



Avv. Barbara Calza
Studio De Berti Jacchia

sprechi alimentari

UN'OCCASIONE PERDUTA E NON SOLO

Lo scorso 5 febbraio si è celebrata la 9° Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare; il tema dell'edizione 2021 è stata "One health, one earth. Stop food waste", una giornata per sensibilizzare i cittadini, le istituzioni e gli operatori sull'importanza di **prevenire gli sprechi**. Non si tratta solo di un'occasione perduta; infatti, oltre alla concreta perdita del cibo in eccesso, ci sono altri sprechi, sui quali poco spesso ci si sofferma: lo spreco delle risorse necessarie per produrlo, dall'acqua alla terra, così

**SE SPRECATO,
IL CIBO HA UN
EFFETTO DANNOSO
SULL'AMBIENTE,
ESSENDO
RESPONSABILE DI
UNA NON IRRISORIA
PERCENTUALE DELLE
EMISSIONI GLOBALI
DI GAS SERRA**

come il lavoro di chi lo ha realizzato. Inoltre, se sprecato, il cibo ha un effetto dannoso sull'ambiente, essendo responsabile di una non irrisoria percentuale delle emissioni globali di gas serra. Stiamo parlando di **tempo, soldi ed energia**: tutte risorse che vengono utilizzate per produrre e preparare le pietanze. Che senso ha quindi sprecare tutte queste risorse e gettare il loro prodotto, il cibo, quando questo è ancora perfettamente commestibile?

Fino al 2016 le procedure per le potenziali donazioni di cibo



NORMATIVE



eccedente erano rese difficoltose da una rigida e complessa burocrazia. Dal 14 settembre 2016, però, data di entrata in vigore della Legge n. 166 del 19 agosto 1966, anche conosciuta come Legge Gadda, è stata introdotta in Italia una normativa specifica in tema di lotta agli sprechi alimentari (e farmaceutici). Una normativa che ha rivoluzionato il sistema di recupero di cibo (e farmaci) a fini di solidarietà, consentendo a commercianti, catene di distribuzione e ristoratori di conservare alimenti in buono stato che altrimenti andrebbero a finire nella spazzatura, donandoli invece ad organizzazioni che garantiscono pasti e medicinali ai meno abbienti. L'obiettivo alla base della Legge Gadda è quello di incentivare la cosiddetta economia circolare, attraverso: (i) la riduzione degli sprechi trasformandoli in opportunità, (ii) la limitazione dell'impatto ambientale dovuto allo smaltimento dei rifiuti, (iii) l'azione sulla filiera agro-alimentare

LA LEGGE GADDA
CONSENTE
DI DONARE
ALIMENTI AD
ORGANIZZAZIONI
CHE
GARANTISCONO
PASTI E MEDICINALI
AI MENO ABBIENTI

volta all'eliminazione di prodotti ancora consumabili, e (iv) il tentativo di favorire la ricerca di nuove soluzioni in relazione a questi temi di grande attualità e di grande spessore. La Legge Gadda non agisce tramite sanzione, ma punta invece a favorire comportamenti virtuosi attraverso incentivi, sgravi fiscali e campagne di sensibilizzazione, prevedendo (i) per gli esercenti

la possibilità di donare gratuitamente le eccedenze a persone in difficoltà; (ii) la donazione, in alternativa, delle eccedenze non più adatte al consumo umano, per la nutrizione degli animali o per la preparazione di materiale di compostaggio; (iii) la donazione del pane invenduto nelle 24 ore successive alla produzione. Tutto ciò sempre tenendo a mente le procedure di controllo ed i requisiti igienico-sanitari previsti in materia. Tra le altre previsioni introdotte da questa normativa, ricordiamo inoltre la previsione di incentivi per i ristoratori che fanno uso di doggy bag per consentire il trasporto a casa degli eventuali avanzi del pasto e gli sgravi fiscali per coloro che donano prodotti in eccedenza in termini di riduzione della tassa sui rifiuti.



NORMATIVE



Per quanto riguarda direttamente il settore della **ristorazione**, è stato rilevato inoltre che, in ordine decrescente, lo spreco alimentare avviene in primis durante la fase della preparazione degli alimenti, nei piatti dei clienti poi ed infine a causa del deterioramento dei cibi. La responsabilità grava quindi non solo a coloro che lavorano nelle cucine, ma anche ai clienti ed ai gestori dei ristoranti, questi ultimi spesso responsabili della pianificazione degli acquisti.

Anche in un'ottica di **riduzione degli sprechi** alimentari è, quindi, utile porre in essere delle buone pratiche di gestione volte ad una migliore pianificazione degli ordinativi di cibo così come ad un'attenta definizione dei menù; ad un controllo delle date di scadenza onde evitarne il deterioramento; al riutilizzo del cibo avanzato per creare nuove ricette; alla previsione della mezza porzione per evitare avanzi nei piatti e, infine, come già accennato, al promuovere l'uso della doggy bag.

Tornando alla Legge Gadda, vale ricordare come questa normativa incentivi inoltre progetti

LO SPRECO
ALIMENTARE
AVVIENE IN
PRIMIS DURANTE
LA FASE DELLA
PREPARAZIONE
DEGLI ALIMENTI,
NEI PIATTI DEI
CLIENTI POI ED
INFINE A CAUSA DEL
DETERIORAMENTO
DEI CIBI



innovativi relativi allo sviluppo e all'implementazione di **nuove modalità antispreco con finalità sociali**. In questo scenario si inseriscono anche i nuovi modelli imprenditoriali digitali, le cosiddette piattaforme di food sharing che si propongono di ridurre gli sprechi alimentari, in particolare nel settore della distribuzione e ristorazione.

Alcune di queste piattaforme hanno una vocazione essenzialmente non profit che, anche grazie a collaborazione e sinergie con produttori locali, Acli e Banco Alimentare, rendono in taluni casi immediata la donazione delle eccedenze alimentari di mense scolastiche ed aziendali, consentendo quindi un recupero e una **ridistribuzione** entro le 24 ore di prodotti sia freschi che cucinati.

Altre piattaforme, invece, con una maggiore attenzione al profitto, tendono a bilanciare l'obiettivo di riduzione degli sprechi alimentari, garantendo allo stesso tempo la sostenibilità economica della piattaforma medesima. Un dato confortante è emerso nel corso della citata giornata nazionale contro gli sprechi: nel 2021 gli italiani si sono dimostrati il popolo più virtuoso del primo Cross Country Report monitorato su 8 Paesi del mondo (Stati Uniti, Cina, Regno Unito, Canada, Russia, Germania, Spagna e Italia) con uno spreco settimanale medio di 529 grammi di cibo pro capite. Molto resta da fare però: gli alimenti sono annoverati tra i maggiori sprechi degli italiani, aggirandosi su una percentuale decisamente ancora troppo alta, pari al 74%.

