

AVANZI POPOLO, UNA STORIA DI FOOD SHARING

di Alessandro Leogrande

Il food-sharing nasce da un'idea molto semplice: condividere il cibo che per, un motivo o per un altro, non si riesce a consumare, con l'obiettivo di limitare gli sprechi alimentari. Intorno a questo assunto (fare cioè del potenziale rifiuto, del sicuro scarto, una risorsa per chi ne ha bisogno) si stanno creando oggi in Italia molte comunità, spesso anche molto piccole, su base locale. Quella sorta intorno alla piattaforma Avanzi Popolo nella città di Bari è invece relativamente grande. Ed è una delle più interessanti.

Marco Costantino spiega come è sorta, un paio di anni fa. "Siamo quattro amici con esperienze diverse nel mondo della cooperazione internazionale, del commercio equo e solidale e del volontariato, che a un certo punto hanno deciso di dedicarsi al tema dello spreco alimentare. Ci piaceva l'idea di portare in Puglia una pratica che avevamo visto diffondersi in Germania attraverso la rete. Ci aveva molto colpito, ad esempio, il video di presentazione del progetto tedesco foodsharing.de. Le immagini sono molto esplicative. Si vede un ragazzo in bicicletta tornare a casa, aprire il frigo e trovarlo vuoto. Senza perdersi d'animo, si collega alla rete, va sulla piattaforma e scopre che, a pochi metri da casa sua, c'è uno che ha uno yogurt da dargli. Così riprende la bici e va a recuperarlo. Ci è sembrata un'immagine molto potente: qualcosa che può essere fonte di eccesso per qualcuno può diventare una risorsa per qualcun altro." Marco e i suoi amici intravedono subito un doppio binario: tenere insieme l'orizzonte ecologico (la lotta allo spreco alimentare) e il tema della redistribuzione del cibo, quale primo argine contro l'avanzare delle nuove povertà. Così partecipano a un bando pubblico della Regione Puglia, lo vincono e creano la piattaforma di food-sharing avanzipopolo.it. Inizialmente la piattaforma viene gestita in maniera informale. Poi, nell'agosto del 2015, decidono di costituirsi in associazione e di chiamarla Farina 080 (080 è il prefisso telefonico di Bari). "Uno dei primi interventi che abbiamo fatto è stato in occasione del concerto di Jovanotti. Fummo contattati dagli

organizzatori del catering che avevano diverse centinaia di panini avanzati. Cosa fare? Non avevamo né le strutture, né le competenze per occuparci della distribuzione di quel cibo. Così abbiamo deciso di lavorare subito in una logica di rete. Abbiamo recuperato una serie di contatti che avevamo, negli sportelli Caritas o nel mondo delle mense parrocchiali, e abbiamo provato a distribuire i panini attraverso tale rete. Da essere una cosa fatta per necessità ci siamo resi conto che poteva essere una strategia.”

Marco e gli altri colgono subito due aspetti fondamentali del food-sharing. Il primo è che spesso manca l'intermediario tra i luoghi dello spreco e i luoghi del bisogno, ed è proprio quella la funzione che devono provare a svolgere. Il secondo è che la creazione di quella rete non può essere affidata solo alla facilità di connettersi a una piattaforma virtuale. Va creata con contatti, mediazioni, telefonate, incontri... Insomma serve prima creare delle relazioni, e quindi una comunità, per poi servirsi degli strumenti che la rete offre. A due anni dalla nascita, Farina 080 ha redistribuito 5575 chili di cibo. L'associazione ha messo in contatto una trentina di soggetti da un lato (commercianti, aziende, sale ricevimenti, servizi di catering) con una trentina di soggetti dall'altra parte (parrocchie, associazioni, sportelli Caritas), che gestiscono mense o preparano pacchi famiglia. Quando ancora integro, lo scarto degli uni è stato redistribuito dagli altri. “Nel 90% dei casi mettiamo in contatto diretto la sala ricevimento con chi deve ritirare il cibo per la struttura. Questo viene fatto quasi a chilometro zero. Gli spostamenti sono in luoghi molto vicini. Noi chiediamo in ogni caso alle sale ricevimenti che si occupino loro del packaging, in modo che i contenitori possano essere trasportati facilmente.”

In città lavora anche una rete di volontari che ritirano e portano a loro volta il cibo nei posti più vicini. I volontari attivi sono una decina. Ad esempio, è capitato in questo modo di portare del cibo al Ferrhotel o all'ex Socrate occupato, due luoghi in cui vivono molti rifugiati. I ristoranti coinvolti sono invece un paio. Da questi passano per il ritiro dei pasti due volte a settimana. “Il cuoco di un ristorante ci prepara addirittura ad hoc qualcosa con quello che è avanzato e che altrimenti andrebbe buttato.” Accanto al lavoro di intermediazione, ha preso forma poi la piattaforma di food-sharing vera e propria, che attualmente conta 550 iscritti. I passaggi, per chi vuole partecipare,

sono molto semplici, e sono riassunti sulla stessa home page. "1) Entra nella nostra community di food-sharing registrandoti gratuitamente. 2) Verifica se hai in casa alimenti vicini alla scadenza o che pensi di non poter consumare. 3) Fai una foto agli alimenti che rischiano di essere sprecati e compila il form online. 4) Attendi che qualcuno richieda il cibo che hai condiviso e fissa un incontro per la consegna."

In due anni di attività sono stati realizzati 133 scambi. Non sono numeri elevatissimi, ma permettono di scorgere in embrione qualcosa che può ingrandirsi progressivamente. Attualmente – tra gli ultimi cibi messi in condivisione, che altri utenti della piattaforma potrebbero recuperare – ci sono: una tisana, un pacco di spaghetti integrali Barilla, una scatola d'orzo, una miscela aromatica alla paprica, del ginseng. Di solito, sono prodotti che hanno una scadenza piuttosto lontana nel tempo. Come raccontato anche sulla propria pagina Facebook, nell'estate scorsa, Farina 080 ha lanciato un nuovo progetto: quello dei frigoriferi solidali. L'obiettivo è quello di piazzare sette frigoriferi in vari posti della città, portando così il food-sharing in strada. Alcuni di questi, come quello piazzato all'università, intendono incidere innanzitutto sulla riduzione dello spreco. Altri, come quelli collocati presso gli sportelli Caritas o presso alcune mense sociali, intervengono maggiormente sul fronte del bisogno. In un caso o nell'altro, che si intervenga sulla condivisione e sull'aiuto per chi ha fame, che si lavori in rete o in strada, non bisogna sottovalutare il fattore culturale. "Oggi si assiste spesso a un proliferare di piattaforme web e di app, ma la nostra impressione è che spesso siano strumenti un po' freddi, che non si pongono il problema dell'inesco iniziale della relazione. C'è dello spreco e c'è della domanda. Ma l'incontro tra le due parti non può essere dato per scontato. Ad esempio, non tutti sono pronti a inserire prodotti sulle applicazioni. Bisogna prima lavorare sulla creazione della comunità e sul cambiamento culturale circa l'utilizzo di questi strumenti." L'intervento sui due livelli permette un'ulteriore apertura. Nel momento in cui si punta sul food-sharing aperto a chiunque, gli interventi non verranno connotati unicamente come uno strumento "per i poveri", bensì come un'azione anti-spreco valida per tutti, e – fattore non secondario – questo libererà l'intervento dal rischio di stigmatizzazione, e gli stessi utenti (spesso nuovi poveri, provenienti dallo sgretolamento del ceto medio) dall'etichetta di "bisogno".

Anche questo, in fondo, è un salto culturale, e appare evidente da un altro progetto cui partecipano i volontari e gli operatori di Farina 080: la Casa delle bambine e dei bambini. Si tratta di un emporio aperto alle famiglie con ISEE al di sotto dei 3mila euro e figli minori al di sotto dei 5 anni, individuate tramite un bando pubblico del comune. Ogni famiglia riceve una tessera a punti che le permette di fare degli acquisti all'interno della struttura, simile in tutto e per tutto a un supermercato. "Il cibo con cui riforniamo l'emporio viene in massima parte da aziende. Per le attrezzature, i vestiti, i giocattoli dei bambini funziona invece molto di più la donazione tra privati. Ora vorremmo mettere in piedi un sistema di moneta virtuale in modo che le famiglie che donano delle attrezzature ricevano in cambio una moneta virtuale da poter utilizzare in negozi convenzionati, come se fosse una moneta complementare. Ciò potrebbe avvicinare gli utenti della casa alle persone che donano, e rendere l'emporio il meno possibile un posto solo 'per i poveri', e il più possibile un posto aperto a chiunque."

In fondo, in una società che si sfilaccia sempre di più e si scopre fragile dopo gli anni della grande crisi, gli esperimenti di food-sharing possono essere uno di quegli ambiti privilegiati in cui sperimentare nuovamente, sotto forme innovative, il vecchio motto: da ciascuno secondo le sue capacità, a ciascuno secondo i suoi bisogni. L'importante – ancora una volta – è creare comunità, e stabilire nessi tra uomini e donne che possano vivificarla.