

STUDI SUL PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE

La cucina del riciclo. Le buone pratiche: il riuso degli avanzi alimentari

Obiettivo del progetto

Il 10 ottobre 2010, circa un mese prima che la Dieta Mediterranea fosse inclusa nella prestigiosa “Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Intangibile dell’Umanità” dell’UNESCO, è stata presentata al Parlamento Europeo a Bruxelles la famosa “Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare”¹. Questa Dichiarazione è stata la prima presa di posizione del Parlamento Europeo verso una delle contraddizioni più assurde del nostro tempo ossia che mentre una parte della popolazione mondiale soffre la fame ed è denutrita, un’enorme quantità di cibo ancora commestibile viene sprecato, viene buttato nella spazzatura.

Nella dichiarazione si chiedeva al Parlamento e alla Commissione europea di mettere in atto strategie e risoluzioni per ridurre lo spreco alimentare almeno del 50% entro il 2025.

Studi successivi² hanno confermato che la quantità di cibo sprecata in tutto il mondo è intollerabile e che solo nei Paesi industrializzati ogni anno si perde una quantità di cibo pari a quella disponibile in tutta l’Africa sub-sahariana (circa 230 milioni di tonnellate di cibo)³. Nei Paesi più “ricchi” la parte preponderante degli sprechi alimentari avviene a livello domestico. Secondo una stima della Direzione Generale per l’Ambiente della Commissione europea il 42% del totale degli sprechi si materializza all’interno delle mura domestiche e almeno il 60% di questo spreco potrebbe essere evitato⁴.

Lo spreco alimentare produce una doppia perdita: non solo è dannoso perché vengono sprecate le risorse che sono state utilizzate per produrlo ma anche perché nel momento in cui diventa “rifiuto” necessita di ulteriori risorse per essere distrutto.

¹ <http://www.progettareineuropa.com/wp-content/uploads/2016/07/Dichiarazione-contro-spreco-alimentare.pdf>

² *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, a cura di A. Segrè, L. Falasconi, Edizioni Ambiente, Milano 2011; "Food wastage footprint – Impacts on natural resources" (Impronta ecologica dello spreco alimentare – impatto sulle risorse naturali), FAO 2013, <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>; Documento di lavoro dei servizi della Commissione, sintesi della valutazione d’impatto, valutazione d’impatto sulle misure in materia di rifiuti alimentari, che integra il documento SWD(2014)0207 relativo alla revisione degli obiettivi dell’UE in materia di gestione dei rifiuti (SWD, 2014)0289, 23.9.2014; Comparative Study on EU Member States’ legislation and practices on food donation (Studio comparativo sulla normativa e sulle prassi degli Stati membri dell’UE nel settore della donazione di prodotti alimentari) (2014), commissionato dal Consiglio economico e sociale europeo.

³ *Global Food Losses and Food Waste*, FAO Istituto svedese per il cibo <http://www.fao.org/news/story/it/item/74267/icode/>

⁴ Citato da: CARTA PER UNA RETE DI ENTI TERRITORIALI A SPRECO ZERO L’IMPEGNO DELLE REGIONI, DELLE PROVINCE E DEI COMUNI PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DELLE PERDITE ALIMENTARI, 2012, [carta per una rete di enti territoriali a spreco zero - Comune di ..., www.comune.napoli.it > flex > pages > ServeAttachment.php > E > pdf](http://www.comune.napoli.it/flex/pages/ServeAttachment.php?E>pdf)

Per i funzionari dell'UNESCO la Dieta Mediterranea non è solo un regime alimentare che fa bene alla salute ma è un regime alimentare che fa bene anche all'ambiente: la produzione di cibo non dà luogo alla distruzione del territorio. La parola "dieta" nei documenti dell'UNESCO è intesa nella sua accezione più antica ossia come "stile di vita", come modo di stare al mondo. Secondo i funzionari dell'UNESCO seguendo i principi della Dieta Mediterranea è possibile produrre cibo senza impoverire il territorio.

Cogliendo l'appello del Parlamento Europeo a sensibilizzare i giovani sull'importanza di non sprecare il cibo e sulle conseguenze che questa pratica sbagliata ha sull'economia, sull'ambiente e sulla società, questo progetto mira a promuovere la Dieta mediterranea e la cultura alimentare tradizionale locale, ritenuta dai funzionari di organizzazioni internazionali quali l'UNESCO un esempio virtuoso da diffondere in tutto il mondo.

Nei nostri territori, la Cultura del cibo affonda le sue radici nella notte dei tempi guardare al passato, alla tradizione, potrebbe portare a delle riflessioni finalizzate a discernere e dare un nuovo spazio ad antiche pratiche, abitudini frutto della miseria, dove ogni avanzo ritrovava una sua collocazione funzionale. Gli anziani della Campania Felix sono depositari di saperi e pratiche che permettono di riciclare molto di quello che oggi finisce nella spazzatura.

Con questo progetto vogliamo focalizzare la nostra attenzione sulla tradizione alimentare locale e sul suo riuso funzionale del cibo avanzato.

La Scuola, in quanto Agenzia Educativa, ha la possibilità di iniziare con i giovani una riflessione sulla relazione che esiste tra la cucina e le risorse, relazione "ecologica", e relazione "locale". In questa prima riflessione c'è la speranza di ricostruire, imparando dalla vita ordinaria e dalla sua lunga e inconsapevole tradizione, una mente e una postura più adeguata ai problemi della relazione con le risorse, a partire dal cibo.

La Scuola, introducendo negli studenti il sospetto che fatti che a loro appaiono banali, sono invece significativi fatti culturali, svolge il suo ruolo di Agenzia Educativa e offre il suo contributo alla formazione di un Cittadino attivo, un consumatore cosciente e attento.

Descrizione del progetto

Risultati attesi

Con questo progetto gli studenti dovrebbero diventare quasi come “antropologi di se stessi”⁵. Nel territorio dove abitano dovrebbero svolgere un’indagine volta a mettere a fuoco in che modo a casa loro si utilizzano gli avanzi alimentari.

Ipotizziamo che la tradizione alimentare locale sia ancora molto forte e il cibo avanzato trovi quasi totalmente una sua ricollocazione funzionale.

Le interviste qualitative e quantitative fatte sul territorio dai ragazzi - realizzate con la consulenza di esperti nella metodologia della ricerca sul campo del MedEatRecerch - potrebbero poi diventare contenuti fruibili per tutti, attraverso una pubblicazione, PowerPoint, video sulle pratiche di riciclaggio del cibo realizzabili anche oggi.

⁵ Barbara Czarniawska, *A Narrative Approach to Organization Studies*, 1997, tr. it.: *La narrazione nelle scienze sociali*, Mondadori, Milano 2018; Marc Augè, *Il mestiere dell’antropologo*, Carocci Editore, Roma 2012.