

L'associazione, oltre a recuperare il cibo, ha come obiettivo quello di far tornare il mercato ad essere un punto di ritrovo



Lo spreco alimentare in Italia ha un valore di 16 miliardi che equivale allo 0,88% del Pil e 12 miliardi solo nelle nostre case. "Roma salva cibo" è il progetto nato per il recupero e redistribuzione, per un'economia circolare e un'educazione alimentare

Salvare cibo, recuperarlo e ridistribuirlo. Questo l'obiettivo dell'associazione ReFoodGees, che il 12 ottobre scorso, ha festeggiato un anno di mercato Esquilino. Salvare cibo, dunque, ma non solo. Riconvertire il mercato come storico spazio d'incontro e di socializzazione e non più soltanto come luogo dove il cibo in eccedenza viene scartato e buttato. Contrasto allo spreco, educazione ambientale e una nuova idea di uso e riuso del cibo, troppo spesso considerato un bene illimitato. Ogni settimana più di una tonnellata di cibo viene salvato dal macero e ridistribuito. Il progetto di Roma salva cibo "nasce da un incontro con Paolo Hutter - spiega Viola De Andrade Piroli, la coordinatrice dei volontari e presidente dell'associazione Eco dalle Città di Torino. Paolo portava già avanti un progetto analogo, Repoop, nel mercato di Porta Palazzo e cercava di esportare questo modello in diverse città italiane e quindi ho raccolto la sfida e a settembre di due anni fa, nel 2017, in un mercato piccolino, l'Alberone, con altri due ragazzi abbiamo cominciato questa impresa. Un anno dopo, ad ottobre del 2018, ci siamo spostati al mercato Esquilino e ogni sabato dalle 15 alle 19 distribuiamo cibo ai passanti". A maggio del 2019 Roma salva cibo si è

costituita associazione con il nome di ReFoodGees. "È il nome che abbiamo voluto dare al nostro gruppo - riprende Viola - visto che buon numero dei volontari di questo progetto sono rifugiati; un gruppo formato da uomini donne, ragazze, ragazzi, provenienti da diversi paesi del mondo, un contesto molto eterogeneo e proprio per questo ci è piaciuta l'idea di utilizzare questo nome"

Insieme al mercato si sviluppano, parallelamente, nuove idee e nuovi progetti. "Il progetto si è ampliato e insieme alla raccolta e alla redistribuzione del cibo, ci sono altre attività. Ad esempio, oggi organizziamo dei laboratori con riciclo creativo di costruzione di prodotti musicali". Il grido dei Butta Beat Riciclato è infatti: "Trasformiamo monnezza in allegria"; a partire da materiali di scarto, come bottiglie di plastica, forme di parmigiano, tubi, tappi delle bottiglie, vengono creati dei veri e propri strumenti musicali, un lavoro che stimola la creatività e la fantasia, soprattutto dei più piccoli. Riciclo non solo alimentare, dunque, ma anche la trasformazione artistica delle materie prime non utilizzate e poi Samba precario, Eduraduno, ma anche l'idea di un libro di ricette. "Obiettivo non è solo non sprecare cibo - riprende Viola - ma anche la lavorazione delle materie prime recuperate ispirate ai saperi e alle ricette delle cucine popolari; un'idea che è nata del tutto spontanea vista la quantità e la diversità di verdure che arrivano e che spesso neanche conosciamo e che ci porta a raccontarci come cucinare quella verdura. Ad esempio -continua Viola - stando qui abbiamo scoperto i cavoli cinesi, verdura che prima ignoravamo, e ora, che ci hanno spiegato come cucinarli ne siamo tutti innamorati." Il cibo stimola l'appetito, stimola la socialità in un contesto internazionale ed eterogeneo che si racconta attraverso il diverso uso e cucina del cibo. Contrastare lo spreco alimentare e ridurre la produzione di rifiuti organici; promuovere la raccolta differenziata e il riciclo anche attraverso la trasformazione artistica delle materie prime non utilizzate. ReFoodGees ha raccolto in tutto 20.000 chili di cibo, un esempio di economia circolare, di consumo consapevole del prodotto alimentare, un bene prezioso sempre più soggetto allo spreco a causa della totale assenza di un'educazione alimentare.

Lo spreco alimentare in Italia ha un valore di 16 miliardi che equivale allo 0,88% del Pil e 12 miliardi solo nelle nostre case. A confermarlo sono i dati dell'osservatorio Waste Watcher di Last minute market, dati raccolti con il progetto Reduce e i "Diari di famiglia". Un campione statistico di 400 famiglie che hanno annotato per una settimana i riscontri del cibo sprecato. Dati che sono stati poi sottoposti a "sorting waste" ovvero controllo della spazzatura per incrociare le cifre annotate con l'effettiva quantità di cibo buttato. Lo spreco alimentare risultato viene dalla somma dell'intera filiera alimentare, a partire dalla produzione sino alla distribuzione. Lo

sprego alimentare si concentra soprattutto nelle case degli italiani e la colpa è delle nostre abitudini. Ma secondo il rapporto Waste Watcher non è così per 4 italiani su 5. Infatti, il 20% degli intervistati dichiara che si spreca soprattutto nel commercio (47%) e nel pubblico, quindi scuole, ospedali,

uffici e caserme (27%). Non vi è dunque una reale consapevolezza del fenomeno e questo dato dimostra quanto sia necessaria una grande svolta culturale nella gestione del cibo a livello domestico. Le cause dello spreco sono legate alle nostre cattive abitudini e ad una educazione alimentare inesistente. Il cibo più sprecato riguarda quello scaduto per il 63% o ammuffito 51%, acquistato o cucinato in quantità eccessive, 58% e 43%. Gli alimenti che si sprecano di più sono: legumi, pane, frutta fresca, bevande analcoliche, pasta fresca. Seguono pesce, pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, sughi. Ma anche dolcine bevande alcoliche. Per combattere lo spreco alimentare più di 7 italiani su 10 ritengono che la via da percorrere sia quella dell'educazione alimentare (72%), il 26% propone packaging di nuova generazione e 1 italiano su 5 (20%) provvedimenti normativi con incentivi e sanzioni legati allo spreco del cibo. Ma gli effetti della sensibilizzazione stanno dando i suoi frutti. Se compariamo i dati con il periodo 2014/2015 quando 1 Italiano su 2 dichiarava di gettare cibo ogni giorno; oggi 2 italiani su 3, il 64% degli intervistati, dichiarano di gettare il cibo solo una volta al mese (16%) o persino più raramente (48%), solo l'1% dichiara di sprecare cibo quotidianamente. La prevenzione degli sprechi alimentari deve partire prima di tutto dalle mura di casa.

C'è bisogno di un'educazione alimentare soprattutto per ricostituire il cibo come diritto per tutti. Il paradosso è evidente: 821 milioni di individui sulla terra soffrono la fame e 1 persona ogni 3 è malnutrita. Ma intanto una persona su 8 soffre di obesità e un terzo del cibo prodotto ogni anno viene buttato nella spazzatura, senza arrivare sulla tavola- secondo il rapporto Fao sullo "Stato del cibo e dell'agricoltura" 2019. Eppure, lo spreco alimentare è in aperta violazione del diritto al cibo che è riconosciuto dalla comunità internazionale fin dalla Dichiarazione universale dei diritti umani del 1948 come recita l'articolo 25 "ogni individuo ha diritto a un tenore di vita sufficiente a garantire la salute e il benessere proprio e della propria famiglia, con particolare riguardo all'alimentazione". Ridurre lo spreco alimentare, oltre ad essere un forte indicatore di civiltà, è soprattutto una questione di giustizia sociale. Sprecare cibo non comporta soltanto lo spreco di risorse monetarie ma anche, o forse soprattutto, spreco di risorse naturali come: acqua, terreni coltivati ed energia. Tutto questo crea un potente impatto ambientale: il cibo buttato in un anno equivale all'8% delle emissioni di gas serra.

([Articolo di Redattore Sociale](#) / Fonte Foto: LinkedIn)