

# **Lotta agli sprechi alimentari in Puglia: misure di garanzia del “diritto al cibo” mediante buone pratiche di eco-sostenibilità ed economia circolare**

***Maria Grazia Nacci<sup>1</sup>, Cecilia Pannacciulli<sup>2</sup>***

*<sup>1</sup>Università degli Studi di Bari ‘Aldo Moro’, Dipartimento di Scienze Politiche*

*<sup>2</sup> Università degli Studi di Bari ‘Aldo Moro’, Dipartimento di Giurisprudenza*

Lo spreco alimentare rappresenta una vera e propria emergenza mondiale, alla quale da alcuni anni le maggiori organizzazioni internazionali (ONU, FAO, Commissione Europea) dedicano particolare attenzione, anche per la connessa produzione di rifiuti alimentari che esercitano una indebita pressione sull’ambiente. Dunque, tale fenomeno assume una rilevanza non solo sul piano economico e sociale, ma anche su quello sanitario e ambientale. Si pensi ai problemi che lo spreco alimentare genera sul piano della eco-sostenibilità: l’impronta in termini di CO<sub>2</sub> e di emissioni di gas a effetto serra, la deforestazione e degradazione del suolo, il cattivo uso di risorse idriche, le minacce alla biodiversità (v. *Rapporto ISPRA sullo spreco alimentare 2018*). Nell’ottica, invece, dell’economia circolare gli sprechi e le perdite alimentari possono essere reimpiegati in altri processi come “materia prima seconda”, riducendo così il consumo di risorse e materie prime, gli impatti e i costi legati allo smaltimento dei rifiuti, la dipendenza dalle importazioni.

Su questo sfondo si colloca l’interessante esperienza pugliese che ha coniugato la lotta allo spreco alimentare con interventi di innovazione sociale, puntando su iniziative di partenariato pubblico-privato che vedono coinvolto il livello di governo comunale insieme agli Enti del Terzo settore. La Puglia si è, infatti, dotata di una legge *ad hoc* sul recupero e riutilizzo delle eccedenze alimentari (l. r. n. 13/2017), implementando da anni misure mirate a sollecitare e sostenere, in sinergia con Comuni e Terzo settore, lo sviluppo e la diffusione di modelli virtuosi di recupero e redistribuzione delle eccedenze, quale strumento di lotta alla povertà e di garanzia del diritto al nutrimento, nonché di riduzione degli impatti ambientali negativi associati allo

spreco alimentare. A rendere operativa tale legge sono, appunto, associazioni quali Caritas, Banco alimentare e Banco delle opere di carità, Croce rossa, Emporio solidale del consorzio Emmanuel di Lecce, l'Abs Farina 080 titolare del progetto Avanzi popolo 2.0 di Bari, l'Abs Equo evento, Cibiamoci (e tante altre), che hanno sottoscritto il Protocollo di intesa con la Regione Puglia, recante la definizione di una serie di impegni congiunti e reciproci tra tutti gli attori del partenariato istituzionale e socioeconomico per dare corso al perseguimento degli obiettivi della stessa legge. Ai Comuni il compito di gestire i rapporti tra chi produce eccedenze e chi ne deve beneficiare. Peraltro, non sono coinvolte nel progetto solo le associazioni, ma anche i singoli privati da cui può partire il risparmio: per questo è stato ideato il 'frigo solidale' dove ogni condominio può conservare le eccedenze da distribuire. Parallelamente all'attività di recupero di cibo su larga scala, è stata realizzata anche una piattaforma web che, per la prima volta in Puglia, permette di testare il *foodsharing*, una pratica assai diffusa in Europa, che offre uno strumento rapido e innovativo a chiunque abbia voglia di donare il cibo in una logica *one-to-one*.

Si tratta di esperienze di collaborazione tra settore pubblico, privato e *no-profit* idonee a trasformarsi in una forma più matura di sussidiarietà orizzontale che, nel valorizzare anche i doveri di solidarietà attraverso il contributo di tutti gli attori sociali - dal mondo delle imprese fino ai singoli cittadini - possono aiutare a definire ed implementare efficaci politiche urbane di tutela del 'diritto al cibo' e all'ambiente salubre nonché buone pratiche di economia circolare.

*Keywords: spreco alimentare, economia circolare, eco-sostenibilità, partenariato pubblico-privato.*

Email: [mariagrazia.nacci@uniba.it](mailto:mariagrazia.nacci@uniba.it), [cecilia.pannacciulli@uniba.it](mailto:cecilia.pannacciulli@uniba.it)