

## LA STORIA DEL BANCO ALIMENTARE

di Alessandro Leogrando

### **Dentro l'uragano**

“Nel 2008 c'erano due milioni e mezzo di poveri, ora sono quattro milioni e otto. In meno di dieci anni, la malattia è esplosa. Prima la povertà era cronica, ma rimaneva lì. Dal 2008 in poi è rimbalzata a numeri simili a quelli prima della guerra. È avvenuto tutto in un tempo rapidissimo. La povertà non è cresciuta piano piano, dandoti il tempo di organizzarti: è arrivato un uragano, ha buttato giù tutto, e adesso – pian piano – possiamo solo ricostruire. Ma devi ricostruire una città che è stata distrutta. Chi ha più capacità ed è stato colpito meno, sembra un po' più avanti. Quello a cui hanno tirato giù tutto sta messo molto peggio di quello a cui hanno tolto solo il tetto.” Marco Lucchini dirige il Banco Alimentare da molti anni. Il Banco rifornisce di cibo ogni giorno oltre ottomila strutture caritative che a loro volta aiutano un milione e seicentomila persone in difficoltà. Quando parla di quello che è accaduto nel nostro paese negli ultimi anni, lo fa da una torretta di guardia un po' più alta delle altre. Per capire la povertà, che spesso è fatta di silenzio, solitudine, depressione, tanto da apparire invisibile anche in un paese che – secondo molti indicatori – si è visibilmente impoverito, bisogna andare in quei luoghi in cui quelli che non ce la fanno a mettere insieme il pranzo con la cena, quelli che non mangiano da giorni, quelli che non riescono a fare la spesa per i propri figli, quelli che hanno perso il lavoro, quelli che sono soli al mondo da tempo, si ritrovano a consumare un pasto intorno a un tavolo. Sono le mense, dice. Nella sola città di Milano, ad esempio, il Banco Alimentare ne rifornisce 32, che a loro volta assistono 11.814 uomini, donne e bambini. Le mense sono un termometro sociale. Come quindici anni fa ci si accorse che a Milano, accanto ai loro frequentatori abituali, vi si aggiungevano sempre più spesso uomini soli, tra i 35 e i 50 anni, spesso in giacca (erano i padri separati che non avevano un posto dove tornare a cena; ed erano talmente numerosi da divenire un fatto sociale), così oggi – negli anni dell'uragano – è proprio nelle file per ottenere un pasto caldo che è possibile scorgere la grande trasformazione in atto.

Per metà, in quelle file, ci saranno degli stranieri. L'altra metà sarà composta da italiani. Non solo coloro i quali associamo "tradizionalmente" alla categoria della povertà, ma anche, e soprattutto, tutta la gamma possibile dello sgretolamento del ceto medio. Sempre più spesso ci sono nuclei familiari che non riescono ad andare avanti dopo la perdita del lavoro di uno dei componenti, ci sono "lavoratori poveri", ci sono donne con prole... Come dice ancora Lucchini: "L'immagine più rappresentativa dell'Italia oggi è spesso questa: io ho un euro e devo decidere se usarlo per mangiare o per qualcos'altro di importante. Se tu mi offri da mangiare, questo euro lo posso usare per qualcos'altro: magari l'affitto, o un quaderno per la scuola di mio figlio." Poi ci sono i fenomeni nuovi. Ci si è accorti che sempre più spesso vengono a chiedere un pasto dei minori soli, non accompagnati. Soprattutto ragazzini tra i 14 e i 17 anni, che evidentemente non hanno più una famiglia alle spalle. E proprio come per i padri separati di quindici anni fa, soprattutto nelle mense calabresi ci si è resi conto che è questo il nuovo fatto sociale con cui fare i conti. L'allarme tra l'altro è confermato dai dati contenuti proprio in una ricerca realizzata dallo stesso Banco Alimentare: "Per gli individui, l'incidenza di povertà assoluta si porta al 7,9% con una variazione statisticamente non significativa rispetto al 2015 (quando era al 7,6%). Nel 2016 l'incidenza della povertà assoluta sale al 26,8% dal 18,3% del 2015 tra le famiglie con tre o più figli minori, coinvolgendo nell'ultimo anno 137.771 famiglie e 814.402 individui; aumenta anche fra i minori, da 10,9% a 12,5% (1 milione e 292mila nel 2016)."

### **Come dare da mangiare agli affamati?**

Il Banco Alimentare nasce a Milano nel 1989, sul modello del Banco dos Alimentos, già attivo a Barcellona da diversi anni. L'idea è semplice: recuperare il cibo che il sistema agroalimentare e la grande distribuzione mandano al macero, anche quando è ancora buono, per darlo a chi ne ha bisogno. Ogni anno nel mondo si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, pari a circa un terzo della produzione totale destinata al consumo umano (dati Fao). I paesi dell'Unione europea gettano 90 milioni di tonnellate di cibo, mentre in Italia lo spreco domestico vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno (Rapporto Waste Watcher 2015). Secondo dati forniti dal Ministero della Salute, in Italia ogni anno il 32% di cibo si perde nella fase di produzione agricola (510 milioni di tonnellate); il 22% (355 milioni) si spreca nelle fasi successive alla raccolta e nello stoccaggio; l'11% (180 milioni) va perso durante la lavorazione industriale; il 22% (345 milioni) è frutto dello spreco domestico; il 13% si spreca durante la distribuzione e nella ristorazione. Oggi, dopo quasi trent'anni di attività, la rete che

ruota intorno al Banco Alimentare è capillarmente diffusa su tutto il territorio nazionale, non solo in Lombardia. Da una parte ci sono le 8.035 strutture caritative che distribuiscono cibo, attraverso le mense o attraverso la consegna di pacchi famiglia (è questa la modalità che va per la maggiore, e che costituisce oltre l'80% dell'intervento). Dall'altra, la necessità di recuperare cibo ancora utilizzabile, che altrimenti andrebbe distrutto. E qui interviene il Banco alimentare, con un'attività ormai ramificata. Ci sono dipendenti (119) e volontari (1878) che ogni giorno con furgoni recuperano cibo dalle strutture della grande distribuzione e lo consegnano direttamente alle strutture convenzionate, o (quando non rapidamente deperibile) lo portano nel magazzino centrale della fondazione nei pressi di Parma, da cui poi il cibo viene redistribuito anche su distanze più lunghe, a seconda delle esigenze della rete. A questo si aggiunge il recupero del cibo già cucinato in alcune strutture di ristorazione che altrimenti, benché fresco, finirebbe in discarica.

### **Entriamo nel dettaglio**

Nel 2016 il Banco Alimentare ha distribuito 66.478 tonnellate di cibo. Queste provenivano dal fondo nazionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (23.563 tonnellate), dall'ortofrutta (11.155 tonnellate), dalle industrie agroalimentari (14.428 tonnellate), dalla grande distribuzione organizzata (4.966 tonnellate). Ma anche dalla ristorazione organizzata (circa un milione e duecentomila piatti pronti) e dalla Giornata nazionale della Colletta Alimentare (8.500 tonnellate), che - con il coinvolgimento di oltre centomila volontari in tutta Italia - raccoglie il cibo acquistato e devoluto per quel giorno al Banco da oltre cinque milioni di donatori. Insomma, visti in questi termini, il Banco sembra uno dei massimi esempi di economia circolare, in cui ciò che dovrebbe essere scartato e divenire rifiuto viene reimmesso nel circuito dell'alimentazione. Ma c'è dell'altro - e non solo perché il pane non può essere ridotto semplicisticamente a merce. Ci sono le persone. Forse il maggior pregio delle strutture rifornite dal Banco è quello di ricreare (soprattutto nel caso delle mense) delle piccole comunità in cui la solitudine della povertà e del disagio vengono lenite. O quanto meno non diventano uno stigma sociale. "Tanti volontari", dice Lucchini, "sono persone che prima venivano a mangiare in mensa." Di recente, il Banco Alimentare ha raggiunto un accordo con Costa Crociere per recuperare i pasti cucinati a bordo delle navi che non vengono serviti. Finora tutto il cibo che non veniva consumato dai passeggeri ("parliamo di migliaia di pasti da hotel a quattro stelle"), era tritato e buttato al largo tra le onde del mare. Così è stato raggiunto un accordo-pilota per la Costa Diadema, la nave

ammiraglia della compagnia. I pasti non consumati a bordo vengono riposti in contenitori di alluminio, sigillati, etichettati e conservati nelle celle frigorifere di bordo. Dopo l'attracco nel porto di Savona, i contenitori vengono consegnati ai volontari del Banco Alimentare, che a loro volta li portano a Varazze, presso la Fondazione L'Ancora, che gestisce una casa alloggio in cui soggiornano 20 minori e che fornisce inoltre aiuto alimentare a oltre 280 persone, tra cui molti rifugiati. "Costa è felice perché non deve buttare più la roba in mare, e perché i propri dipendenti – gli equipaggi sono formati per lo più da persone che vengono da paesi dove si fa la fame – sono più contenti. I ragazzi della casa alloggio sono straordinariamente contenti di mangiare come in albergo, gli operatori sanno che per due giorni non dovranno aprire la cucina, e sono contenti anche loro... Quando si è sparsa la voce un'altra nota compagnia di crociere ci ha detto che vorrebbero farlo anche loro."

### **Estendere la rete**

Oggi l'attività di recupero delle eccedenze alimentari è ulteriormente agevolata dalla legge 166/2016 contro gli sprechi alimentari e farmaceutici. Il provvedimento riorganizza il quadro normativo che regola le donazioni degli alimenti invenduti, introducendo delle semplificazioni nelle procedure e degli incentivi. "Prima a una azienda o un supermercato conveniva mandare il cibo invenduto in discarica, anziché donarlo. Oggi, dopo un lungo percorso, sono state individuate delle agevolazioni nelle procedure per chi dona." E questo permette di recuperare molte più tonnellate. Ciò che impressiona dell'attività del Banco Alimentare sono proprio i numeri. Se da una parte – quei numeri – definiscono quanto grandi possano essere le capacità di recupero cibo, a fronte della produzione sistematica di eccedenze da parte della filiera dell'agroindustria e della grande distribuzione, dall'altra ci dicono – per usare le stesse parole di Lucchini – che il dopo-uragano non è ancora finito. E che i numeri sulle povertà vecchie e nuove, che si ricavano dall'attività delle strutture caritative rifornite dallo stesso Banco, mettono in luce l'assenza di politiche reali che incidano su un vasto spettro di fragilità sociali. Negli anni più bui della crisi è accaduto spesso che le richieste di aiuto superassero le possibilità di fornirlo. Come nel caso di quel parroco bresciano (è sempre Lucchini a raccontarlo) che a un certo punto si accorge di avere molti più bisognosi. "Prima assisteva cento persone che erano per lo più straniere. Di colpo se ne ritrova duecento, di cui cento straniere e cento italiane dei paesi intorno. Non aveva cibo a sufficienza per tutti. Così mi dice: Se lascio fuori gli stranieri, mi danno del razzista. Se lascio fuori i bianchi, mi danno del traditore. Cosa faccio? Basta, chiudo. Saranno tutti incazzati, ma almeno non mi accuseranno di favorire qualcuno a

discapito degli altri." La situazione era questa. Non solo in Lombardia, ovviamente. "Molte realtà del Sud hanno dovuto chiudere perché si sono trovate letteralmente invase. Non riuscivano più ad andare avanti, neanche con tutto l'aiuto che potevamo dargli. I volontari erano persone brave e generose, ma con numeri così grandi non ce l'hanno fatta. Quel momento lì è stato veramente critico. Oggi siamo in una fase di ricostruzione, ma siamo ancora molto deboli."