

# SPRECO, LA CARTA DI BOLOGNA VERSO EXPO 2015

IL PERCORSO INAUGURATO LO SCORSO 24 NOVEMBRE CON LA CARTA DI BOLOGNA CONDUCE A EXPO 2015: UN CRESCENTE NUMERO DI GOVERNI SARANNO INVITATI A SOTTOSCRIVERE LA CARTA DI MILANO CHE LI IMPEGNERÀ AD ASSUMERE AZIONI EFFICACI IN MATERIA DI CONTRASTO AGLI SPRECHI ALIMENTARI; UNA RETE STRAORDINARIA PER IL FUTURO DEL PIANETA.

Il 24 novembre scorso si è tenuta a Bologna la conferenza di alto livello *Stop food waste, feed the Planet* promossa dal ministero dell'Ambiente della tutela del territorio e del mare – in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Bologna (Distal) e Last Minute Market spin off accademico – nell'ambito del semestre di presidenza italiana del Consiglio dell'Unione europea. In questo contesto è stata presentata la *Carta di Bologna*, un'iniziativa voluta dal ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti e resa possibile grazie alla collaborazione del Gabinetto del ministro con la Segreteria tecnico-scientifica del Piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (Pinpas). Prima della presentazione a Bologna, una prima versione della Carta è stata condivisa con alcuni ministeri dell'Ambiente degli stati membri dell'Ue e con il panel di alto livello (Hipe) della Fao. Recepite le numerose integrazioni, la Carta dopo la presentazione di Bologna verrà condivisa e rielaborata insieme ai Governi dei paesi che parteciperanno a Expo 2015 per essere sottoscritta a Milano nell'ottobre 2015, in chiusura dell'esposizione universale. L'obiettivo è che gli impegni in materia di contrasto agli sprechi alimentari che i Governi

saranno invitati a sottoscrivere – nella versione attuale la carta li riporta in 11 punti – confluiscono nella *Carta di Milano*, il documento che sta curando, a nome del Governo del nostro paese, il ministro delle politiche agricole Maurizio Martina.

La prospettiva, e al tempo stesso la sfida, è di costruire le basi per un'azione internazionale comune a partire proprio dal problema da risolvere per così dire in modo preliminare: il contrasto degli sprechi e delle perdite alimentari. Per questo è necessario condividere le definizioni, le misurazioni, le modalità di monitoraggio nel tempo della loro effettiva attuazione e dei risultati raggiunti, solo per citare alcuni dei punti inseriti nella Carta di Bologna. Il mio auspicio è che le politiche di riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari assumano sempre più un ruolo centrale nel contesto delle strategie internazionali ed europee in materia di sicurezza alimentare, sostenibilità della filiera agroalimentare ed efficienza nell'uso delle risorse naturali. La Carta di Bologna è l'inizio di un percorso che, in prospettiva, potrà crescere e dispiegarsi nei prossimi anni grazie all'adesione e alla collaborazione attiva di un numero crescente di paesi. Quando confluirà nella più generale Carta di Milano, il



FOTO: ARCH. LAST MINUTE MARKET

vero lascito di Expo 2015, il risultato sarà ancora più importante: vorrà dire che il tema è entrato per davvero nel futuro che dovrà nutrire il nostro pianeta. Prima di chiudere questa breve introduzione voglio ringraziare ancora una volta i membri della consulta del Pinpas per il contributo che singolarmente e collettivamente hanno fornito, per la passione e l'interesse dimostrato verso un tema che riguarda tutti noi. Così come la nostra gratitudine va a tutti i sindaci che hanno aderito all'associazione *Sprecozero.net*, garantendo la dimensione territoriale del lavoro che stiamo facendo in Italia.

A mia conoscenza questo duplice percorso di contrasto allo spreco: da un lato i portatori di interesse intesi in senso verticale, dalle organizzazioni agricole alle associazioni di consumatori per intenderci, dall'altro i rappresentanti istituzionali delle nostre comunità, i Comuni e gli enti territoriali appunto, intesi in senso orizzontale, è un caso unico in Europa e nel mondo. La Carta di Bologna proietta insomma il nostro lavoro – il Pinpas – in una prospettiva ancora più ampia, la dimensione internazionale. Sta a noi, adesso, far funzionare questa straordinaria rete. Buon lavoro a tutte/i.

## Andrea Segrè

Presidente del Comitato tecnico scientifico per l'attuazione del Piano nazionale di prevenzione rifiuti



FOTO: S. PROSSIGNOLI - CC - FLICKR

## GLI 11 IMPEGNI DELLA CARTA DI BOLOGNA, SINTESI

## LA CARTA DI BOLOGNA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Il contrasto agli sprechi e alle perdite alimentari una sfida globale alla quale è possibile far fronte solo attraverso un coordinamento internazionale che permetta di unire gli sforzi e affrontare il problema attraverso l'adozione di adeguate misure. Su questa consapevolezza si basa la Carta di Bologna contro gli sprechi alimentari presentata a Bologna il 24 novembre 2014. La Carta è un documento che impegna i Governi firmatari ad agire concretamente su alcuni aspetti sintetizzati in 11 punti:

1. inserire il contrasto agli sprechi e le alle perdite alimentari nell'agenda internazionale su protezione dell'ambiente e sostenibilità
2. adottare una definizione comune e ufficiale di "sprechi e perdite alimentari" e una metrica comune per misurarne qualità e quantità
3. avviare un processo partecipato per identificare le principali cause degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera, le possibili soluzioni e i possibili ambiti di intervento
4. definire e adottare un quadro di riferimento adeguato che includa gli aspetti di natura regolamentare, incentivi e facilitazioni affinché il settore privato (es. distribuzione e commercio, ristorazione, catering) e i consumatori possano assumere misure decise per contrastare modelli di consumo non sostenibili
5. definire, adottare e dare concreta attuazione a programmi nazionali, sostenuti da risorse adeguate, espressamente rivolti al tema degli sprechi e delle perdite alimentari lungo la filiera

6. introdurre target misurabili di riduzione degli sprechi e delle perdite alimentari lungo i diversi anelli della filiera
7. promuovere il coinvolgimento e la partecipazione di tutti gli attori della filiera verso il raggiungimento dei target di riduzione, garantendo al contempo la sicurezza e la qualità degli alimenti
8. introdurre o rafforzare programmi di educazione alimentare nelle scuole
9. promuovere iniziative di innovazione sociale nel campo della prevenzione degli sprechi alimentari, a partire dall'individuazione e rimozione degli elementi che potrebbero ostacolare il loro sviluppo;
10. incoraggiare la donazione degli alimenti invenduti ma ancora commestibili, attraverso la semplificazione e l'armonizzazione del quadro di riferimento normativo (procedurale, fiscale, sanitario)
11. assicurare il monitoraggio e la rendicontazione nel tempo dell'efficacia delle azioni intraprese.

La Carta di Bologna è disponibile sul sito del ministero dell'Ambiente ([www.minambiente.it](http://www.minambiente.it))  
<http://bit.ly/CartaBolognaControSprecoAlimentare>,  
 in inglese <http://bit.ly/TheBolognaCharterAgainstFoodWaste>  
*Sul tema del contrasto allo spreco alimentare v. anche l'ampio servizio su Ecoscienza 5/2014*  
[http://bit.ly/Ecoscienza2014\\_spreco\\_alimentare](http://bit.ly/Ecoscienza2014_spreco_alimentare)

## PASTO BUONO VS SPRECO DI CIBO

## DA QUI FOUNDATION IL PROGETTO "PASTO BUONO"

Non c'è nulla di più scandaloso dello spreco di cibo, soprattutto in tempi di crisi e povertà dilagante. La "fame nel mondo" è anche qui, nel nostro paese, civilizzato e occidentale. Intere fasce della popolazione italiana sono in ginocchio. Per questo evitare gli sprechi è oggi la cosa giusta da fare. Ecco perché nel 2007, a Genova, ha preso vita il progetto **Pasto Buono**, l'iniziativa ideata e realizzata da Qui Foundation, la onlus di QUI! Group.

La Fondazione opera nell'assistenza sociale e beneficenza. Pasto Buono nasce per evitare gli sprechi e trasformarli in risorse per sostenere persone e famiglie in difficoltà, fornendo loro il fabbisogno alimentare necessario a garantire una dieta sana. Il progetto è attivo a Roma, Genova, Firenze, Palermo e Cagliari e presto anche a Milano e Napoli.

A fine giornata, i volontari della onlus con cui collabora Pasto Buono, ritirano il cibo sano e invenduto nella ristorazione per distribuirlo alle mense dei bisognosi.

È importante combattere contro lo spreco delle grandi e piccole eccedenze, perché le cifre più difficili da recuperare riguardano proprio gli sprechi di piccole attività (bar e tavole calde).

Principio cardine dell'iniziativa è la sua natura inclusiva, volta a promuovere un partenariato aperto. Si rivolge a istituzioni, cittadinanza, associazioni e volontari. Aderire a Pasto Buono è semplice e l'iniziativa è attivabile in tutta Italia.

Azioni come Pasto Buono dimostrano che la coscienza sociale sta aumentando, anche in Italia.

L'obiettivo è di aumentare in breve tempo il numero di pasti donati e delle città coinvolte, perché lo spreco è endemico a qualsiasi società produttiva, così come anche le situazioni di disagio di molte persone. Persone che non dovrebbero mai soffrire il dramma della fame, specie in un contesto di "benessere", come il nostro.



*Vetrofania esposta dagli esercizi commerciali aderenti all'iniziativa*

Pasto Buono è fra i vincitori della II edizione del Premio Whirlpool **Vivere a spreco zero**, l'iniziativa di Last Minute Market organizzata nell'ambito della campagna europea **Un anno contro lo spreco**. Pasto Buono ha ottenuto il premio come migliore progetto nella categoria "imprese", affermandosi come best practice contro gli sprechi alimentari nell'ambito della ristorazione collettiva.

**Gregorio Fogliani**  
 presidente di QUI! Foundation