



2. L'INCHIESTA INDUSTRIA ALIMENTARE

60% gli italiani che
gettano cibo
almeno una volta a settimana

15 miliardi il valore del cibo
buttato ogni anno dalle
famiglie italiane

1.693 euro il costo
annuale dello spreco
alimentare per ogni famiglia



FOTO: © GETTY IMAGES

Logica in briciole

Produzione in eccesso nel circuito della grande distribuzione. E consumatori che chiedono il "fresco" alle sette di sera. Così centinaia di quintali di pane finiscono al macero ogni giorno

di **Andrea Paracchini e Andrea Pitini**

C'è quasi qualcosa di sacrilego nel gettare il pane. Eppure, oggi lo spreco di questo alimento base non si misura in briciole ma in quintali, tonnellate addirittura. Sintomo di un sistema di produzione e distribuzione non più sostenibile, in cui anche i consumatori hanno la loro parte di responsabilità, che non riesce neanche a conteggiare quanto pane finisce nella spazzatura. Il suo spreco, come quello di molti altri generi alimentari, è infatti il

risultato di tanti piccoli e grandi sprechi. Difficile, quindi, quantificare quanto pane viene effettivamente consumato e quanto viene invece gettato: 24.230 tonnellate secondo un'inchiesta pubblicata dal *Corriere della Sera* nel 2010, cifra stimata su un'indagine a campione nella sola città di Milano e quindi contestata da molti panettieri. «Non nego che ci siano rimanenze a fine giornata – riconosce Franco La Sorsa, presidente della Federazione italiana panificatori, pasticceri e affini (Fippa) – ma in quell'articolo si fotogra-



Franco La Sorsa, presidente Federazione italiana panificatori, pasticceri e affini. In apertura, un forno della grande distribuzione

fava un fenomeno particolare e non generalizzabile». Eppure, secondo Confcommercio di Roma e provincia, il dato nella Capitale non si discosta da quello milanese. Con 200 quintali di pane gettati al giorno, pari al 10% dei 2.000 quintali prodotti, Roma supera i 180 quintali stimati a Milano.

Grande distr(ib)uzione

Una parte di questo spreco, minima secondo i panettieri, è data dalle pagnotte che a fine giornata restano sugli scaffali dei forni a causa di errori o difficoltà nel

prevedere la richiesta giornaliera. «In particolare nei grandi centri, ci sono giornate in cui ci si ritrova con dell'invenduto, altre in cui alle 11 del mattino non c'è già più pane», constata Catia Guerrini, vicepresidente della Cna di Forlì-Cesena e titolare di un forno. Senza contare che i clienti sono sempre più esigenti: «Per soddisfare la domanda, i panettieri si sono inventati più di mille varietà di pane – esclama Enzo Mengoni, panificatore e presidente di Confartigianato panificatori – Ma non basta, c'è sempre il cliente per cui il pane è troppo cotto, troppo grande, troppo piccolo...». Se poi il panettiere vuole offrire pane fresco sino a sera, il rischio d'invenduto a fine giornata aumenta. «Ma non supera mai il 5% – assicura Mengoni, che non ci sta a prendersi la responsabilità dello spreco – Quello che avanza sugli scaffali lo uso come mangime per animali e per fare molliche». Un suo collega dell'Aquila, Luigi Di Ianni, ha persino iniziato con successo a vendere a metà prezzo il pane del giorno prima. Per i panettieri, la colpa di gran parte di

quelle tonnellate di pane buttato ricade sulla grande distribuzione. Sebbene l'Italia infatti possa ancora contare su un ricco tessuto di forni e panetterie (quasi trentamila forni, solo il 10% dei quali a taglia industriale), anche il pane non è sfuggito all'assalto dei supermercati. Comodi, aperti sino a tardi, più economici e capaci di offrire ad ogni ora decine di varietà di pane, i supermercati si sono accaparrati il 50% del mercato al centro-nord. Anche grazie a pratiche poco curanti degli sprechi. «Il supermercato ordina più pane di quello che effettivamente vende poiché è prassi includere nei contratti di fornitura una clausola che scarica sul forno la gestione dell'invenduto» riprende Franco La Sorsa. «Con questo sistema il reso arriva anche al 20%», riconosce Vincenzo Tassinari, presidente del Consiglio di gestione di Coop Italia. Accettata in un'epoca in cui la grande distribuzione sembrava la garanzia di sbocchi sicuri e guadagni garantiti, questa clausola si è ben presto rivelata una fonte di costi fiscali, complicazioni logistiche e, soprattutto, sprechi.

Spiga di qualità



A due passi da Milano è attivo un sistema di filiera corta per produrre e distribuire pane bio. L'iniziativa si chiama "Spiga&Madia" ed è realizzata dal Distretto di economia

solidale della Brianza. Grazie ai preordini da parte degli aderenti gli sprechi sono ridotti al minimo. On line il video di Andrea Paracchini e Andrea Pitini (<http://tinyurl.com/spigaemadia>, info su <http://tinyurl.com/gasbrianza>)



■ Il forno di Davide Longoni partecipa sin dalle origini al progetto: «Il pane di grande formato dura più a lungo».



■ La cascina Nibai di Cernusco produce 450 quintali di grano di cui 250 destinati alle 600 famiglie del Gruppo d'acquisto solidale.



■ Attorno al Naviglio Martesana la pressione immobiliare è fortissima e la tangenziale in costruzione minaccia di sottrarre altre terre all'agricoltura.



FOTO: © EIDON

Raffermo di gusto

ANTIPASTO

Crostini di pane al forno

Ingredienti: 2 fette di pane casareccio raffermo, 2 fette di capocollo o prosciutto, 1 fetta di scamorza affumicata, 1 bicchiere di latte, pepe e sale.

Preparazione: Appoggiare 2 fette di pane raffermo in una cocottina di coccio lasciando la crosta esterna. Versare il latte aspettando che s'impregni e si ammorbidisca. Spolverare con sale e pepe. Aggiungere sul pane una fetta di scamorza, ultimare con due fette di capocollo. Infornare per 10 minuti a 180° e servire caldissimo.

PRIMO

Gnocchi di erbe ricotta e pane

Ingredienti: 400 gr di ricotta vaccina, 400 gr di erbe (prezzemolo, maggiorana, timo, salvia), 200 gr di pane secco grattugiato, parmigiano, noce moscata, sale e pepe.

Preparazione: Sminuzzare finemente le erbe ed amalgamarle alla ricotta aggiungendo sale, pepe e noce moscata. Aggiungere 200 gr di pane secco grattugiato per rendere più solido il composto. Comporre degli gnocchi con le mani. Bollire in acqua salata e condire il tutto con burro fuso e parmigiano.

SECONDO

Involtini di scarola

Ingredienti: 20 foglie di scarola grandi, 2 uova, mollica di pane raffermo a piacere, 150 gr circa di fagioli borlotti, 8-10 cucchiaini di parmigiano, una fetta di formaggio tipo provola o caciotta. Aglio, olio extra vergine d'oliva, sale.

Preparazione: Lavare le foglie di scarola e metterle da parte. In una ciotola sbriciolare la mollica di pane raffermo inumidita e strizzata, aggiungere l'uovo, il parmigiano e il formaggio tagliato a pezzetti. Unire i fagioli precedentemente lessati e amalgamare bene

il tutto. Stendere un doppio strato di foglie di scarola, disporre al centro di ogni foglia il ripieno ed avvolgere il composto. In una padella soffriggere uno spicchio d'aglio in olio extravergine d'oliva, quindi aggiungere gli involtini facendo cuocere a fiamma non troppo alta. Regolare di sale e rigirarli di tanto in tanto. Far cuocere per circa 30 minuti.



Fonte: "La tua ricetta contro gli sprechi", ricettario curato dallo chef Paolo Cacciani per l'Associazione panificatori di Roma e Provincia.



Qui sopra, Enzo Mengoni, panificatore e presidente di Confartigianato panificatori



FOTO: © TIPS

«Il pane invenduto è assimilabile a un rifiuto solido urbano e non è più utilizzabile», precisa Arcangelo Roncacci, responsabile nazionale di Confartigianato alimentazione. Invano le associazioni di panificatori hanno contestato l'applicabilità di questi contratti a prodotti deperibili. «Le clausole sul reso con la grande distribu-

zione spingono ormai i panettieri ad andare, o tornare, sempre più verso la vendita diretta» aggiunge Franco La Sorsa.

Ritorno alla qualità

Tutt'altro che intenzionati ad abbandonare la vendita di pane, i supermercati si orientano allora verso prodotti surgelati o precotti.

L'emblema di questa "rivoluzione" è la famosa baguette, approdata in Italia grazie ad un industriale francese che ha fatto del filoncino surgelato la sua fortuna. Scaldata - "dorata" è il termine tecnico - al momento, in funzione della domanda, sembra la soluzione finale al problema dello spreco. «Ma è pane che non dura - ribatte Arcangelo Roncacci - Il giorno dopo è già immangiabile perché la sua lievitazione è stata accelerata». Lo spreco non sarebbe quindi eliminato, ma soltanto trasferito dal produttore al consumatore. Il pane surgelato resta comunque marginale - meno del 4% del mercato - in un paese che, malgrado la contrazione dei consumi, l'aumento dei prezzi e il cambiamento negli stili di vita, si mostra ancora affezionato al pane "fresco". Cresce infatti il ritorno, anche da parte di panificatori, al pane di qualità a lunga lievitazione e soprattutto al pane fatto in casa. «Scelte militanti o radical chic di-



FOTO: © ISTOCKPHOTO

DATELO A CHI SERVE

L'Acli di Roma ha messo in piedi il progetto "Il pane a chi serve" per combattere gli sprechi di questo prezioso alimento. Grazie alla legge 155/2003 (detta "del buon samaritano") i panettieri di due municipi sono stati messi in contatto con trenta parrocchie e associazioni. Dal marzo 2012, l'operazione ha sottratto alla pattumiera 1.000 kg di pane a settimana. INFO www.acliroma.it

ranno alcuni – osserva Carlo Meo, professore di Marketing al Politecnico di Milano e autore del libro *Pane & Marketing* (Agra, pp.136, 15,30 euro) – ma che hanno il merito di rimettere in discussione dal basso un sistema produttivo inceppato». E di ridare importanza alle scelte dei singoli. «Forse è proprio un problema di educazione al consumo – avanza Stefano Fugazza, presidente della Confederazione delle piccole associazioni artigiane italiane – Assimilare il pane a un qualsiasi altro bene di consumo ci rende incapaci di conservarlo». Per questo a Roma l'Unione panificatori ha iniziato a distribuire ai clienti delle panetterie aderenti un ricettario per il riutilizzo del pane raffermo. Un modo per dimostrare che non c'è nulla di più semplice che riutilizzare il pane invece di buttarlo. □

«Ma il nostro impegno c'è» Il punto di vista della grande distribuzione

Quando si parla di spreco, spesso, la prima a finire sul banco degli imputati è la grande distribuzione (Gdo). Ne abbiamo parlato con Stefano Crippa, responsabile della comunicazione di Federdistribuzione.

Secondo stime della Federazione italiana panificatori, pasticceri e affini (Fippa), la percentuale di pane invenduto a fine giornata nella grande distribuzione arriva al 15%. I vostri associati hanno messo in atto qualche strategia per ridurre questi quantitativi?

Le eccedenze alimentari costituiscono un problema sia etico che

economico: cerchiamo di ridurle al minimo tarando al meglio le produzioni nei forni interni ai

punti vendita e con un dialogo costante con i fornitori esterni. La nostra scelta strategica è comunque quella di garantire ai clienti le stesse opportunità d'acquisto, anche perché la tendenza in atto sposta il momento della spesa nelle ore serali e nei festivi. Purtroppo l'invenduto a fine giornata è un fatto insito nell'attività della Gdo. **Parliamo del contratto tipo di fornitura con panificatori esterni, il contratto estimatorio: un affidamento per la vendita che prevede la riconsegna al produttore dell'invenduto, azzerando di fatto il rischio economico per i vostri associati. Non sono proprio questo tipo di accordi commerciali a favorire un surplus di produzione e quindi lo spreco?**

Tutti gli operatori della filiera hanno l'obiettivo di minimizzare le eccedenze. Per questo i punti vendita di maggiori dimensioni,

dove si registra la maggior parte delle vendite, garantiscono la produzione del pane direttamente nei forni interni, assumendosi così l'inevitabile rischio dell'invenduto. **La produzione interna si divide tra pane fresco e pane precotto. Qual è la percentuale di quest'ultimo rispetto al totale delle vendite?**

Nella maggior parte dei punti vendita della grande distribuzione il pane venduto è fresco. Altri associati invece "dorano" solamente il pane acquistato surgelato. Ogni impresa distributiva opera scelte molto diversificate che rendono quasi impossibile una reale quantificazione delle tipologie



'Molti associati vendono pane fresco, altri "dorano" quello surgelato. Ogni impresa distributiva opera le sue scelte'

di offerta. È chiaro comunque l'obbligo di legge a garanzia del consumatore di indicare in etichetta se il prodotto è fresco o surgelato.

Un'inchiesta ha evidenziato che il 20% del pane venduto nella Gdo sotto forma di pane precotto proviene da paesi dell'Est Europa. Le normative europee non prevedono l'obbligo di indicare la provenienza del prodotto semilavorato. Lei pensa che questo tipo di informazioni nei confronti del consumatore sia corretto? Vorrei precisare che circa il 90% del pane venduto nella Gdo ha origini nazionali. In effetti non esiste l'obbligo di indicazione di provenienza del prodotto e questa può essere un'informazione mancante, ma sono le singole insegne a garantire la qualità del pane venduto, anche di quello prodotto con semilavorati provenienti dall'estero.

(Piergiorgio Tormera)