

# Doppio zero: zero scarti, zero rifiuti

“ Una proposta per recuperare prodotti alimentari prossimi alla scadenza, per eliminare gli sprechi e sconfiggere la povertà ”

Vincenzo Palumbo, 15

868 milioni di persone soffrono di fame nel mondo, 36 milioni muoiono di fame ogni anno, numeri troppo grandi. Con questi numeri se arrivasse un alieno da un altro pianeta potrebbe pensare che non ci sia cibo in questo mondo. Ma non è così. La FAO ha calcolato che annualmente lo spreco nelle filiere alimentari ammonta a 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, una quantità più che sufficiente a sfamare l'intera popolazione mondiale. Da qui nasce l'idea della fondazione Diana di promuovere in alcuni Comuni della Campania, nel sud dell'Italia, il progetto "Doppiozero", con la finalità di ridurre lo spreco alimentare. Ma come? Per prima cosa nell'agosto del 2016 in Italia è stata approvata una legge

(la n. 166) che dà disposizioni alle filiali alimentari per la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. Ma non basta scrivere e promulgare una legge, ci vogliono poi i soggetti che la attuano e la fanno vivere. E qui entra in gioco l'idea della fondazione: prendere i prodotti scartati dalla catena alimentare per ragioni commerciali o estetiche - ma ancora commestibili e destinati al consumo umano - , e passarli a chi ne ha bisogno, attraverso enti benefici e di solidarietà sociale. Sono gli Enti del Terzo settore che svolgono attività di sostegno alla povertà mediante la distribuzione di generi alimentari o la



fondazione  
mario diana  
onlus



somministrazione di pasti a persone indigenti. Questi soggetti, ricevendo prodotti gratuiti e di qualità, potranno ridurre i costi di gestione e liberare maggiori risorse da reinvestire in qualità e quantità di servizi offerti alle persone in necessità che si rivolgono a loro. Con "Doppiozero" si potranno e si dovranno coinvolgere anche le Istituzioni, in primo luogo i Comuni, che vedranno diminuire il flusso di rifiuti da gestire e otterranno maggiori risorse per l'assistenza alle fasce più

deboli della popolazione. Un esempio che ci chiama tutti, dal grande centro di distribuzione alimentare fino al consumatore finale, ad assumere comportamenti controcorrente, eticamente corretti ed ecosostenibili che possano trasformare, anche attraverso iniziative come questa, la cultura dominante dello "scarto" in quella del "riuso". E intanto che il progetto prende il via, cominciamo noi a ridurre i nostri sprechi alimentari! ••