

CORRIERE DELLA SERA
EXPO**La buona informazione è cibo per la mente**

La parabola Il nostro consumo pro capite oggi è fra i 90 e i 100 grammi al giorno, contro il chilo e cento di un secolo e mezzo fa. Ma la produzione continua a superare (e di molto) la domanda: ogni 24 ore finiscono nella spazzatura 13 mila quintali di quello che viene sfornato

PARABOLA

La crisi di pagnotte e «michette» Crolla il consumo, cresce lo spreco

di **Giulio Fasano**

n America cominciava la guerra di secessione, la Russia aboliva la servitù della gleba, da noi nasceva il Regno d'Italia.

Correva l'anno 1861. E gli italiani — età media 27 anni — mangiarono ogni giorno un chilo e cento grammi di pane a testa. Avete letto bene, sì: più di un chilo di pane ciascuno.

154 anni dopo siamo quasi triplicati rispetto ai 22 milioni che eravamo e nel paniere quotidiano di un italiano oggi c'è meno di un decimo di quel chilo e cento di pane. Siamo scesi a un paio di fetine al giorno, cioè fra i 90 e i 100 grammi cadauno, quando va bene.

Demonizzato dalle diete, sfidato da cracker/grissini/schiacciate/toast/galette e chi più ne ha ne metta, il pane — quello classico — non occupa più sulle nostre tavole il posto d'onore che gli era riservato fino agli anni Ottanta. L'Italia è diciannovesima nella classifica dei Paesi mangiatori di pane nel mondo e mai come in questi ultimi dieci anni le difficoltà economiche sono state così grandi per i panificatori. Un dato per tutti: dal 2007 a oggi sono andate perdute 3.108 imprese del comparto della panificazione. Erano 44.406 nel 2007, sono diventate 41.298 nel 2014. Colpa della crisi, certo. Ma anche di un costante cambiamento delle abitudini alimentari, soprattutto, come dicevamo, in termini di quantità.

Uno studio presentato pochi giorni fa dalla Coldiretti dice che, proprio per l'effetto crisi, il 46% degli italiani mangia il pane aranzato del giorno prima. Che, quando non è prodotto con i tempi naturali del lievito madre (o di quasi sempre), tende a diventare raffermo già poche ore dopo essere stato sfornato. Eppure, croccante o no, le famiglie provano a contenere gli sprechi. Ma va detto che se di sprechi si parla non è contro le famiglie che va puntato il dito e che il binomio pane-sperpero è legato più che altro alla grande distribuzione.

«Su questa storia dello spreco di pane ci sto rimettendo la salute» se la prende Claudio Conti, panificatore da una vita e presidente di Assipan, Associazione italiana panificatori e affini della Concommercio. «Lei lo sa che ogni giorno in questo Paese buttiamo via più o meno 13 mila quintali di pane? Un'assurdità. Con il pane che si spreca ogni giorno si riempie uno stadio. Una vergogna. E la cosa che più mi fa arrabbiare è che spesso sembra essere colpa dei panificatori. Invece noi non facciamo altro che sopravvivere e per sopravvivere siamo costretti a sottostare ad accordi capestro con la grande distribuzione».

Gli accordi di cui parla Conti sono tra i grandi supermercati e i loro fornitori. I primi comprano dai secondi quantità di pane che consentono l'assortimento completo sugli scaffali fino alla chiusura, ma il fatto è che pagano soltanto il prodotto venduto, quello che aranza non è un loro



Il 20% del pane si compra dopo le 18 e noi diamo a tutti varietà di scelta

Nei supermercati il 35-40% delle vendite: non esauriamo il settore

Rese basse con i fornai interni per prodotto o dorare i surgelati Feder-distribuzione

(si arriva a punte del 30%) e si occupano di smaltirlo. A spese loro. Ed ecco la difficoltà più grande: lo smaltimento.

«Il problema è che il pane è un prodotto di giornata» prova a riassumere Stefano Fugazza, che da presidente dell'Unione artigiani di Milano si occupa del settore alimentare, pane compreso. «Quello che rimane dopo la chiusura è tecnicamente un rifiuto, per legge. Una volta c'era chi lo voleva per gli animali oppure gli stessi panificatori potevano venderlo al dettaglio, gratteggiato, a un prezzo di costo. Ma adesso non si può più. Mille norme impongono insacchettamento, etichettatura, analisi Asl... Il gioco non vale la candela, né per chi vorrebbe offrirlo né per chi teoricamente potrebbe consumarlo». Associazioni caritatevoli, per esempio. Le quali però, fatti i conti, capiscono al volo che — fra il rispetto delle indicazioni di legge sugli alimenti e costi di furgoni, addetti e carburante — spenderebbero più che ad acquistarlo fresco.

Il risultato finisce col diventare scontato: meglio buttarlo via. «È il guaio è che da tutto questo i grandi distributori non imparano nulla» è convinto Maurizio Fugaccia, panificatore storico e vicepresidente di Assipan. «Continuano a ordinare troppo pane sapendo che non lo venderanno tutto e noi dobbiamo pur lavorare... bisogna darglielo, anche se poi ne ritiriamo un bel po' come rifiuto. Ma se a un panettiere avanzano 10 kg di pane, il giorno dopo starà ben attento a farne di meno. È una regola di buon senso, no?».

«Tropo», a livello nazionale, significa che ogni giorno si sfornano in tutto il Paese 72 mila quintali di pane.

Viste dall'altra parte della barricata, cioè dalla grande distribuzione organizzata, le cose non

I panificatori: la grande distribuzione ci costringe a sottostare ad accordi capestro e quello che resta dopo l'ora di chiusura è tecnicamente un rifiuto

stanno esattamente così. Per esempio sul contestatissimo punto del pane assortito, e in gran quantità, fino all'ultimo minuto, Federdistribuzione (per i grandi supermercati escluse le cooperative) fa sapere che «il 20% del pane è acquistato dopo le 18», che la varietà di scelta fino alla chiusura è «per dare stesse opportunità di spesa a tutti i clienti» e che «la grande distribuzione è responsabile del 35-40% delle vendite di pane fresco, non di tutto il mercato». Un'altra obiezione: «Dove esistono fornai interni per produrre pane o dorare quello surgelato le rimanenze sono basse». Detto questo però, il problema con i panificatori dev'essere all'ordine del giorno se la stessa Federdistribuzione si augura di «guardare al tema del reso non in una logica conflittuale» e proprio su questo tema precisa: «Noi abbiamo a che fare prevalentemente con fornitori medio/grandi, imprenditori in grado di gestire la propria attività considerando il fenomeno del reso come parte delle politiche di prezzo».

Tutto quest'argomento potrebbe avere presto regole nuove. Perché Assipan ha presentato a lu-

zione» per la «pratica vessororia» che obbliga i panificatori al ritiro del pane in vendita.

Chi non ha mai sentito quel detto antico secondo cui il pane non si butta via mai? E invece nell'anno 2015 sappiamo che buttato via può essere perfino più economico che regalato. Che è un problema di costi e di regole pronte a scattare nell'esatto momento in cui diventa «rifiuto». E allora è in quel passaggio che va cercata la soluzione possibile: intervenire prima che scatti l'«ora x», e cioè quando il pane non è ancora scartato, mettendo in contatto chi ha la possibilità di donare con chi vorrebbe ricevere e può organizzarsi per ritirare e redistribuire (vale per qualunque prodotto deperibile).

Su questo punta «Last minute market», spin-off accademico dell'Università di Bologna, fondato dal professor Andrea Segre, nonché società che dal 2013 coordina il Programma nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. L'idea vincente di Last minute market è mettere in contatto le due parti tenendo conto della distanza fra loro e del tempo delle scadenze. «Si attiva una relazione fra un donatore e un beneficiario potenziali in spazi e tempi ridotti», riassume Segre, «ed è una relazione in cui vincono tutti. Nello statuto di questa società l'obiettivo è autodirreggersi, nel senso di arrivare allo spreco zero, non recuperare più niente. Quando ci arriveremo ci esingueremo ma avremo raggiunto il nostro scopo».

L'esperienza di Last minute market ha aperto la strada ad altre idee anti-spreco: piccole associazioni che a livello locale, soprattutto con app su misura, tessono la rete dei contatti fra panifici e associazioni no profit. E, naturalmente, in tutto questo ha un ruolo importante il Banco alimen-

72.000

La produzione

Ogni giorno in Italia si sfornano 72 mila quintali di pane. Il consumo medio è diminuito negli anni, sostituito da succedanei o tagliato dalle diete: così, dal 2007 a oggi sono andate perdute 3.108 imprese del comparto panificazione, che nel 2014 erano 41.298



Online
Nella sezione Expo di Corriere.it le inchieste, i video, le infografiche sul

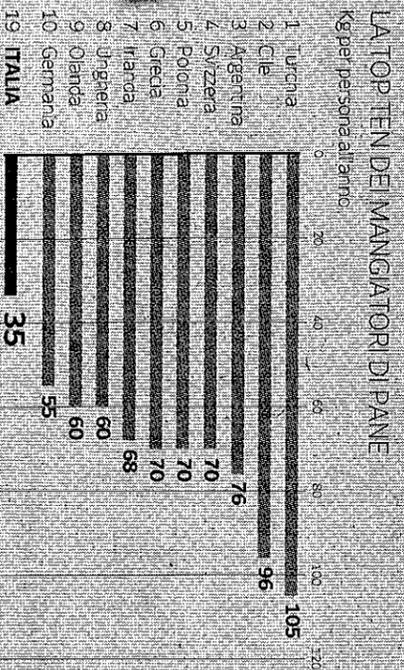
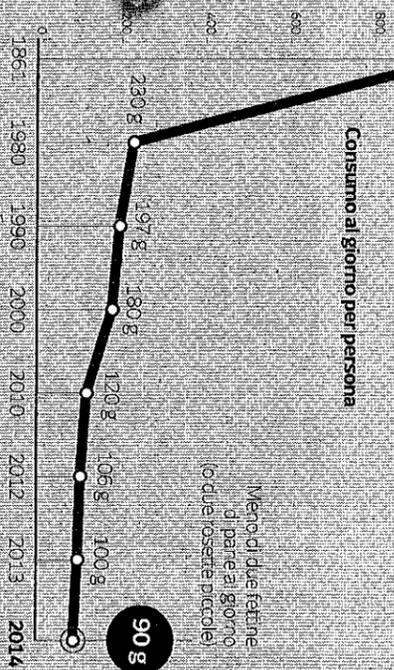
I numeri

Ecco alcuni pani tipici regione per regione



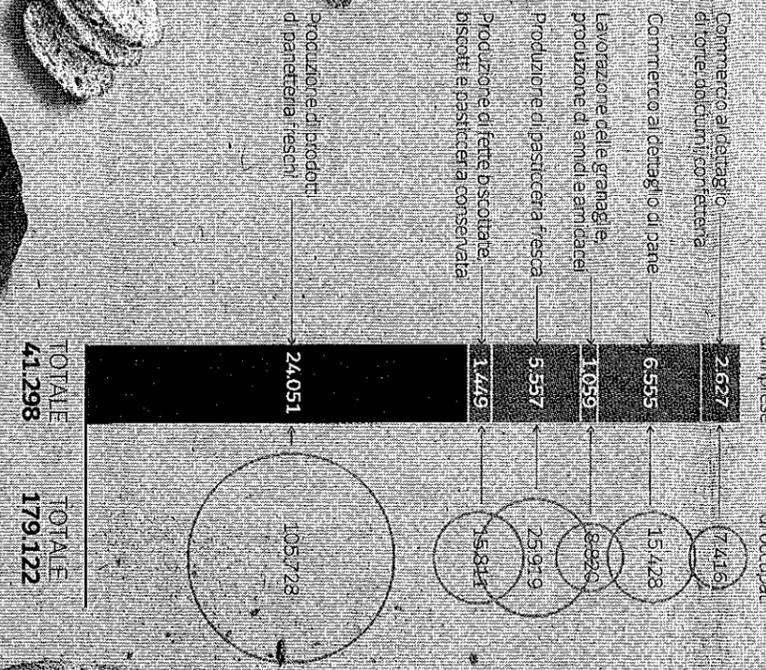
I CONSUMI DI PANE IN ITALIA

1,1 kg. A essere preferito è il pane artigianale che rappresenta l'88 per cento del mercato con un consumo in costante calo: mentre cresce negli ultimi anni la domanda di prodotti sostitutivi del pane come cracker, grissini e pani special.



IL COSTO AL KG Valore da 1,50€ ← a → 6€

IMPRESE E OCCUPATI



Il commento

Quel simbolo dell'essenziale che ha ancora un valore

di **Giangiuseppe Schiavi**

È a male pensare che tutto questo sia inevitabile, che qualcosa di buono e utile sia considerato un vioto a perdere, anche quando potrebbe ridurre il disagio di molti, che del pane al macero si parlò così poco. È sorprendente che nei giorni dell'Expo e dei prodotti contro lo spreco alimentare non attivi dal governo, da ministri che del sociale fanno una bandiera, una proposta concreta per una normativa sul recupero del cibo in vendita. Quella del pane nella spazzatura è un'offesa più volte denunciata anche da papa Francesco, ma l'inerzia politica e i vincoli imposti dai regolamenti

mondo del volontariato l'unica strada per limitare uno spreco assurdo. Il senso del pane, per generazioni è stato quello della civiltà. Il pane di ieri è buono domani, dice il proverbio che padre Enzo Bianchi ha ricordato in uno splendido libretto pubblicato da Einaudi, per testimoniare il valore di un alimento che non doveva mai mancare sulla tavola dei suoi vecchi. Il pane era lavoro, sicurezza, condivisione, simbolo dell'essenziale necessaria dalla quale non si poteva prescindere. «Non si può togliere il pane di bocca», «c'è sempre un pezzo di pane», «c'è il pane per i miei figli», non sono solo modi

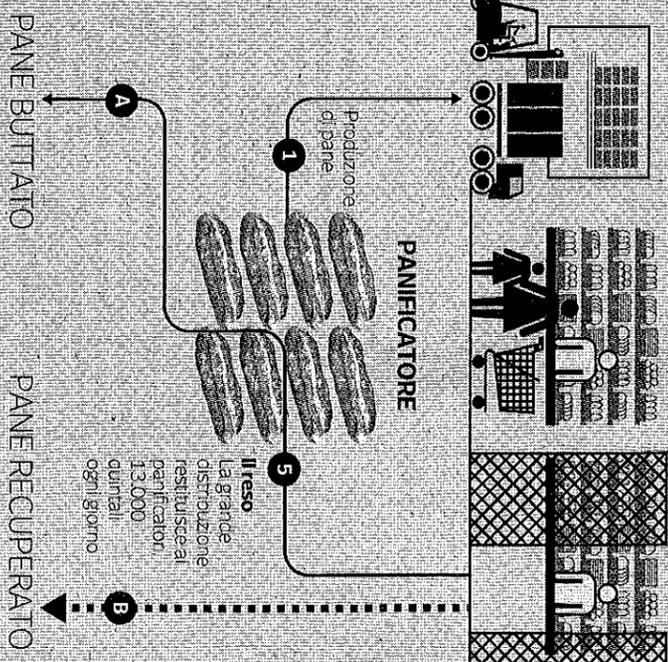
dietro, la saggezza del mondo contadino che si occupa di allargare la tenda della solidarietà ai meno abbienti, ai poveri, a quelli che una fetta di pane non l'avevano. Con l'abbondanza del superfluo abbiamo ridotto il pane inventando a merce avviata, come il cibo che ogni anno buttiamo nelle pattumiere ignorando quanto potrebbe valere il recupero per il fantomatico Pfl. Dimenticando pure che gli italiani che vivono sotto la soglia di povertà sono 7,5 milioni. È che un pezzo di pane ha ancora un valore, anche se qualche dieta lo sconsiglia.

LO SPRECO NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE

Calcolando un consumo medio di 90-100 g di pane al giorno a persona

GRANDE DISTRIBUZIONE

- 1. L'arrivo** La grande distribuzione. Gli scaffali sono sempre acquistati pane dai panificatori o ne produce una parte.
- 2. La vendita** Gli scaffali sono sempre pieni di pane fresco fino a pochi minuti dalla chiusura.
- 3. La chiusura** Alla chiusura il pane che rimane diventa un «ritiro» per legge.
- 4. La chiusura** Alla chiusura il pane che rimane diventa un «ritiro» per legge.



PANE BUTTATO

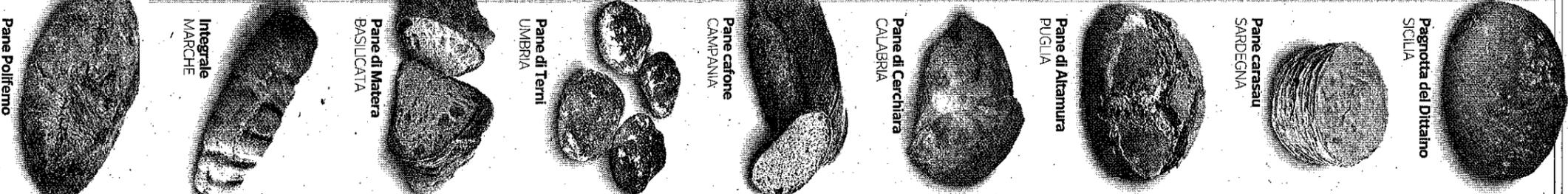
1 panificatori ritirano il pane in vendita come «ritiro» quasi sempre quel pane viene buttato perché ritirato per scopi caritativi o risulta troppo costoso.

OGNI GIORNO 13.000 quintali di pane BUTTATO.

PANE RECUPERATO

La grande distribuzione restituisce al panificatore 13.000 quintali ogni giorno.

OGNI GIORNO 72.000 quintali di pane PRODOTTO.



Fonte Assipan, Coldiretti

Corriere della Sera