

CULTURA & SPETTACOLI

LA SETTIMANA EUROPEA

«Rifiuti Zero è la rivoluzione del buon senso»

Parla Rossano Ercolini, premiato da Obama e autore di «Non bruciamo il futuro»

Il percorso per capire il problema dei rifiuti parte, inevitabilmente, dal sacco della spazzatura, quel cumulo puzzolente, occultato ad occhi e naso e nel quale è leggibile la natura «sprecona» della nostra società, paradossale nella sua contraddittorietà. Rovistare tra scarti di cibo (il 30% del sacco nero), tubetti, barattoli e vaschette è un esercizio culturale di lettura, dal quale partire a ritroso per riflettere su come agiamo e, se possibile, per trarne un insegnamento per il futuro.

È quanto ha fatto un po' di anni fa Rossano Ercolini, maestro elementare di Capannori (Lucca), in risposta alla notizia della costruzione di un inceneritore. Insieme ai suoi bimbi, iniziò a «guardare dentro» la spazzatura e a riflettere se quell'impianto fosse effettivamente necessario e che alternative erano possibili per evitarlo di costruirlo. È lì che nasce il Movimento Rifiuti Zero, per il quale Rossano ha ricevuto il Goldman Environmental Prize, principale riconoscimento internazionale sull'ambiente, direttamente dalle mani del presidente Barack Obama. La storia - semplice e lineare come un bambino, ma altrettanto solida come può esserlo soltanto un'idea - è raccontata nel volume «Non bruciamo il futuro», edito da Garzanti (2014, 128 pagine, 14,90 euro).

Maestro Ercolini: da un'associazione fondata sul no agli inceneritori a un movimento che propone strategie alternative per gestire i rifiuti. Se l'aspettava?

Il Movimento Rifiuti Zero (o «Zero Waste», ndr) è propositivo. Win win, come si dice: o vinciamo tutti o perdiamo tutti. Per questo, alle battaglie e ai conflitti contro gli impianti associamo sempre progetti di governance concreti. Nel mondo sono molte le città che seguono questo percorso, tra cui San Francisco con la Silicon Valley e, da settembre, Lubiana. In Italia sono 218 i Comuni che hanno deliberato «Rifiuti Zero», per quasi 5 milioni di abitanti. **Paul Connett, scienziato a voi vicino, afferma che non esistono macchine magiche che fanno i rifiuti, ma persone che li producono e che possono evitarli. È una questione di stile di vita. Un progetto ambizioso, non le pare?** La soluzione del problema dei rifiuti non è di tipo impiantistico, ma sta, prima di tutto, nelle mani dei cittadini, che hanno il «potere» di separare anziché mischiare i preziosi materiali di scarto di cui aumenta il valore economico sul libero mercato. Sono i cittadini che fanno la differenza, arrivando a raggiungere l'80% di raccolta differenziata.

Rimane tuttavia l'altro 20%...

Quello è costituito in buona parte da prodotti e imballaggi non riciclabili (le capsule del caffè, i rasoi monouso, molti «polimerici» e così via). Sono i cosiddetti «errori di progettazione» e gradualmente devono essere evitati coinvolgendo i produttori.

Che significa? Ci fa un esempio di questo connubio tra economia ed ecologia?

già?

Intanto vorrei precisare che il concetto di «Zero Waste» non l'ho inventato io bensì Toyota, che ha capito che l'alta produzione di scarti e rifiuti è frutto di cicli produttivi inefficienti e, alla lunga, non economici.

Il caso più recente è il distretto cartario di Lucca, il più importante d'Europa. In quest'area si produce lo scarto di «pulper» (impurità contenute nei maceri), che attualmente finisce in buona parte nell'inceneritore di Brescia. In questi giorni è stato spedito in Europa un progetto che, sulla base di test consolidati, conferma la possibilità di utilizzare questo scarto contenente «plastiche miste» per produrre pallets, sottraendolo alla combustione. Il progetto ha come firmatarie, oltre all'associazione Zero Waste Europe, le industrie del distretto cartario.

Nel libro scrive che l'Unione Europea considera il cassonetto una «miniera urbana»...

L'Ue ha approvato a luglio il «pacchetto per l'economia circolare», ove non solo riconosce l'insostenibilità ambientale del modello economico-industriale lineare - dalla estrazione allo smaltimento e di nuovo alla estrazione, in un gioco ambientale al massacro - ma che muove dalla consapevolezza che nei prossimi 25 anni il fabbisogno dell'industria manifatturiera aumenterà del 75%. Solo una politica miope può permettere di continuare a interrare o a bruciare risorse di elevato



Rossano Ercolini, autore di «Non bruciamo il futuro» (ph. Goldman Environmental Prize)

valore economico, senza considerare il loro ciclo integrale, anche in chiave occupazionale.

Oltre alla passione civile, ho colto due termini che rappresentano un filo conduttore in quello che lei scrive: comunità ed educazione. È così?

Sì, il progetto Rifiuti Zero coinvolge ognuno di noi, ma nelle soluzioni punta su buone pratiche di comunità, innescando modelli democratici e partecipati dal basso in alto. Pensi all'esempio tragico della «Terra dei Fuochi», tra Caserta e Napoli: dove minore è la partecipazione popolare, maggiore è l'in-

quinamento e la criminalità e la politica corrotta prendono il sopravvento; dove maggiore è la partecipazione, migliore sarà il controllo del territorio. E in Italia esistono molte «Terre dei fuochi»...

Pensi, invece, agli esempi virtuosi dei sistemi di raccolta «porta a porta»: i sindaci «ci mettono la faccia», parlano con i cittadini di dove mettere il vetro, le plastiche, la carta unta della pizza... In questo modo la politica ritrova quel «volto umano» perso da tempo... Rifiuti Zero è la rivoluzione del buon senso.

Simone Mazzata

IL CALCOLO PER FAMIGLIA

Ogni anno buttiamo nella spazzatura alimenti per 1.600 euro

■ L'Unione Europea promuove ogni anno, dal 22 al 29 novembre, una settimana dedicata alla riduzione dei rifiuti, il cui obiettivo non è trovare nuovi modi per smaltirli ma evitare di produrli, riutilizzando tutte le materie prime. Quest'anno la riflessione è sullo spreco alimentare che, secondo la Fao, è un'emergenza planetaria, visto che ogni anno nel mondo si getta via un terzo del cibo prodotto (1,3 miliardi di tonnellate). Gli abitanti sulla Terra sono quasi 7 miliardi, di questi 900 milioni sono denutriti e non hanno accesso all'acqua potabile, ma paradossalmente produciamo cibo per 12 miliardi di individui. Per ogni europeo si producono circa 840 kg di cibo all'anno, di cui 560 si mangiano (1,5 kg/giorno), 180 vengono sprecati prima che il consumatore ci metta gli occhi (eccedenze, surplus, invenduti, scarti...) e gli ultimi 100 li acquistiamo per poi buttarli in pattumiera.

Dove sprechiamo? Dal campo ai negozi se ne va oltre il 7% di tutta la produzione alimentare, a causa di un effettivo deperimento dei prodotti e, spesso, per ragioni estetiche e commerciali. Quasi il 40% dello spreco, poi, se ne va in fase di distribuzione, a causa di scadenze, difetti e, come sempre, ragioni estetiche: sono 267.000 ton (2010). Infine, il cibo arriva sulle nostre tavole (comprese quelle di mense e ristoranti).

Secondo uno studio Ue, in Italia ogni famiglia butta nella spazzatura circa 1.600 euro l'anno, il 27% di quanto speso per alimenti. In totale - nonostante la difficoltà di calcoli precisi - quasi 40 miliardi! Senza contare le risorse necessarie per produrli (acqua, energia, suolo) e smaltirli. Al di là delle questioni etiche, lo spreco di cibo è spreco di denaro e di risorse naturali. Ridurlo, farebbe bene all'ambiente, all'economia, alle comunità e, probabilmente, alla nostra salute.

«Un pane per tutti» contro lo spreco di cibo

Marina Borghetti sull'associazione che svolge opera informativa e distribuisce aiuti

La scintilla si accende tre anni fa, in due tempi, dentro un supermercato bresciano.

Primo tempo: un melone acerbo scivola dalle mani e cade a terra. L'addetto, gentile, lo raccoglie e lo infila nel sacco nero: «Prego, signora, ne prenda un altro».

Secondo tempo: grandi e succosi grappoli d'uva, gettati con un gesto automatico nel solito sacco nero, a causa di due soli acini marci. «Scusi, perché butta via dell'uva così bella?». L'addetto, seccato, risponde: «Politica aziendale». Marina Borghetti avverte uno stridore crescente in tutto questo e decide di andare a fondo, fino a fondare il sodalizio non profit «Un pane per tutti» (www.unpanepertutti.it). Venerdì 5 dicembre, alle 17, l'associazione terrà un incontro sullo spreco alimentare nella sala conferenze dell'Emeroteca Queriniana a Brescia (ingresso dallo scalone dell'Anagrafe in Broletto).

Signora Borghetti, che cosa si propone la sua associazione?

Vorremmo porre l'attenzione sul problema etico, sociale e ambientale dello spreco di cibo in tutta la filiera agroalimentare, dando un contributo per azzerare lo spreco, per una alimentazione più sana e semplice e per la tutela ambientale.

Che cosa fate in concreto?



Marina Borghetti, impegnata contro gli sprechi alimentari

Oltre ad un'azione informativa nei confronti del sistema produttivo e distributivo e della popolazione, raccogliamo le eccedenze e gli scarti alimentari ancora edibili, che poi distribuiamo a chi ne ha bisogno, tramite enti caritativi, parrocchie e associazioni. In questi giorni, ad esempio, stiamo piazzando 400 quintali di patate, perché un contadino, a causa di prezzi più convenienti della concorrenza, non è riuscito a metterle sul mercato e le avrebbe lasciate nei campi a marcire.

Chi usufruisce del cibo che raccogliete?

Purtroppo, non ci sono molte differenze sociali: si va dai senzatetto ai pensionati a coloro che hanno perso il lavoro, ma anche a persone che appartenevano al cosiddetto ceto medio, compresi i piccoli imprenditori che hanno perso tutto. Ci sono stranieri; ma anche i bresciani non sono pochi, ad esempio le famiglie numerose e i genitori separati.

Quando ha cominciato da dove è partita?

Ho iniziato a frequentare il territorio, a incontrare cooperative e associazioni già impegnate sul tema, a frequentare le mense, a documentarmi sugli aspetti normativi e sanitari, per capire bene tutto il meccanismo. E ho cercato di creare contatti, accordi, sinergie.

A proposito di mense, mi diceva che sono uno dei luoghi di maggior spreco...

La mia esperienza mi dice di sì. Pochi giorni

fa un amministratore locale mi ha confessato di aver pranzato in una mensa scolastica e di essere rimasto allibito e scandalizzato dalla quantità di scarti nei piatti da parte dei bambini. Pare che lo spreco, a livello nazionale sia superiore al 30%! Non mi sembra un problema complicato da risolvere.

Quali sono i principali ostacoli che ha incontrato?

In primo luogo è un problema culturale: l'ignoranza sul tema e sulle sue dimensioni. Non sarebbe male se anche a Brescia la ricerca si occupasse dell'entità del fenomeno. Se poi le istituzioni riconoscessero un valore sociale ed economico al gesto di ridurre gli sprechi alimentari - come abbiamo chiesto in una petizione al Governo - si dovrebbero introdurre incentivi economici per gli operatori sensibili.

Cosa si aspetta dal «Pane day» che avete promosso per il prossimo 5 dicembre?

Mi aspetto attenzione delle istituzioni e degli operatori e la volontà di sviluppare accordi di rete e di filiera. Ma la vera scommessa è che un numero crescente di cittadini, e ragazzi, siano consapevoli del cibo che mangiano e dell'importanza, per la salute e il portafoglio, che può avere una gestione intelligente della dispensa e del frigorifero e di acquisti basati sulla qualità e non sull'estetica. **s. mazz.**