Vincere lo spreco? Yes we can!

spreco-alimentare-cde87631

Lo scorso febbraio si è celebrata la sesta edizione della Giornata nazionale di Prevenzione dello Spreco. Un appuntamento necessario perché – secondo quanto riporta il sito internet del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo – in Italia si getta ogni anno cibo per un valore di 12 miliardi di euro. Anche la ristorazione genera scarti. Gestirli in modo corretto, recuperando quanto possibile, significa rendere la propria attività più responsabile e sostenibile. Gli chef lo sanno. *«Evitare gli sprechi è importante* – commenta **Lorenzo Buraschi**, giovane cuoco che fa parte della Nazionale Juniores APCI Chef Italia – *a casa come nelle cucine professionali. Ma non è semplice. Io sono contro lo spreco, ma gestire gli scarti e riutilizzarli è un lavoro che richiede tempo e personale. Spesso si spreca non per cattiva volontà, ma per ragioni di tempo. Per esempio, un piatto che riutilizza la buccia della carota friggendola per guarnire il piatto, non sempre è una scelta praticabile. Magari preparo della crema di carote, ma non mi serve la buccia, o mi servirebbe, ma non ho in carta nessun piatto che usi le carote... E allora cosa faccio, la conservo? E per quanto? E quanta ne accumulo? Non va bene nemmeno così, anche perché difficilmente si ha tempo per fare tutte le operazioni necessarie a una corretta conservazione. Per poter usare bene gli scarti bisogna tenere conto di questa variabile fin dalla costruzione del menù, in modo da avere dei piatti "complementari" ed evitare così gli sprechi».*

ISTRUZIONI PER L'USO

Qualche consiglio per gestire al meglio gli avanzi viene da **Laura Mongiello**, tecnologa alimentare a Potenza, una tra gli esperti della piattaforma www.iononsprecoperche.it che collabora per l'applicazione della "Legge Gadda" come consulente di Enti del terzo settore. *«Gli scarti* – spiega – *devono essere manipolati e trattati come normali ingredienti per la preparazione di piatti che, prima che essere buoni, devono essere sicuri. Se pensiamo ai ritagli di carne o di pesce è opportuno abbattere rapidamente il prodotto e conservarlo tra (+2 e + 4 °C) per non oltre 24 ore prima di procedere alla lavorazione; si possono preparare così, ad esempio polpettoni, olive all'ascolana, sughi a base di carne o di pesce, brodi. Gli scarti di vegetali, dopo un accurato lavaggio, possono essere sottoposti a una rapida scottatura per inattivare enzimi e batteri presenti»*. Diverso è il caso di piatti

pronti e non somministrati. *«La gestione delle eccedenze* – commenta – *richiede una particolare attenzione: si tratta di cibi con una shelf life ridotta che vanno rapidamente incontro a perdita delle caratteristiche sensoriali e dei requisiti di sicurezza alimentare. In primis è importante che la preparazione venga fatta nel rigoroso rispetto delle norme di corretta prassi igienica e applicazione del piano H.A.C.C.P., in riferimento a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004. I piatti pronti devono essere mantenuti senza interruzione della catena del freddo (+4 °C) e del caldo (+65 °C per non oltre 2 ore) e adeguatamente protetti in modo da impedirne la contaminazione. Se non somministrati possono essere abbattuti o congelati».*

L'altra strada è quella della donazione. La legge 166/16 (legge antispreco) riorganizza il quadro normativo di riferimento che regola le donazioni degli alimenti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione. Stabilisce come priorità il consumo umano e la donazione a persone indigenti. *«Questa legge* – precisa – *consente di fare un passo in avanti nel recupero delle eccedenze rispetto ai prodotti che è più complesso donare e gestire, come pane, prodotti freschissimi, cibo cotto, garantendo il rispetto delle norme igienico-sanitarie e della rintracciabilità dei prodotti. Il cibo preparato nelle cucine professionali può essere donato se viene gestito con la massima cura e attenzione, in quanto occorre considerare che le persone indigenti, in genere, sono persone fragili, al pari dei bambini e degli anziani. È opportuno abbattere sempre i cibi e rispettare la catena del freddo; se il pasto deve essere nell'arco di due ore successive alla preparazione, è possibile donarlo senza interruzione della catena del caldo. Bisogna indicare la data di preparazione e l'elenco degli ingredienti per controllare il pericolo degli allergeni e – a garanzia di chi dona – le modalità di conservazione e di utilizzo del prodotto e la data entro la quale consumarlo»*. Le fasi di abbattimento e/o di congelamento possono essere anche eseguite dall'associazione che prende in carico il pasto.

I VANTAGGI DEL DONARE

«I dati sullo spreco alimentare sono sconcertanti – commenta la Mongiello – *se pensiamo a quante persone non hanno accesso al cibo. Il primo vantaggio di chi dona è il rispetto del proprio lavoro, dei bisogni umani e dell'ambiente in cui si vive. Se riduciamo i rifiuti ne beneficia l'ambiente e di riflesso la nostra salute. Quindi il primo passo è vivere il dono come atto gratuito». Ci sono poi dei risvolti fiscali: la legge introduce misure relative allo sgravio fiscale come la riduzione della tassa sui rifiuti. In materia di IVA, le cessioni gratuite di prodotti alimentari a favore di soggetti del Terzo settore sono assimilate alla loro distruzione, salvaguardando la detrazione dell'IVA a monte. Non si considerano operazioni estranee all'attività del cedente: non generano un ricavo imponibile, fermo restando la deducibilità dei costi sostenuti dal cedente. Qualche consiglio per i ristoratori? «In primis – afferma – individuare le associazioni del Terzo settore e concordare le migliori modalità per il ritiro dei prodotti invenduti in*

base alle esigenze di chi riceve, evitando che il prodotto sosti a temperatura ambiente. Se si decide di congelare o abbattere fino al raggiungimento della temperatura di refrigerazione è opportuno definire una procedura e confrontarsi con il proprio consulente in materia di sicurezza alimentare. Potrebbe sembrare complicato ma si tratta semplicemente di prevedere e gestire, attraverso il piano H.A.C.C.P già in uso, la sicurezza alimentare del piatto che si dona, come se il bisognoso fosse un normale cliente».

L'antispreco va in crociera

Dal 2016, Costa Crociere ha intrapreso un percorso – il progetto 4GOODFOOD – sul tema del valore del cibo e del consumo responsabile, in collaborazione con Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Winnow, Cittadinanzattiva, Fondazione Banco Alimentare Onlus. Il progetto si articola in varie fasi. La prima è la rielaborazione della proposta gastronomica in chiave sostenibile. Poi si è operato sulla riduzione degli sprechi nella preparazione, partendo dall'analisi e quantificazione della produzione di scarti in tutte le fasi di preparazione. L'analisi dei dati è alla base della revisione dei processi di preparazione e dell'impostazione di azioni di miglioramento. Un altro aspetto ha riguardato la sensibilizzazione degli ospiti verso modelli di comportamento virtuosi al momento del buffet, attraverso il programma di comunicazione "Taste don't Waste". Parte integrante del progetto è il sostegno della rete degli Orti in Africa promossa dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Per utilizzare le eccedenze, Costa Crociere ha attivato un percorso insieme alla Fondazione Banco Alimentare Onlus per gestire la raccolta e la distribuzione a fini sociali dei pasti "ready to eat" non serviti a bordo. La preparazione allo sbarco del cibo ha comportato la messa a punto di nuove procedure, in stretta collaborazione con l'Agenzia delle Dogane e la Sanità Marittima. *"In Costa Crociere* – afferma **Stefania Lallai**, Costa Cruises Sustainability and External Affairs Director – *ci siamo concentrati sulla valorizzazione del cibo e, di conseguenza, sul consumo responsabile. Con il programma 4GOODFOOD intendiamo dimezzare lo spreco di cibo sulle nostre navi entro il 2020. A bordo delle nostre navi promuoviamo un modello di preparazione e consumo di cibo più sostenibile, con l'obiettivo di migliorare l'esperienza di crociera e il coinvolgimento diretto degli ospiti. Da luglio 2017 circa 80.000 porzioni dei pasti preparati a bordo, non serviti ai nostri ospiti, sono state donate ad organizzazioni di beneficenza grazie alla collaborazione con le banche alimentari locali di diversi Paesi come Italia, Francia, Spagna, in concomitanza con gli scali della nostra nave nel Mediterraneo. Recentemente il programma è stato attivato anche in Guadalupa e Martinica e il nostro obiettivo è quello di estenderlo ulteriormente".*