



DOSSIER

Venerdì, 03 ottobre 2014

DOSSIER

Venerdì, 03 ottobre 2014

Articoli

03/10/2014 Brescia Oggi Pagina 14	
<u>Sprechi di cibo: Brescia fa scuola anche ad Expo</u>	1
03/10/2014 bresciaoggi.it	
<u>Sprechi di cibo: Brescia fa scuola anche ad Expo</u>	3

Cauto Cantiere Autolimitazione

A MILANO. Presentazione nel convegno «Aggiungi un posto a tavola»

Sprechi di cibo: Brescia fa scuola anche ad Expo

Grazie a «Now», della cooperativa Cauto, sfamate con le eccedenze cinquemila bocche a settimana.

Brescia fa scuola nel campo del recupero delle eccedenze alimentari. Lo ha dimostrato ieri a Milano in occasione del convegno «Aggiungi un posto a tavola» in cui, in preparazione ad Expo 2015, sono state presentate le migliori iniziative nazionali contro gli sprechi. Tra queste è emerso come modello il progetto della cooperativa bresciana Cauto «Now» - acronimo di No more Organic Waste - che recupera gli alimenti invenduti dalla grande distribuzione perché vengano donati e riutilizzati come risorse.

IL PROGETTO, finanziato dalla Commissione Europea attraverso la linea di finanziamento Life+2010, ha già meritato il premio nazionale sulla prevenzione dei rifiuti organizzata da Federambiente e Legambiente. In vista di Ecomondo del prossimo 6 novembre, Now è sotto osservazione da parte della società di consulenza ambientale Indica srl, che ha condotto uno studio per mettere a sistema i risultati ottenuti dal progetto, evidenziandone gli effetti sulla prevenzione e riduzione dei rifiuti e i relativi benefici ambientali, economici e sociali.

La ricerca propone come alternativa all'economia «lineare» (produzione, consumo e rifiuto) la cosiddetta economia «circolare», in cui i prodotti mantengono il loro valore senza arrivare a generare scarto.

In pratica, quando un prodotto raggiunge la fine del ciclo di vita, le risorse restano all'interno del sistema economico in modo da poter essere riutilizzate più volte a fini produttivi e creare così nuovo valore.

Now rientra in questo processo. Iniziato nel 2012 coinvolgendo 12 punti vendita sul territorio provinciale, oggi ha ampliato il suo raggio d'azione a 26 supermercati, per un totale di 1.500 tonnellate di buon cibo recuperate. Le bocche sfamate dal programma sono ben 5.000 ogni settimana, attraverso 70 enti erogatori.

Numeri che fanno la differenza se si pensa che le eccedenze nella filiera agroalimentare italiana sono di 6 milioni di tonnellate all'anno, di cui viene recuperato solo il 7,5 per cento.

Tolta questa fetta, lo spreco nella filiera agroalimentare italiana è di 5,5 milioni di tonnellate annue.

«IL MODELLO NOW è vincente perché, diversamente ad altri sistemi di raccolta e distribuzione solidale, è molto più pervasivo - spiega Alessandra Vaccari, amministratore di Indica srl -: ritira anche

la ricerca propone come alternativa all'economia «lineare» (produzione, consumo e rifiuto) la cosiddetta economia «circolare», in cui i prodotti mantengono il loro valore senza arrivare a generare scarto. In pratica, quando un prodotto raggiunge la fine del ciclo di vita, le risorse restano all'interno del sistema economico in modo da poter essere riutilizzate più volte a fini produttivi e creare così nuovo valore. Now rientra in questo processo. Iniziato nel 2012 coinvolgendo 12 punti vendita sul territorio provinciale, oggi ha ampliato il suo raggio d'azione a 26 supermercati, per un totale di 1.500 tonnellate di buon cibo recuperate. Le bocche sfamate dal programma sono ben 5.000 ogni settimana, attraverso 70 enti erogatori. Numeri che fanno la differenza se si pensa che le eccedenze nella filiera agroalimentare italiana sono di 6 milioni di tonnellate all'anno, di cui viene recuperato solo il 7,5 per cento. Tolta questa fetta, lo spreco nella filiera agroalimentare italiana è di 5,5 milioni di tonnellate annue. «IL MODELLO NOW è vincente perché, diversamente ad altri sistemi di raccolta e distribuzione solidale, è molto più pervasivo - spiega Alessandra Vaccari, amministratore di Indica srl -: ritira anche

piccole quantità, cosa che altri non fanno, e più frequentemente, permettendo di assemblare un numero maggiore di prodotti, anche freschi, offrendo un paniere che risponda alle esigenze di una dieta varia». Oltre a questo, Now raccoglie le eccedenze in diversi punti vendita garantendo maggiore scelta per le associazioni.

I benefici sono evidenti e per tutti: per la Gdo, che riduce i costi di smaltimento e migliora le proprie condizioni igienico-sanitarie; per il territorio, che rafforza le reti sociali e ha meno rifiuti; per le associazioni, che contano su un approvvigionamento costante e più pianificabile.

NONOSTANTE molti siano i passi avanti già compiuti, altrettanti rimangono i temi aperti.

Secondo Vaccari, riguardano soprattutto la necessità di una semplificazione burocratica del processo e l'equiparazione delle onlus a operatori del settore alimentare, argomento per il quale è in corso la stesura di un manuale nazionale. Il prossimo obiettivo sarà anche ottenere agevolazioni economiche per i soggetti che effettuano la cessione gratuita alle associazioni attraverso parametri legati alla produzione dei rifiuti. « Rimane da indagare e risolvere il problema dello spreco domestico - conclude Vaccari - che vede il 42 per cento del rifiuto finire nelle nostre pattumiere». Cauto non si dà per vinta ed è decisa a proseguire: «Now conclude il suo percorso a dicembre, almeno per quanto riguarda la scadenza europea - annuncia infine Anna Brescianini, presidente della cooperativa -, ma visti gli esiti più che positivi andremo avanti». Il modello virtuoso c'è, ora va implementato perché diventi sistema.

COPYRIGHT.

Sprechi di cibo: Brescia fa scuola anche ad Expo

Brescia fa scuola nel campo del recupero delle eccedenze alimentari. Lo ha dimostrato ieri a Milano in occasione del convegno «Aggiungi un posto a tavola» in cui, in preparazione ad Expo 2015, sono state presentate le migliori iniziative nazionali contro gli sprechi. Tra queste è emerso come modello il progetto della cooperativa bresciana Cauto «Now» - acronimo di No more Organic Waste - che recupera gli alimenti invenduti dalla grande distribuzione perché vengano donati e riutilizzati come risorse. IL PROGETTO, finanziato dalla Commissione Europea attraverso la linea di finanziamento Life+2010, ha già meritato il premio nazionale sulla prevenzione dei rifiuti organizzata da Federambiente e Legambiente. In vista di Ecomondo del prossimo 6 novembre, Now è sotto osservazione da parte della società di consulenza ambientale Indica srl, che ha condotto uno studio per mettere a sistema i risultati ottenuti dal progetto, evidenziandone gli effetti sulla prevenzione e riduzione dei rifiuti e i relativi benefici ambientali, economici e sociali. La ricerca propone come alternativa all' economia «lineare» (produzione, consumo e rifiuto) la cosiddetta economia «circolare», in cui i prodotti mantengono il loro valore senza

arrivare a generare scarto. In pratica, quando un prodotto raggiunge la fine del ciclo di vita, le risorse restano all' interno del sistema economico in modo da poter essere riutilizzate più volte a fini produttivi e creare così nuovo valore. Now rientra in questo processo. Iniziato nel 2012 coinvolgendo 12 punti vendita sul territorio provinciale, oggi ha ampliato il suo raggio d' azione a 26 supermercati, per un totale di 1.500 tonnellate di buon cibo recuperate. Le bocche sfamate dal programma sono ben 5.000 ogni settimana, attraverso 70 enti erogatori. Numeri che fanno la differenza se si pensa che le eccedenze nella filiera agroalimentare italiana sono 6 milioni di tonnellate all' anno, di cui viene recuperato solo il 7,5 per cento. Tolta questa fetta, lo spreco nella filiera agroalimentare italiana è di 5,5 milioni di tonnellate annue. «IL MODELLO NOW è vincente perché, diversamente ad altri sistemi di raccolta e distribuzione solidale, è molto più pervasivo - spiega Alessandra Vaccari, amministratore di Indica srl -: ritira anche piccole quantità, cosa che altri non fanno, e più frequentemente, permettendo di assemblare un numero maggiore di prodotti, anche freschi, offrendo un paniere che risponda alle esigenze di una dieta varia». Oltre a questo, Now raccoglie le eccedenze in diversi punti vendita garantendo maggiore scelta per le associazioni. I benefici sono evidenti e per tutti: per la Gdo, che riduce i costi di smaltimento e migliora le proprie condizioni igienico-sanitarie; per il territorio, che rafforza le reti sociali e ha meno rifiuti; per le associazioni, che contano su un approvvigionamento

The screenshot shows the Bresciaoggi.it website interface. At the top, there's a navigation bar with the site name and date (venerdì, 3 ottobre 2014). Below that, a section titled "OGGI IN HOME" features a main article with the headline "Sprechi di cibo: Brescia fa scuola anche ad Expo". The article text is partially visible, starting with "Grazie a «Now», della cooperativa Cauto, sfamate con le eccedenze cinquemila bocche a settimana". To the right of the article, there's a weather widget for Brescia showing temperatures for the current day, tomorrow, and the day after. Below the weather, there's an "AGENDA" section with categories like "TEATRO", "FESTE", and "CULTURA". At the bottom of the screenshot, there's a "MULTIMEDIA" section with sub-sections for "ITALIA", "TG SERVIZI", "VIDEO NEWS", and "IL FATTO".

costante e più pianificabile. NONOSTANTE molti siano i passi avanti già compiuti, altrettanti rimangono i temi aperti. Secondo Vaccari, riguardano soprattutto la necessità di una semplificazione burocratica del processo e l'equiparazione delle onlus a operatori del settore alimentare, argomento per il quale è in corso la stesura di un manuale nazionale. Il prossimo obiettivo sarà anche ottenere agevolazioni economiche per i soggetti che effettuano la cessione gratuita alle associazioni attraverso parametri legati alla produzione dei rifiuti. « Rimane da indagare e risolvere il problema dello spreco domestico - conclude Vaccari - che vede il 42 per cento del rifiuto finire nelle nostre pattumiere». Cauto non si dà per vinta ed è decisa a proseguire: «Now conclude il suo percorso a dicembre, almeno per quanto riguarda la scadenza europea - annuncia infine Anna Brescianini, presidente della cooperativa -, ma visti gli esiti più che positivi andremo avanti». Il modello virtuoso c'è, ora va implementato perché diventi sistema. COPYRIGHT Michela Bono.