

Dallo spreco alla gestione delle eccedenze, una legge da alimentare

I progetti promossi dai Comuni in attuazione della legge 166/2016

Oggi presso la sala stampa di Palazzo Montecitorio, i deputati del Partito Democratico, **Maria Chiara Gadda** e **Dario Parrini**, assieme ad alcuni sindaci provenienti da diverse Regioni italiane, hanno presentato le buone pratiche e i progetti promossi dai loro comuni in attuazione della legge 166/2016 per limitare gli sprechi alimentari, a distanza di quasi un anno dalla sua approvazione.

Sono intervenuti i sindaci **Davide Galimberti** (Varese) e **Brenda Barnini** (Empoli, FI), l'assessore **Stefano Pellizon** (San Stino di Livenza, VE) e l'assessore **Carmen Celi** (Potenza).

Alla conferenza stampa hanno partecipato anche il **Tavolo di coordinamento interministeriale** che proprio la legge 166/2016 ha istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, e a cui partecipano rappresentanti delle imprese e degli enti caritativi.

Hanno inoltre portato la loro esperienza l'**associazione "Solidarietà in Vallesina"** (costituita da 14 Comuni della provincia di Ancona), e il **Comune di Bucine (Arezzo)** e altre amministrazioni comunali impegnate su questo fronte.

Ad introdurre la conferenza stampa, l'on. **Maria Chiara Gadda**, promotrice e relatrice alla Camera della norma.

«Lo scorso 16 maggio il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione volta a ridurre lo spreco alimentare nei Paesi membri del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030. La relatrice Biljana Borzan ha riconosciuto, nel suo intervento, l'innovazione della legislazione italiana che ha già recepito nel proprio ordinamento molte delle misure che la risoluzione richiama, a partire dal tema della semplificazione burocratica e fiscale, della definizione di spreco ed eccedenza, così come la distinzione tra data di scadenza e termine minimo di conservazione che spesso genera confusione anche nei cittadini. Il cibo è un bene prezioso e sono orgogliosa del lavoro costruttivo fatto in Parlamento insieme alle imprese, e alle associazioni di volontariato, con i diversi Ministeri coinvolti. La legge 166/2016 è un cantiere aperto, una tappa di un percorso avviato dal nostro Paese sin dagli anni '90. Oggi siamo nella fase più difficile ed ambiziosa, quella della conoscenza e della applicazione della norma sul territorio e nelle politiche locali. Le leggi da sole non bastano, ma è necessario che vi sia sinergia tra tutti i soggetti in gioco e che venga promossa una maggiore consapevolezza nei cittadini, al fine di prevenire questo fenomeno. Gli enti locali rivestono in questo senso un ruolo fondamentale, e devo ammettere che in questi tre anni di studio del fenomeno ho incontrato realtà davvero innovative, anche in comuni e città di medie e piccole dimensioni. E' giusto che le buone idee abbiano visibilità, perchè le buone pratiche vanno copiate».

«E' davvero un piacere passare in rassegna le buone pratiche dei nostri comuni che mettono in valore ciò che andrebbe altrimenti sprecato – aggiunge l'on. **Dario Parrini** –, perchè l'impatto che viene generato è positivo sia dal punto di vista economico, che da quello etico e sociale. A questi esempi concreti si è potuti giungere grazie a una legge nata dal confronto con tutti gli operatori del settore agroalimentare e del recupero e della

redistribuzione dei prodotti per solidarietà sociale, una legge che ha avuto il merito di definire chiaramente le procedure e le fasi del recupero, incentivando concretamente le donazioni, semplificandone il quadro e rendendo più semplice ogni aspetto fiscale. La legge Gadda ha poi avuto il pregio di pensare azioni integrate su più fronti: proponendo specifiche campagne di comunicazione, istituzionalizzando un tavolo di coordinamento permanente tra tutti i soggetti coinvolti nella lotta allo spreco, promuovendo rapporti diretti con il mondo agricolo».

Le amministrazioni comunali hanno presentato i loro progetti, che sono stati promossi sul territorio in attuazione della legge per favorire la donazione delle eccedenze alimentari.

A portare l'esperienza del comune di Empoli, la sindaca **Brenda Barnini**:

«La raccolta di generi alimentari in eccedenza dai supermercati, poi ridistribuita a chi ha necessità, è un fiore all'occhiello del nostro territorio. Un'opera eccezionale, portata avanti da decine di volontari. Grazie alla legge Gadda possiamo offrire a imprenditori e commercianti la possibilità di fare una buona azione, dando loro la possibilità di donare alimenti che altrimenti verrebbero sprecati, in cambio di una diminuzione della TARI: più viene donato, maggiore è il risparmio sulla bolletta dei rifiuti. Inoltre questo provvedimento ci ha permesso di ampliare la nostra esperienza antispreco a 360 gradi. Dallo scorso aprile ci sono stati dei notevoli miglioramenti anche nel servizio di raccolta di abiti usati. Per prima cosa abbiamo rimosso dalle strade tutti i cassonetti adibiti alla raccolta di indumenti usati che erano diventati ormai isole di degrado. Grazie alla collaborazione di alcune parrocchie della città si prevede che gli indumenti siano conferiti in contenitori gialli sistemati in prossimità delle stesse chiese. Gli abiti usati, ma riutilizzabili, vengono poi distribuiti a famiglie e soggetti bisognosi, in questo modo si riesce sia ad essere più vicini ai cittadini sia ad evitare comportamenti incivili di pochi che vanno a scapito di tutta la comunità».

«Il Comune di Varese è impegnato concretamente sul fronte dello spreco e riuso» spiega il sindaco di Varese, **Davide Galimberti**. «Abbiamo introdotto un meccanismo di risparmio sulla Tari per le utenze non domestiche: avrà infatti un risparmio chi dona i beni alimentari agli enti caritativi e quindi conferisce meno rifiuti, sul principio di chi meno inquina meno paga. In questo caso la riduzione potrà arrivare anche fino al 20% sulla parte variabile in proporzione alla quantità di beni alimentari che si devolvono in beneficenza. Questa novità si basa sulla nuova legge contro lo spreco alimentare introdotta di recente (legge Gadda). Inoltre stiamo portando avanti la sperimentazione nei ristoranti della *Family bag* che consente ai clienti di portare a casa con estrema semplicità e attraverso contenitori accattivanti, ciò che non viene consumato».

«Il comune di San Stino di Livenza (Venezia) è stato tra i primi ad applicare la legge 166/2016» sottolineano il Sindaco, **Matteo Cappelletto**, e l'assessore all'Ambiente, **Stefano Pellizon**.

«La legge Gadda ha veramente reso più semplice e facile la donazione delle eccedenze alimentari e con il nostro provvedimento di riduzione della TARI vogliamo ulteriormente incoraggiare gli imprenditori a donare ciò che può essere ancora utile per molti. Il meccanismo pensato è semplice, ma allo stesso tempo è in grado di tenere conto di quanto effettivamente donato. Il combinato disposto della nuova norma nazionale e dello sconto previsto dal nostro Comune rende veramente non più rinviabile uno sforzo sul tema di una buona gestione delle eccedenze alimentari. Recuperare i prodotti alimentari è importantissimo *in primis* dal punto di vista sociale, ma anche da un punto di vista ambientale oltre che culturale. E' stato un onore per noi esser presenti alla Camera dei

Deputati alla presentazione delle buone pratiche in tema di eccedenze alimentari perché testimonia che esperienze interessanti possono nascere anche da Comuni di ridotte dimensioni. Il nostro ringraziamento, quindi, non può che andare ai deputati Gadda e Moretto che hanno pensato la norma e che hanno deciso di invitarci».

«È proprio vero che combattere gli sprechi alimentari favorisce l'economia circolare» aggiunge l'assessore alle attività produttive del Comune di Potenza, **Carmen Celi**.

«Anche da una zona del Paese complessa come la nostra, abbiamo saputo cogliere e valorizzare il messaggio di Expo, grazie a tale provvedimento normativo, siamo stati dotati di uno strumento concreto e immediatamente attuabile. Stiamo lavorando per introdurre uno sconto sulla Tari per le utenze non domestiche che cedono, a titolo gratuito, agli indigenti beni alimentari a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi. Abbiamo messo in campo una serie di azioni mirate a ridurre la perdita di alimenti nel settore della ristorazione collettiva pubblica puntando anche sull'educazione alimentare. Ad esempio, abbiamo inserito nei menu scolastici prodotti del nostro territorio, riducendo così l'inquinamento ambientale e valorizzando la stagionalità dei prodotti; e prossimamente intendiamo aprire uno sportello rivolto ai cittadini per fornire informazioni circa le buone pratiche per ridurre lo spreco in ambito domestico».