

Marina Borghetti prova uno stridore crescente in tutto questo e decide di andare a fondo, fino a fondare l'associazione non profit: *"Un pane per tutti"* (www.unpanepertutti.it).

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?

Oltre ad un'azione informativa presso il sistema produttivo e distributivo e la 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, 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 pare 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 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.