Impresa - *Spreco alimentare: nel 2020 5,2 ton di alimenti nella spazzatura* - giovanimpresa.coldiretti.it/notizie/attualita/pub/spreco-alimentare-nel-2020-52mln-ton-di-alimenti-nella-spazzatura/
- Coldiretti Veneto - *Giornata Antispreco, piatti del riciclo e agribag* - veneto.coldiretti.it/news/giornata-antispreco-piatti-del-riciclo-e-agribag-nei-ristoranti-coldiretti-in-veneto-30-di-poveri-senza-cibo/
- Commissione Europea - *Green Deal europeo* - www.consilium.europa.eu/it/policies/green-deal/
- Commissione Europea - *Lo spreco di cibo in Italia è superiore alla media europea* - ec.europa.eu/newsroom/eusciencehubnews/items/800589/en
- Comune di Padova - *Rapporto di monitoraggio PAESC 2017-2023* - www.padovanet.it/sites/default/files/attachment/monitoraggioPAESC_Padova.pdf
- Confartigianato Imprese Padova - *Confartigianato Imprese Padova e Too Good to go* - www.confartigianatoimpresepadova.it/confartigianato-imprese-padova-e-too-good-to-go-firmano-un-accordo-contro-lo-spreco-alimentare/
- Consiglio Regionale del Veneto - *Legge regionale 7 aprile 1998 n.8* - ns-rasmedia.consiglioveneto.it/crvportal/leggi/1998/98lr0008.html

- CREA - *L'impatto dell'emergenza COVID-19 sulle abitudini alimentari degli italiani* -
www.crea.gov.it/documents/59764/0/ALIMENTAZIONE+E+COVID+OERSA+Spec+ial+Issue.pdf/0e0e8b71-5092-3972-a5e8-358c10fab587?t=1611920710992
- CREA - *Spreco alimentare: Primo studio italiano dettagliato* -
www.crea.gov.it/documents/20126/0/CREA+cs+indagine+spreco+alim+def+%281%29.pdf/5e55b0eb-0271-80e6-fc27-a5095fbb956a?t=1635168291959
- Cucine Economiche Popolari, www.fondazionenervopasini.it
- Economitalia - *Spreco alimentare: impatto sull'economia e soluzioni per combatterlo* – www.economitalia.it/finanza/analisi-e-commenti/lo-spreco-alimentare-impatto-sull-economia-e-soluzioni-per-combatterlo/
- ESU Padova, www.esu.pd.it/ristorazione/
- ESU Padova, www.regione.veneto.it/esu-padova
- Famiglie a Venezia - *Emporio della Solidarietà di Venezia* -
www.famiglieavenezia.it/sostegno-alle-famiglie/distribuzione-alimenti/emporio-della-solidarieta-di-venezia-2/
- FAO/SIK - *Global Food losses and Food waste, 2011* -
www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf
- Fondazione Nervo Pasini, www.fondazionenervopasini.it
- Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare –
www.wikipedia.org
- ISTAT - *Goal 12 , Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo* -
www.istat.it/storage/rapporti-tematici/sdgs/2020/goal12.pdf
- La Biolca - *Il Biologico in Piazza* - www.labiolca.it/corsi-e-attivita/el-biologico-in-piazza/
- Legge 19 agosto 2016 n. 166,
www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sq

- MAAP - Mercato AgroAlimentare di Padova - [www.qooqle.com/url?sa=D&q=https://www.maap.it/chi-siamo/&ust=1719559500000000&usq=AOvVaw3iyma1lqOxUt5yJZ6qFTtk&hl=it&source=gmail](https://www.maap.it/chi-siamo/&ust=1719559500000000&usq=AOvVaw3iyma1lqOxUt5yJZ6qFTtk&hl=it&source=gmail)
- MASE - Riforma 1.1 – Strategia nazionale per l’economia circolare - www.mase.gov.it/pagina/riforma-1-1-strategia-nazionale-l-economia-circolare
- MUFPP - Milan Urban Food Policy Pact - www.comune.milano.it/food_policy/milan-urban-food-policy-pact
- ONU - Giornata Mondiale della Consapevolezza sugli sprechi alimentari - unric.org/it/giornata-internazionale-della-consapevolezza-sugli-sprechi-alimentari/
- ONU - Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile - unric.org/it/agenda-2030/
- ONU - World Food Programme - it.wfp.org/nutrizione
- PINPAS – Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare - www.recyclind.it/page.php?idpagina=1232
- Progetto Cities2030, cities2030.lavigna.it/it/il-progetto/
- Re.Te Solid.A, www.retesolida.it
- Regione Veneto - 11° Giornata contro lo spreco in Veneto - www.regione.veneto.it/article-detail?articleId=13952865
- Regione Veneto - Empori della solidarietà - www.regione.veneto.it/web/sociale/rete-degli-empori-della-solidarieta
- Save the Children – With/Out, Fame e Sprechi: Il Paradosso della scarsità nell’abbondanza - s3.savethechildren.it/public/files/uploads/pubblicazioni/out-fame-e-sprechi-il-paradosso-della-scarsita-nellabbondanza.pdf
- SIAD - Guida alla filiera agroalimentare - food.matterofgas.eu/filiera-agroalimentare-italia-ruolo-gas/
- SOBON, www.sobon.it
- Spreco Zero - Cross Country Report Waste Watcher International Observatory Food and Waste around the World, 2023 - www.sprecozero.it/waste-watcher/

- Spreco Zero - *Spreco alimentare in Italia* - www.sprecozero.it/comunicati-stampa/spreco-alimentare-in-italia-vale-quasi-16-miliardi-e-quasi-12-nelle-nostre-case-presentati-alla-fao-stamane-i-dati-waste-watcher-in-occasione-della-giornata-naz-di-prevenzione-dello-spreco-alimen/
- Too Good to go, www.gastrocicino.ch/Data/Document/Info_ToGoodToGo.pdf
- UNICEF - *Filiera produttiva, filiera corta e filiera agroalimentare* - www.unicef.it/media/rapporto-sicurezza-alimentare-2020-malnutrizione-globale-in-
- UNICEF - *Rapporto ONU sull'alimentazione 2020* - www.unicef.it/media/rapporto-sicurezza-alimentare-2020-malnutrizione-globale-in-aumento/
- Unità - *Doggy Bag - cos'è e come funziona la legge che vuole renderla obbligatoria nei ristoranti* - www.unita.it/2024/01/11/doggy-bag-cosa-e-come-funziona-leqge-che-vuole-renderla-obbligatoria-ristoranti-multe-fino-125-euro/