

#buonenotizie Corriere della Sera

Martedì 26 Settembre 2017

La colletta

Sabato 25 novembre torna la Giornata Nazionale della Colletta Alimentare. Chiunque faccia la spesa in un supermercato coinvolto nell'iniziativa (in Italia sono migliaia) può donare cibi. Lo scopo è quello di raccogliere

alimenti per i più bisognosi, ma anche sensibilizzare al problema della povertà. La colletta, organizzata dal Banco Alimentare, è promossa anche negli istituti scolastici e nelle aziende.

25

Il confronto

Che cosa unisce un grande cuoco e il «capo» dell'esercito di chi recupera i resti?
L'amore per la cucina e, di conseguenza, la voglia di non sprecare nemmeno una briciola
Il Banco Alimentare (con molti ristoratori) promuove la cultura del «doggy bag»

di ALESSANDRA DAL MONTE

BRUNO BARBIERI

«Chiedere gli avanzi è un regalo che fate allo chef»

Non buttare il cibo? «Oggi fa più "figo" di una volta, ma ce n'è di strada davanti...». Bruno Barbieri al telefono è lo stesso Bruno Barbieri che vediamo in tv a MasterChef: schietto, diretto, senza giri di parole. Anche quando si tratta di sottolineare una lacuna del nostro Paese: lo spreco alimentare. In Italia gettiamo 16 miliardi di euro di cibo l'anno, di cui 2,6 miliardi nel settore della ristorazione, sia commerciale che collettiva.

Chef, i clienti le chiedono di portarsi a casa il cibo se avanzano qualcosa al suo ristorante (il Fourghetti, a Bologna, ndr)?

«Mi capita, ma ancora poco. Un po' perché le nostre porzioni sono misurate, un po' perché la gente si vergogna. Invece io lo voglio dire ai miei clienti: se mi chiedete di portare a casa il cibo che vi ho preparato, mi fate un regalo. Significa che vi è piaciuto, che per qualche motivo non lo riuscite a finire lì, ma che lo volete comunque terminare. Per chi cucina questa richiesta è gratificante, non sminuente. Insomma, è una richiesta "figa". All'estero lo hanno capito, da noi un po' meno».

Quando le è capitato, di che piatti si trattava?

Bruno Barbieri è anche uno dei giudici di MasterChef



«Di solito i clienti avanzano qualcosa quando facciamo le grigliate che serviamo nei vassoi da condividere: questo accade in serate collegate a eventi particolari. Le quantità sono più abbondanti e magari un po' di cibo non viene finito. Nell'attività normale del ristorante i piatti sono mono porzione, è veramente difficile che qualcuno avanzi».

Ma qualcosa le sarà tornato indietro...

«Poche volte, ma è sempre un peccato. Perché tutta l'attività di un ristorante punta a evitare che accada: lo spreco è il nemico di ogni chef, una voce di costo che non torna a fine mese e un dispiacere per la passione che ognuno di noi mette nel piatto. Per questo, lo ribadisco, se il problema è solo che si è sazi, chiedere di portare a casa gli avanzi significa far felici noi cuochi».

Come si fa a non sprecare in una cucina professionale?

«Abbiamo policy severissime: la spesa è contingentata, la preparazione dei piatti ha dosi precise, tutto quello che si può riutilizzare si riutilizza. Per esempio il pane avanzato nei cestini dei clienti è usato per preparare il pranzo della brigata, il vino delle bottiglie aperte lo utilizziamo per i fondi o per sfumare il risotto. O ce lo beviamo noi a fine servizio».

Un consiglio da chef per non sprecare in casa, visto che nelle famiglie si buttano 12 miliardi di euro in alimenti l'anno?

«Non fare la spesa con lo stomaco vuoto: se si va al supermercato affamati si compra il doppio. Poi è utile avere una lista scritta, per sapere esattamente di cosa si ha bisogno. E non distrarsi mentre si acquista: niente cellulare, niente messaggi... guardiamo i prodotti, ragioniamo. E chiediamoci perché dovremmo comprare le fragole a dicembre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANDREA GIUSSANI

«Dare ai poveri il cibo rimasto? Sì, ma con dignità»

La buona notizia è che a non sprecare si impara. Andrea Giussani, presidente del Banco Alimentare, l'ha constatato: «Quando si fanno lezioni nelle scuole, poi i bambini a mensa non si lanciano più le palline di cibo e cercano di finire quello che hanno nel piatto. I progetti più importanti sono quelli con i più piccoli: diventeranno adulti più bravi di noi».

Qual è il cibo più sprecato?

«Nelle aziende lo scatolame, nei supermercati e nelle mense i cibi freschi: frutta e verdura, latticini, salumi, yogurt... Più si avvicina la scadenza, meno le persone lo comprano. Perciò il danno a noi: il punto è che anche noi dobbiamo correre, perché il dobbiamo consegnare integri. La legge ci impone regole severe, giustamente. E noi ce ne imponiamo un'altra».

Overo?

«La dignità. Le persone che ricevono il cibo, siano esse i poveri che frequentano le mense o le famiglie in difficoltà, hanno diritto a mangiare quello che mangeremo noi. La legge e quest'altra nostra regola ci fanno lasciare molto di ciò che sarebbe commestibile, ma è giusto così: la dignità non si calpesta mai».

Il problema sta a monte...

«Esatto, nella scarsa cultura anti-spreco del nostro Paese. Per fortuna stiamo migliorando: in 4 anni, secondo il Politecnico di Milano, le eccedenze alimentari sono scese da 6 milioni di tonnellate a 5,5. Circa il 5 per cento in meno. Non è molto, ma è qualcosa. Il 55% è prodotto in eccesso lungo la filiera, il 45% è comprato in più nelle famiglie. Insomma, dobbiamo migliorare tutti».

Quali sono i prodotti più richiesti dalle mense e dalle strutture caritative?

«Quelli più costosi: olio, carne, pesce, alimenti per l'infanzia. Questo è

un problema enorme: ci sono sempre più bimbi poveri che fanno un solo pasto al giorno. Le mense se ne accorgono perché a scuola non si concentrano, si addormentano... Da tre anni organizziamo raccolte specifiche per la prima colazione dei più piccoli: latte, biscotti, frutta... È importante perché quando i bambini si rendono conto di non avere da mangiare quanto gli altri si sentono diversi».

Se qualcuno avesse eccellenze, vi può chiamare?

«La nostra è una struttura che lavora con grandi volumi, ci è difficile il ritiro singolo, ma chiunque può rivolgersi alle parrocchie e alle onlus. E poi c'è la giornata annuale della nostra colletta, che sarà il prossimo 25 novembre».

In un momento in cui la gastronomia è così in auge, come va il rapporto tra ristoranti e spreco?

«Dipende dall'iniziativa del singolo chef ma pian piano anche i ristoranti stanno adottando sempre più un atteggiamento virtuoso, per esempio incoraggiando i clienti a portarsi a casa la doggy bag. Non è una cosa cafona, anzi. E di sicuro va insegnata ai bambini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Andrea Giussani guida la Fondazione del Banco



ILLUSTRAZIONE GETTY IMAGES

L'iniziativa «Cuki Save the Food»

E nel mio locale il dolce lo metto nel kit

Gli chef, la Fondazione e Cuki. L'iniziativa «Cuki Save the Food» è realizzata in collaborazione con la Fondazione Banco Alimentare Onlus. Dal 2011 «Cuki Save the Food» sostiene «Siticibo», il programma di Banco Alimentare che recupera i cibi dall'industria, dalla grande distribuzione e dai luoghi della ristorazione collettiva, distribuendoli poi dove c'è bisogno. Poi c'è la «Save Bag» che dà la possibilità a

coloro che vanno al ristorante di portare a casa i propri avanzi di cibo. L'obiettivo della Save Bag è quello di contribuire a cambiare le abitudini degli italiani nei consumi fuori casa. Entro fine anno saranno oltre 1.000 i ristoranti aderenti all'iniziativa. Tutti i ristoranti che volessero aderire ancora devono semplicemente andare sul sito www.cukisavethefood.it/savebag e richiedere il primo kit anti spreco gratuito.