



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

**Dipartimento di Filosofia, Sociologia, Pedagogia e Psicologia
Applicata**

Corso di laurea Magistrale in Psicologia clinico-dinamica

Tesi di laurea Magistrale

**La sostenibilità dei consumi alimentari e l'attivismo
anti-spreco nel territorio padovano.
Una ricerca esplorativa socio-antropologica**

The sustainability of food consumption and the anti-waste activism in the
Padua area. An exploratory socio-anthropological research

Relatore

Prof. Amedeo Boros

Laureando/a: Giuseppe Nanni

Matricola: 1238395

Anno Accademico 2022/2023

Indice

INTRODUZIONE	4
CAPITOLO I	
1.1 Presentazione dello studio.....	5
1.2 Mercato globalizzato, industrializzazione della filiera agro-alimentare e il cibo come merce.....	6
1.3. Il Paradigma interpretativo.....	11
1.4. Cornici tematiche: dal globale al locale.....	14
1.4.1 Cornice globale	16
1.4.2 Cornice europea	22
1.4.3 Cornice italiana	25
1.4.4 Cornice nord-est.....	30
1.4.5 Cornice Veneto	31
1.4.6 Cornice Padova	32
CAPITOLO II	
2.1 L'intervista dialogica.....	35
2.2 Le aree tematiche	37
2.2.1 Relazione con il cibo.....	37
2.2.2 Relazione con lo spreco.....	38
2.2.3 Attivismo ed Agency.....	39
2.2.4 Fiducia scelte istituzioni o altre organizzazioni	40
2.2.5 Globalizzazione	41
2.2.6 Informalità, solidarietà e convivialità	42
2.3 Gli interlocutori	43

CAPITOLO III

3.1 Comparazione e discussione delle interviste	44
3.2 Relazione con il cibo	46
3.2.1 Le motivazioni delle scelte	48
3.2.2 Il cibo come simbolo.....	57
3.3 Relazione con lo spreco	63
3.3.1 I tanti volti dello spreco	64
3.4 Attivismo ed agency.....	67
3.4.1 Valutazione dell'efficacia.....	72
3.4.2 Palliativo o soluzione?	74
3.5 Fiducia nelle istituzioni.....	78
3.6 Globalizzazione	81
3.7 Informalità, solidarietà e convivialità.....	87

CONCLUSIONI	94
--------------------------	----

RINGRAZIAMENTI	101
-----------------------------	-----

BIBLIOGRAFIA	102
---------------------------	-----

SITOGRAFIA	103
-------------------------	-----

APPENDICE

a) Il testo introduttivo e la traccia dell'intervista	107
b) Una mappa della redistribuzione	110
c) Alcune immagini provenienti dalla ricerca.....	112
d) I volantini raccolti.....	113

INTRODUZIONE

Questa tesi magistrale è costituita da una ricerca sperimentale di carattere qualitativo ed esplorativo. Dal punto di vista teorico, il seguente progetto si sviluppa in seno alle scienze sociali, considerando l'antropologia interpretativa come paradigma di riferimento. La tematica approfondita attraverso questa chiave di lettura è la sostenibilità della filiera produttiva, nello specifico prendendo in considerazione il fenomeno dello spreco alimentare. L'obiettivo della ricerca è di mettere in luce il tratto culturale, costituito dalle associazioni che operano nel contesto padovano, per far fronte a questa criticità. In particolare, l'intento è quello di far emergere ed interpretare le motivazioni degli attori culturali e sociali che danno corpo a queste realtà, cercando di comprendere attraverso la loro prospettiva l'esistenza dello spreco alimentare e come esso si manifesta.

La letteratura utilizzata per orientarsi all'interno di questo intricato tema è costituita non solo da testi antropologici, ma anche sociologici, economici e filosofici. Questa scelta deriva dalla necessità di collocare il tratto osservato all'interno di un quadro che, per essere approfondito, necessita di essere contestualizzato su più piani. Il cibo, nonostante appaia agli occhi come un elemento semplice e quotidiano, comporta una delle discussioni più articolate e controverse della storia dell'umanità. Il motivo per cui ho scelto questo argomento è legato proprio a questa complessità che lo rende un simbolo pregnante di significati, in grado di connettere e dare senso a ciò che avviene attorno a noi. Per questo motivo riflettere sulla nostra alimentazione significa riflettere sul nostro sistema sociale, sulla nostra cultura e sul nostro futuro, che appare ogni giorno più incerto. Diviene quindi fondamentale circoscrivere gli argomenti che si vogliono approfondire, per evitare di disperdere la discussione all'interno di un tema estremamente vasto. Le tematiche sulle quali si è maggiormente concentrata la ricerca e la strutturazione del lavoro nel dettaglio sono presentate a seguire nel primo capitolo.

CAPITOLO I

1.1 Presentazione dello studio

La ricerca si focalizza sul fenomeno dello spreco alimentare nel contesto italiano, inscritto all'interno di un quadro socio-economico globale neo-liberista (auto) definito modello di sviluppo unico (Latouche S. 2012). Come accennato nell'introduzione, l'obiettivo è quello di comprendere meglio il tratto culturale costituito dalle pratiche messe in campo per combattere lo spreco alimentare, attraverso un'analisi interpretativa che, in quanto tale, ha come intento quello di fare emergere i processi di attribuzione e di senso di coloro che operano all'interno di questo contesto, ossia gli attori culturali.

Nel primo capitolo è introdotta la questione della globalizzazione e dell'industrializzazione della filiera alimentare nel contesto della società dei consumi e di come questo abbia portato ad un cambiamento nell'attribuzione di significato portando il cibo ad essere considerato come una semplice merce tra le molte offerte dal Mercato. Successivamente vengono esplicitati gli aspetti paradigmatici, che servono a comprendere questo lavoro di ricerca all'interno della cornice dell'antropologia interpretativa. Il primo capitolo si chiude con la presentazione dei dati quantitativi ufficiali e degli elementi normativi relativi allo spreco alimentare a partire dal contesto globale fino a quello locale della realtà patavina, che permettono di contestualizzare meglio quest'ultima all'interno di un sistema economico più grande e altamente interconnesso tra le sue parti.

Il secondo capitolo si concentra invece sull'intervista dialogica che costituisce la parte centrale di questo lavoro di ricerca qualitativa. *In primis* viene spiegato da cosa è costituita questa intervista e quali sono le sue peculiarità che la pongono in alternativa ad altre forme di indagine come, ad esempio un questionario strutturato attraverso una lista di domande prefigurate. Successivamente vengono introdotte e descritte le aree tematiche che rappresentano i cardini attorno cui ruota questa intervista e gli aspetti identificati dall'autore come di maggior interesse in relazione all'intero lavoro di ricerca. Infine vengono presentati gli interlocutori, che danno corpo all'intervista.

Nel terzo capitolo si entra nel vivo del lavoro interpretativo confrontando le rappresentazioni degli intervistati tra loro e con la letteratura scientifica di riferimento, nel tentativo di creare un dialogo tra le cornici attraverso le quali i vari attori che

partecipano a questo lavoro configurano e danno senso all'oggetto della ricerca, ovvero il fenomeno dello spreco alimentare e le pratiche di recupero e redistribuzione che tentato di farvi fronte.

L'ultimo capitolo è costituito da una considerazione finale rispetto a quanto emerso dallo studio che fornisce alcuni spunti di riflessione per possibili sviluppi futuri della ricerca relativa ai gruppi di recupero e redistribuzione alimentare.

Seguono la bibliografia e un'appendice che contiene il testo introduttivo, la traccia dell'intervista, una mappa di Padova che indica le sedi o i luoghi dove le associazioni redistribuiscono il cibo e alcune immagini raccolte durante il lavoro sul campo.

1.2 Mercato globalizzato, industrializzazione della filiera agro-alimentare e il cibo come merce

Nel corso dell'ultimo secolo, la letteratura mostra come la relazione tra essere umano e cibo sia mutata con l'avvento del sistema alimentare mondiale odierno, attraverso l'espansione delle pratiche di industrializzazione della filiera agro-alimentare. Sebbene in gran parte del mondo siano presenti ancora numerose forme di agricoltura di sussistenza, la crescita dei fenomeni di urbanizzazione e la conseguente espansione della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), come sistema finalizzato all'approvvigionamento delle città, spingono ogni anno un numero sempre maggiore di agricoltori a stabilire contratti con grossi marchi trans-nazionali o a vendere loro i propri terreni e cambiare vita. (cfr. Russo V., Marelli S., Angelieri A. 2011; Massaro A. 2014; Liberti S. 2016; Koensler A., Meloni P. 2019). Questo cambiamento, che allontana ed estrania la persona dal processo di produzione di ciò che mangia, porta il cibo ad essere uno tra i tanti beni di consumo, o *commodities*, offerti dal Mercato, spogliandolo dai caratteri precedentemente ad esso attribuiti e trasformandolo in pura merce rendendolo portatore unicamente di un valore economico (cfr. Massaro A. 2014; Koensler A., Meloni P. 2019).

Come viene espresso chiaramente da Latouche (2012) uno dei capisaldi che sorreggono la 'Società della crescita' è la fiducia nell'inesauribilità delle risorse naturali che garantirebbe la produzione e il consumo illimitato di beni. Questo sentimento che l'autore appella come 'fede cornucopiana' (2012) vede garantita la propria persistenza grazie alla 'colonizzazione dell'immaginario', ovvero un fenomeno per il quale l'attuale

modello economico e socio-culturale neoliberista si (auto) definisce come l'unico scenario plausibile per il genere umano, imponendosi sulla possibilità di pensare a 'percorsi' alternativi. Il concetto di 'colonizzazione dell'immaginario' costituisce una delle chiavi di volta delle teorie di Latouche e perciò richiederebbe una spiegazione più approfondita che per mancanza di spazio non può essere qui riportata.¹ Come avviene per tutti gli altri prodotti industriali all'interno del modello consumista, per come lo definisce Bauman, lo spreco del cibo non solo viene considerato come conseguenza inevitabile, bensì viene incoraggiato essendo proprio quest'ultimo uno tra gli elementi che garantiscono nuova 'linfa' vitale al Mercato (cfr. Bauman Z. 2006, Latouche S. 2012).² Il quadro appena presentato può essere assimilabile al disegno della 'Economia Lineare', un modello economico che prevede la produzione, il consumo e lo scarto attraverso una rigida successione assicurando la continua richiesta di nuovi prodotti. Questa concezione del Mercato, permette di comprendere meglio la questione dell' 'Obsolescenza programmata', ovvero la scelta di creare beni di consumo con una durata prestabilita, in modo da evitare che alcuni prodotti permangano troppo nella vita di un consumatore, diminuendo la domanda d'acquisto e di conseguenza la crescita economica (Bauman Z. 2006).

Coerentemente con quanto appena affermato, risulta di particolare interesse la critica che l'associazione Slow Food manifesta, all'interno del 'Documento di posizione sulle perdite e sugli sprechi alimentari' (2021), nei confronti della definizione di 'spreco alimentare' elaborata dalla Food and Agriculture Organization (FAO). Questa associazione, che è parte dei movimenti sociali di 'consumo critico e alternativo' emersi alla fine del XX secolo in Italia e nel resto del mondo (Russo et al. 2011), mette in luce come le definizioni relative allo spreco alimentare proposte dalla FAO abbiano tenuto conto esclusivamente di criteri quantitativi, manifestando un limite nelle modalità di presa in carico del problema. La proposta di Slow Food viene presentata come in grado di colmare questa insufficienza, integrando nella definizione aspetti qualitativi e valoriali che restituiscano una nuova visione del fenomeno basata su uno dei principi fondanti dell'associazione, ovvero che la produzione di cibo e il cibo stesso non

¹Per una spiegazione più estesa si rimanda a Latouche S. (2012).

²Secondo Bauman il vero propulsore economico della società dei consumi consiste nel sentimento di insoddisfazione persistente intrinseco all'atto del consumo, inteso come elemento principale alla base della forgiatura dell'identità del singolo. Per una trattazione più approfondita rispetto a tale argomento si rimanda a Bauman Z. (2006).

possono essere assimilati al concetto di merce o *commodity*. Quello che vogliono sostenere coloro che fanno parte di questa realtà è che lo spreco alimentare non potrà essere combattuto alla sua radice finché al cibo e alla sua produzione non sarà riconosciuto il valore di bene comune.³ Di particolare interesse risulta la parte del documento in cui vengono analizzate le cause dello spreco di cibo dal momento della sua produzione:

“- Nella filiera agroalimentare lo spreco inizia prima della semina, ossia quando la produzione alimentare viene pianificata secondo parametri diversi dall’effettiva domanda di cibo (seguendo piuttosto, per esempio, gli accordi contrattuali con i rivenditori). Lo spreco poi finisce ben dopo l’ultimo piatto cucinato, poiché lo smaltimento dei rifiuti richiede un ulteriore spreco di risorse.

- Lo spreco evidenzia, in tutti i passaggi della filiera, la mercificazione del cibo e la perdita del suo meritato valore per l’umanità.

- Non riconoscere il ruolo di questo passaggio (da valore a commodity) significa non comprendere fino in fondo il meccanismo dello spreco, limitandosi ad analizzarne gli effetti invece di affrontare la causa che li origina.”

“Si può quindi elaborare una nuova definizione di spreco alimentare (nella sua accezione più estesa): è il risultato della mancanza di valore attribuita alla produzione di cibo e al cibo stesso durante tutte le varie fasi della filiera agroalimentare”.⁴

La scarsa attribuzione di valore alla produzione alimentare, come accennato, iscrive il fenomeno degli sprechi all’interno di un processo più ampio di cambiamento della relazione uomo-cibo, che M. Costanzo definisce dissacrata (Costanzo M. in Massaro A. 2014, p.101). La scelta di questo termine fa riferimento a diverse posizioni teoriche, antropologiche e sociologiche, tra le quali di particolare rilievo è quella di Bauman. L’autore, infatti, in varie opere (cfr. Bauman Z. 2006- 2007) descrive come la relazione che intercorre tra l’individuo e il cibo sia profondamente mutata nell’era dei consumi. In questo momento storico, infatti, l’abitante della città viene completamente estraniato dalla produzione di ciò che trova a tavola, diversamente da come accadeva prima dell’industrializzazione della filiera alimentare, “... quando il sedersi e mangiare segnava la fine di un processo produttivo al quale prendevano parte i commensali che permetteva un consumo condiviso e conviviale” (Bauman Z. in Massaro A. 2014 p.

³ Contenuti tratti dal ‘Documento di Posizione sulle perdite e gli sprechi alimentari 2021 https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2021/01/ITA_position_paper_foodwaste.pdf .

⁴ Documento di Posizione sulle perdite e gli sprechi alimentari 2021, p.3-4.

105). La dissacrazione di questo legame si sostanzia negli attributi di individualismo e immediatezza che connotano l'attività del consumo, tra cui quello del cibo, e che si estendono in tutti gli ambiti della vita odierna di un individuo, influenzando le modalità di interazione di quest'ultimo con il mondo. Questo fenomeno manifesta a livello individuale il modello socio-culturale conosciuto come consumismo (Bauman Z. 2006).

Il desiderio di cibo sempre più 'fast', funzionale al risparmio di tempo nella preparazione e nel consumo (Russo V. et al. 2011), si inserisce perfettamente nella rappresentazione della persona appartenete alla società liquida nella quale regna la 'cultura dell'adesso' (Bauman Z. 2006). Il divisionismo del tempo, attraverso il quale l'individuo esperisce il fluire degli eventi come istanti separati nel tempo ma tutti colonizzati dal momento presente, implica necessariamente un allontanamento dal processo produttivo, in quanto impiegare tempo e risorse in quest'ultimo significherebbe non spenderle in attività di guadagno, le quali invece garantiscono la sicurezza economica ed identitaria all'interno della nostra società (ibid.).

“Vito Teti spiega che la sacralità del cibo è strettamente connessa al senso di 'necessità'. Da sempre l'essere umano, affamato, ha rincorso il cibo nella speranza di aumentarne le quantità e raggiungere la sazietà e vieppiù l'abbondanza. Non è un caso che il mondo contadino, teatro storico di povertà e carestie, sia il più connesso al 'mangiare' e, quindi, al valore simbolico ad esso attribuito. Fin da quando se ne ha memoria, la terra ha rappresentato un ruolo sacro per i contadini, che hanno accostato riti religiosi alle pratiche agricole quotidiane, vale a dire dissodamento, semina, raccolto. A sua volta, attraverso la terra, il cibo è stato vissuto come un vero e proprio dono degli dei o di Dio. La sacralità del cibo in quanto legame tra l'essere umano e il divino, dunque, ... ha rappresentato un elemento essenziale nella tradizione culturale contadina e tutt'oggi esso è radicato non solo nella cultura rurale, ma anche in usanze comuni che derivano dalle credenze ancestrali: astinenze, digiuni, offerte ai santi o agli spiriti”.⁵

Il cibo, una volta simbolo di vita, dono divino e bisogno primario, ad oggi è stato svuotato dai suoi valori tradizionali e nutrienti. L'intolleranza alla scarsità, incarnata dal sistema globalizzato e industrializzato che struttura la *food supply-chain*, segna profondamente il valore del nutrimento, privandolo dei significati ad esso precedentemente attribuiti e perciò influenzando sulla qualità stessa dell'offerta alimentare (Massaro A. 2014; Koensler A., Meloni P. 2019). Nonostante all'interno della cultura

⁵ Massaro A. 2014 p.103

occidentale si siano affermati numerosi ed eterogenei gruppi che rivendicano una maggiore etica nel mondo alimentare a fronte di una crescente consapevolezza da parte dei consumatori (Russo V. et al. 2011), la maggior parte delle persone che abitano in centri urbani usufruiscono dei servizi della GDO per rifornirsi di cibo. Questo aspetto non viene sottolineato per criticare i suddetti movimenti, bensì per rendere esplicita la difficoltà che gli stili (alimentari) di vita alternativi trovano nell'essere assunti all'interno della società odierna, nella quale le persone si muovono freneticamente in nome della 'produttività' finalizzata al non perdere la possibilità di accedere ai beni di consumo e ciò che ne consegue a livello individuale e sociale (Bauman Z. 2016).

Niola propone la distinzione tra *homo edens*, "... che pone al centro della sua vita, della sua storia il cibo" (Massaro A. 2014 p.106), e *homo videns*, il quale favorisce il primato dell'immagine, per comprendere quel fenomeno oggi etichettato come *food porn*, emblematico del cambiamento fino ad ora descritto. Questi due contrapposti modi di relazionarsi al cibo, uno appartenente alla scomparsa società tradizionale e l'altro proprio della società post-moderna, sembrano riflettere la duplice natura dell'origine etimologica della parola 'consumare' che deriva sia dal latino *consummare*, ossia 'portare a compimento', che da *consumer*, cioè 'ridurre al nulla' (Segrè A., Falasconi L. 2011). In altre parole, uno rimanda a una pienezza del 'completamento' di un'opera, e l'altro ad uno 'svuotamento' di un qualcosa, ovvero dei valori etici e nutritivi.

Negli ultimi decenni, in relazione alla questione dell'inquinamento ambientale e dell'esaurimento delle risorse naturali, la riflessione sullo spreco alimentare si è intensificata. Per gestire tale criticità negli anni sono nate realtà operanti a partire da un livello globale fino al contesto locale, le quali implementano strategie di gestione attive, come il recupero e la redistribuzione dei generi alimentari ancora edibili, ma destinati alla discarica. Gli attori e le attrici sociali presi in considerazione in questo lavoro, sono coloro che operano, a vari livelli, nel campo della prevenzione e del contrasto allo spreco alimentare. Le interviste collegate alla ricerca hanno come obiettivo quello di metter in luce i "... significati soggettivi che costituiscono le azioni degli individui nel mondo sociale" (Malighetti R. 2008 p.57) e considerare l'azione umana "... a partire dalle descrizioni intenzionali e dai modi in cui gli agenti sociali interpretano il significato dei propri comportamenti" (Fabiatti U. et al. 2020 p.124).

1.3 Il Paradigma Interpretativo

Sotto il profilo teorico l'approccio di questo lavoro è legato al paradigma dell'antropologia interpretativa, sviluppato da C. Geertz attraverso la fusione dell'analisi culturale e sociale all'interno della semiotica. L'autore configura questo approccio come 'scienza empirica delle idee' (Malighetti R. 2008), considerando queste ultime come "«visibili, udibili e [...] tattili», cioè (che) si possono esprimere in forme dove i sensi possono rivolgersi ad esse in modo riflessivo" (Malighetti R. 2008 p.74).

Geertz riprende le considerazioni di G.H. Mead rispetto la mente 'come emergenza sociale costruita sul linguaggio' e il carattere non intrapsichico (o a priori) dell'attribuzione di significato, il quale si genera "tramite l'interazione sociale per mezzo del comportamento" (*ivi* p.70). In relazione a questo aspetto, Geertz ripropone Ryle quando sostiene che all'interno dell'azione vi siano i significati indispensabili non solo per capirla, ma per poterla realizzare. In questo caso il conferimento di significato è un elemento primario e coincide con l'organizzazione stessa dell'azione (*ibid.*).

L'analisi geertziana si fonda sul 'Principio dell'interpretazione soggettiva', il quale si riferisce alla possibilità di accesso ai fatti sociali e al loro accertamento. Ne deriva che l'analisi non debba essere quindi un'indagine finalizzata a rilevare le cause occulte che si celano dietro al comportamento del singolo, bensì una ricerca di capacità e propensioni di cui l'azione è attuazione (Malighetti R. 2008). Per questo motivo la metodologia da lui elaborata viene rinominata 'epistemologia pratica', in quanto, secondo l'autore, "la possibilità di comprensione dell'agire consiste nella determinazione del riferimento all'altro" (*ivi* p.70) Questo aspetto risulta importante nella scelta del metodo d'indagine se si vuole fornire una 'interpretazione di interpretazioni' valida dal punto di vista epistemologico. Per esserlo, è necessario che la ricerca tenga in considerazione come il tratto culturale osservato è da relazionare ad un processo più ampio di (ri)negoziamento culturale in continuo avvenire. I significati attribuiti dalle persone a 'quello che fanno', sono perciò da interpretare in funzione della loro cultura da intendere una 'mappa', costantemente ridefinita, sulla quale sono indicati i riferimenti per la comprensione dell'azione (Boros A. 2014).

L'approccio interpretativo costituisce una prospettiva "sostanzialmente linguistica e

comunicativa” (*ivi* p.59), rivolgendosi “al linguaggio come radice del conoscere così come è concepito dalla filosofia analitica e dall’ermeneutica [...]: l’essere che può venir compreso è il linguaggio” (*ivi* p.59). Questa posizione teorica si distingue dalle correnti antropologiche che ritengono di poter vedere attraverso ‘il punto di vista dei nativi’ senza ‘l’interferenza’ della cultura di appartenenza, ovvero ‘andando oltre’ i processi di socializzazione, per il riconoscimento della storicità e della parzialità prospettica che caratterizzano la conoscenza (Malighetti R. 2008). Secondo Gadamer “... voler tenere i propri concetti al di fuori dal processo interpretativo non è solo impossibile, ma è un controsenso. Interpretare significa infatti proprio fa entrare in gioco i propri pre-concetti al fine di far parlare realmente per noi il contenuto del testo” (*ivi* p. 86).

Riprendendo quest’ultimo autore, Geertz sostiene che l’impossibilità di non avere pre-giudizi o pre-rappresentazioni,⁶ viene intesa non come limite, ma come possibilità stessa del conoscere, essendo proprio il “... dialogo che si fonda sull’esplicitazione delle proprie pre-comprensioni che garantisce l’accesso al senso soggettivo” (Malighetti R. 2008 p.105). Quest’ultimo “è dato soltanto dall’uso in connessioni simboliche e in schemi sociali. [...]. Sia il pensiero che il comportamento sono espressioni dei valori dominanti e dei modelli di organizzazione di una particolare comunità” (*ivi* p.72). L’invito dell’autore è quello di mettere in gioco le rappresentazioni e le teorie dalle quali si parte, che rispecchiano l’orizzonte attraverso il quale l’antropologo interpreta la realtà e che gli fornisce il linguaggio con cui dare senso al mondo. L’interazione tra le rappresentazioni degli intervistati e dell’intervistatore costituisce l’aspetto gnoseologico centrale del paradigma interpretativo, sul quale è fondata la discussione delle interviste, presentata nei capitoli successivi, essendo proprio questa pratica a permettere l’accesso ad una nuova conoscenza derivante dall’incontro tra i diversi mondi.

La dimensione ermeneutica ricopre una grande importanza all’interno del pensiero e della ricerca geertziana, “in quanto teoria del segno e delle significazioni equivoche e polisemiche” (*ivi* p.75) sottolineando il ruolo dell’interpretazione e il carattere di co-costruzione della conoscenza. “La circolarità (ermeneutica) definisce la coappartenenza entro cui l’interprete è mediato dal proprio oggetto e si configura come orientamento dell’analisi rispetto all’attore e carattere costitutivo dell’interpretazione. In questo modo

⁶ Ovvero uno sguardo neutro, non filtrato da schemi conoscitivi derivanti dai fenomeni di socializzazione.

le interpretazioni dell'antropologo e quelle dell'indigeno si fondono e si richiamano: le une non possono essere comprese indipendentemente dalle altre" (*ivi* p.86). In virtù di quanto appena detto, il paradigma interpretativo, configura la conoscenza come qualcosa di co-costruito che emerge dalla relazione e prende una forma specifica a seconda di come avviene l'incontro. Il modo qui presentato attraverso cui l'accesso alla conoscenza è concepito, si contrappone a quelle posizioni teoriche nelle quali Geertz rintraccia la pretesa positivista di accesso all'esperienza dell'altro non mediato dalle proprie rappresentazioni, come ad esempio la tradizione di Malinowski che vedeva nell'empatia (cfr. Malighetti R. 2008; Fabietti U. et al. 2020), come da lui descritta, la 'chiave di accesso' al punto di vista dei nativi puro, senza interferenze da parte dei processi di socializzazione subiti dalla cultura di appartenenza (Fabietti U. et al. 2020). Il rischio in cui incorrono queste tradizioni antropologiche è quello di trasformare la relazione con l'altro in una relazione con un oggetto, al quale vengono attribuite delle caratteristiche a partire dalle proprie rappresentazioni, pre-giudizi e schemi di tipizzazione (Marazzi A. 2013).

Per questo motivo l'aspetto metodologico della ricerca ricopre una scelta particolarmente delicata, il rischio, infatti, è quello di costringere l'interlocutore all'interno delle categorie conoscitive di colui che svolge la ricerca, tramutando l'aspetto generativo dell'incontro tra rappresentazioni in una sterile validazione delle proprie teorie (La Mendola S. 2009). L'accento sulla consapevolezza rispetto al proprio modo di approcciarsi all'intervista, come elemento determinante per l'accesso ai significati dell'altro, è espresso da Cicourel quando sostiene che "... la traccia d'intervista – e aggiungo, ancora più le mosse comunicative durante l'intervista- è già un artefatto della teoria del ricercatore e del suo «modello implicito di attore»" (*ivi* p.3).⁷ Al fine di realizzare una ricerca all'interno del paradigma interpretativo, risulta essenziale porsi in una relazione con l'interlocutore, che permetta di entrare in contatto con le cornici attraverso le quali si attribuisce il senso alle proprie azioni, ossia il senso soggettivamente inteso. Riprendendo le teorie di Ricoeur, Geertz sostiene che l'ambito 'punto di vista del nativo' è da interpretare come "l'equivalente linguistico di ciò che è

⁷ Questi due diverse modalità di relazionarsi ad un interlocutore all'interno di uno studio, etnografico ma non solo, riflettono il pensiero di M.Buber il quale evidenzia la contrapposizione tra la diade Io-Tu (che permette l'incontro con l'altro come alter) e Io-Esso(nella quale "l'interazione è costruita chiedendo all'intervistato di con-dividere una definizione della situazione in cui oggettiviamo l'altro,l'intervistato, trasformandolo in 'alius' (La Mendola S. 2009).

vissuto fenomenologicamente come intenzione volontaria e che si deposita nel linguaggio sotto forma di dichiarazione d'intenzione" (Ricoeur P. 1983 in Malighetti R. 2008 p.60).

Per far questo Geertz riprende quella che Ryle chiama 'thick description', ovvero una descrizione che consiste nella "ricostruzione dei livelli di significato non espliciti delle prospettive degli attori, delle molteplicità delle complesse strutture concettuali che le informa." (Malighetti R. 2008 p.58). "La regola metodologica richiede di orientare l'analisi rispetto agli attori, prendendo in considerazione il loro «punto di vista» e ricostruendo i livelli di cultura su cui fondano i propri significati." (Fabietti U. et al. 2020 p.125), per poi porre le loro interpretazioni in dialogo con quelle della comunità scientifica, rintracciabili nelle conoscenze portate dall'autore dello studio. Per questo "lo scopo precipuo dell'antropologia consiste nel mettere in relazione le interpretazioni dei nativi con le interpretazioni " (Malighetti R. 2008 p.90) provenienti dalla comunità scientifica, la quale viene, quindi, a configurarsi come "il punto di partenza e il punto di arrivo della produzione etnografica" (Fabietti U. et al. 2020 p.135).

Interpretare, all'interno della teoria geertziana, "... significa quindi far entrare in gioco i propri pre-concetti al fine di far parlare il contenuto del testo: i pregiudizi costituiscono l'orizzonte dal quale interpretare la realtà, il linguaggio con cui dare senso al mondo e il segno dell'integrazione fra soggetto e oggetto all'interno di un contesto, di una tradizione o di un sapere che li unisce (Gadamer H. 1965, pp. 317-18). Solo attraverso le nostre precomprensioni possiamo comprendere 'le cose stesse' e guadagnare l'accesso al punto di vista del nativo senza diventare nativi" (Malighetti R.2008 p.87).

Di conseguenza, in questo lavoro le pre-conoscenze e le rappresentazioni dell'autore, provenienti dalla letteratura scientifica, verranno esplicitate e messe in rapporto dialettico con quelle degli intervistati, dando la possibilità di trovare nel linguaggio lo sfondo comune sul quale costruire le interpretazioni, in rapporto, a loro volta, con la conoscenza della comunità scientifica.

1.4 Cornici tematiche: dal globale al locale

Il cibo rappresenta un elemento denso di significati e capace di intrecciare importanti aspetti culturali, sociali, economici, gastronomici e identitari all'interno di un discorso in grado di fornire una visione olistica rispetto a fenomeni complessi, come ad esempio

la questione della 'fame nel mondo', che richiedono di essere adeguatamente contestualizzati per essere compresi in un'ottica pragmatica.

Coerentemente con il Paradigma adottato si descrivono a seguire gli inquadramenti che servono per contestualizzare il fenomeno dello spreco alimentare i quali, sulla base dei dati quantitativi e delle normative vigenti, vanno da un livello globale fino a raggiungere il livello locale e rappresentano le conoscenze derivate dalle comunità scientifiche, attraverso le quali il ricercatore configura la propria visione del fenomeno. I dati che riguardano l'inquadramento globale e quello europeo sono per lo più quelli resi ufficiali dalle principali agenzie che operano a quel livello, ovvero l'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) e la sua branca dedicata alla questione alimentare ovvero la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Per quanto riguarda i successivi inquadramenti le informazioni sono state raccolte a partire da documenti istituzionali e studi effettuati da gruppi o organizzazioni che hanno monitorato il fenomeno dello spreco, come il 'Waste Watcher International Observatory' (WWIO).

E' importante sottolineare come i diversi inquadramenti non siano da considerarsi separatamente, ma in dialogo continuo tra loro. La riflessione antropologica contemporanea ha difatti "prodotto una ri-concentualizzazione della pratica etnografica che ha preso la forma di un'analisi politica e intellettuale delle convenzioni retoriche e del modo in cui la penetrazione dei processi su larga scala modellino le prospettive locali" (Fabiatti U. et al. 2020 p.142) in quanto, nel corso dell'ultimo secolo, è emerso come le trasformazioni delle società non potessero "essere spiegate solo ed esclusivamente in base all'azione di processi interni, o solo per l'intervento di fattori esterni, ma anche come conseguenza dell'interazione fra una dinamica interna e una dinamica esterna." (*ivi* p.153). Questo fenomeno, conosciuto come 'dialettica del locale e del globale', si configura come un 'intreccio' nel quale "...una cultura vede trasformati i propri valori e significati (locali) in rapporto a ciò che le giunge dall'esterno. Questo 'esterno' non si configura però come un'altra cultura [...], ma come un insieme di fenomeni che interessano indistintamente tutte (o quasi) le culture. [...] Tali fenomeni che definiamo globali, una volta assunti dalla cultura che li riceve non sono più esterni ad essa ma diventano parte di quella cultura, la quale continua formulare i propri significati secondo le proprie esigenze locali che devono tuttavia

tener conto, a loro volta, delle forze globali” (*ivi* p.153). Diviene quindi essenziale mettere in luce le relazioni che intercorrono tra le cornici della questione, per comprenderne le reciproche influenze.

1.4.1 Cornice globale

Nel seguente paragrafo si entra nel merito, a livello globale, del fenomeno oggetto di studio, ovvero lo spreco alimentare, ripercorrendo alcune tappe centrali del periodo storico più recente. Risulta necessario tenere in considerazione il processo di globalizzazione in atto e come tale processo comporti la diffusione del modello agro-alimentare industrializzato e l’espansione della filiera lunga a livello mondiale da un punto di vista della distribuzione e del commercio (Russo V. et al. 2011; Koensler et al. 2019). Un esempio di quanto appena detto può essere rappresentato dall’avocado, frutto originario del Sud America, la cui vendita viene proposta ed incentivata a decine di migliaia di chilometri dal loro luogo di produzione, divenendo così un prodotto immancabile sui cataloghi dei supermercati occidentali ed entrando a far parte della dieta degli italiani, contribuendo così a rafforzare la produzione e il trasporto di questa merce attraverso tratte intercontinentali.⁸ Questo processo finisce inevitabilmente per indebolire i mercati locali sia del paese d’origine del prodotto, i quali si troveranno privati dalle risorse naturali coinvolte nell’export, sia nei paesi dove questi frutti vengono venduti nei supermercati a prezzi concorrenziali rispetto ad altri prodotti autoctoni. E’ da tenere in considerazione anche l’utilizzo di risorse necessario a trasportare e conservare questo frutto da una parte del pianeta all’altro.

Il processo di globalizzazione comporta un passaggio dalle logiche di mercato locali a quelle del Mercato globale, caratterizzato dalla GDO nelle realtà urbane. Entro la GDO assumono un forte rilievo le multinazionali che per le loro possibilità finanziarie offrono al mercato prodotti a prezzi altamente competitivi rispetto a quelli locali (*ibid.*). In tal modo, oltre all’avocado brasiliano, un cliente qualsiasi del supermercato del nostro quartiere può preferire l’acquisto dei pomodori provenienti dalla Cina rispetto a

⁸ E’ interessante osservare come i cambiamenti climatici abbiano generato alla possibilità di coltivare frutta tropicale, come avocado e banane, anche nel sud Italia. La diffusione di queste culture è avvenuta proprio durante questa ricerca, invalidando parzialmente l’esempio riportato.
<https://www.ilfattoquotidiano.it/2022/07/09/cambiamenti-climatici-cosi-gli-agricoltori-si-adevano-al-meteo-impazzito-in-calabria-e-sicilia-avocado-e-banane-al-posto-degli-agrumi/6652179/> (ultima consultazione 01/03/2023).

quelli a kilometro zero in quanto meno costosi. Riflettendo sul fenomeno in ottica di mercato globale, risulta paradossale come i grandi allevatori di maiali cinesi acquistino mangimi a base di soia provenienti dall'Amazzonia, nonostante la Cina sia la terra madre di tale legume bianco, dovendo impiegare così un notevole dispendio di risorse per trasportarlo nella quantità necessaria ad approvvigionare uno dei Paesi più popolosi del globo (Liberti S. 2016). Va tenuto in considerazione come il processo di espansione della filiera agro-alimentare sostenuto dal processo di globalizzazione si configuri come critico per la sostenibilità ambientale. A tal riguardo si pensi ai disboscamenti del Mato Grosso in Amazzonia,⁹ al trasposto merci a livello globale che richiede enormi quantità di combustibili fossili e, in ultima analisi, allo spreco alimentare generato dalla logica di Mercato inteso in termini globali e industrializzati.

Negli ultimi 40 anni, tuttavia, si è visto un aumento di interesse nei confronti del tema dello spreco, che ha portato alla produzione di numerosi studi. Questa sensibilizzazione dei consumatori nei confronti della sostenibilità del proprio stile di vita, viene correlata a vari aspetti. Innanzitutto si può parlare di 'secolarizzazione del consumo', intesa "... come perdita della valenza magica e purificatrice del consumo come atto fine a se stesso" (Russo V. et al. 2011 p.26). Le campagne pubblicitarie finalizzate alla vendita di *commodities*, conseguentemente hanno mutato la loro forma iniziale per tenere conto della richiesta crescente di moderatezza da parte dei consumatori i quali si dimostrano sempre più interessati a questioni precedentemente non dibattute relative al processo produttivo e alla sostenibilità del prodotto. Questo cambiamento viene ricondotto da diversi autori (cfr. Russo V. et al. 2011; Latouche S. 2012), non tanto alla ricerca di una vita austera, quanto al disperato sforzo di poter "mantenere immutata la ricerca della soddisfazione dei desideri individuali e l'occasione per esprimere il proprio impegno da cittadino attraverso un consumo sostenibile" (Russo V. et al. 2011 p.43). L'abbandono del modello di consumo 'originale', che ha colonizzato l'immaginario occidentale per decenni, non significa

⁹ Relativamente a ciò, viene segnalato come il fenomeno della zoonosi (la possibilità di trasmissione di malattie da animali a umani) sia favorito dalla diffusione della agricoltura industrializzata. Questo sarebbe da imputarsi alla devastazione di habitat selvaggi che favorisce il contatto tra esseri umani e animali e la conseguente possibilità di trasmettere nuove malattie. Questa criticità alimenterebbe a sua volta la vulnerabilità dal punto di vista sanitario tramite l'indebolimento del sistema immunitario della persona. Contenuto tratto da: Committee on World Food Security High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (2020). Impacts of COVID-19 on food security and nutrition: developing effective policy responses to address the hunger and malnutrition pandemic (pp.9). Rome.

quindi l'abbandono del consumo edonista fondato sulla soddisfazione dei desideri, ma il tentativo estremo per conservarlo.

Messi in luce i suddetti aspetti, verranno ora riportati dei dati quantitativi ufficiali relativi allo spreco alimentare che permettono di aprire lo sguardo sul fenomeno a livello mondiale nell'ultimo decennio, dati che sono stati utilizzati dalle Nazioni Unite per studiare il fenomeno e tentare di farvi fronte. Saranno presentati anche i principali iter normativi che rappresentano la linea intrapresa da questo ente nei confronti dello spreco.

Nel 2011 uno studio presentato dalla FAO, dichiara che l'insieme delle perdite lungo la filiera agroalimentare è "...pari a circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano" (Segrè A., Azzurro P. 2016 p.18) e introduce la 'Food Wastage Footprint' per quantificarne l'impatto a livello ambientale in termini di consumo di acqua, suolo, emissioni di gas serra e perdita di biodiversità (ibid.). Inoltre nel 2013, sempre la FAO, "... ha stimato il consumo di acqua imputabile agli sprechi e alle perdite alimentari su scala globale in 250 km³ (pari al fabbisogno domestico di acqua dei prossimi 120 anni di una città come New York), in 1,4 mld di ettari il consumo di suolo (pari a circa il 30% del suolo agricolo disponibile sul pianeta), in 3.3 mld di ton. le emissioni di CO₂eq (se lo spreco alimentare fosse un paese sarebbe il 3° emettitore mondiale di gas serra dopo Cina e Stati Uniti), in 750 mld di dollari il valore economico dei prodotti persi o sprecati. I numeri citati, se pure affetti da un certo grado di incertezza dovuto alla complessità delle metodologie di stima utilizzate e alla carenza di dati affidabili in molti paesi, restituiscono in maniera chiara l'importanza e l'ampiezza del tema trattato". (ivi p.18)

Infatti, maggiore è lo spreco, più si avvicina l'esaurimento delle risorse, che comporta un inasprimento della competizione per 'accaparrarsi' quanto resta. In questa gara, in cui i paesi occidentali sono sempre stati gli unici partecipanti, va oggi considerata anche la rapida crescita dei Paesi 'BRICS'¹⁰ secondo il modello economico e gli stili di vita occidentali (Latouche S. 2012). L'impiego di tecniche di produzione e lavorazione alimentare altamente industrializzate è stata, difatti, una caratteristica principale dei Paesi Occidentali, a differenza di quelli 'del resto del mondo' che, fino

¹⁰ 'BRICS' è un acronimo utilizzato in economia mondiale per riferirsi a un gruppo di Stati che oltre a poter contare su abbondanti risorse naturali mostrano una forte crescita del Prodotto Interno Lordo. Questi Paesi sono il Brasile, la Russia, l'India, la Cina e il Sudafrica.

agli anni '80, presentavano un mercato alimentare quasi esclusivamente a carattere rurale e locale, fondato sulla sussistenza (Koenigler A. et al. 2019). L'ingresso dei paesi BRICS nel Mercato, con il loro potere contrattuale, segna la fine del monopolio Europeo e Nordamericano dell'economia globale (Russo V. et al. 2011; Liberti S. 2016). Un esempio di questo processo può essere considerato l'acquisto da parte di Shaunghui, la più grande azienda cinese produttrice e trasformatrice di carne di maiale, di Smithfield Food, la principale società di produzione di carne suina statunitense (Liberti S. 2016). Oltre a rappresentare il primato cinese nel settore, questo avvenimento riflette anche come cambiamenti relativamente recenti, abbiano effetti non indifferenti sugli equilibri globali (Russo V. et al. 2011). La Cina, infatti, ha iniziato a consumare massicciamente carne in seguito all'importazione e alla diffusione del *lifestyle* occidentale, avvenuto meno di cinquant'anni fa. In circa mezzo secolo questa Nazione ha completamente ridisegnato le vie percorse dalla carne di maiale e dalle risorse necessarie alla sua produzione, per poter sfamare uno degli Stati più popolosi del mondo seguendo la moda arrivata da Occidente. La pressione esercitata su ogni genere di risorsa naturale, fino a pochi anni fa solo da parte di una fetta relativamente ristretta della popolazione mondiale, aumenta esponenzialmente ogni giorno (cfr. Russo V. et al. 2011; Latouche S. 2012; Liberti S. 2016).

L'osservazione delle criticità riportate ha fatto sì che si avviassero processi di sensibilizzazione della popolazione sul tema dello spreco alimentare, e dunque la generazione di proposte di gestione di tali criticità. Nel 2015 l'ONU ha presentato vari obiettivi da inserire nell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile,¹¹ tra cui dimezzare lo spreco pro-capite. In seguito a questa proposta "... Stati Uniti, Unione Europea e Unione Africana hanno formalmente adottato misure per contrastare lo spreco in linea con gli obiettivi internazionali" (Segrè A. et al. 2016 p.21). Nell'anno successivo vennero sviluppati su iniziativa del World Resources Institute (WRI) diversi protocolli

¹¹ L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un "programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 paesi membri dell'ONU. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile – Sustainable Development Goals, SDGs – in un grande programma d'azione per un totale di 169 'target' o traguardi. L'avvio ufficiale degli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile ha coinciso con l'inizio del 2016, guidando il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030". Citazione tratta dal sito ufficiale delle Nazioni Unite, alla sezione "Agenda 2030". (<https://unric.org/it/agenda-2030/>) visitato il 20/11/21.

di quantificazione degli sprechi alimentari lungo diverse fasi della filiera.¹²

Un altro aspetto importante da comprendere, già evidenziato nell'introduzione all'elaborato, è il carattere di urgenza che la questione della sostenibilità ambientale comporta, in relazione all'attuale pandemia di Covid19. Gli studi svolti a riguardo in questi ultimi 2 anni hanno messo in luce come la *food insecurity*¹³ sia stata favorita da vari effetti della pandemia sia a livello di possibilità di nutrizione adeguata del singolo sia dal punto di vista della distribuzione e dell'approvvigionamento di cibo. In un recente studio della FAO (Committee on World Food Security High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition 2020), si sottolinea come sia importante tenere in considerazione gli effetti della crisi sanitaria, economica e sociale dovuta alla pandemia, che ha aggravato ulteriormente le condizioni di vita delle fasce di popolazione già vulnerabili dal punto di vista economico. Lo studio prende in considerazione una ricerca effettuata da Sharma et al. (2020), che evidenzia come l'epidemia di Covid-19 abbia influenzato il fenomeno del *food wasting* in ambito domestico e pubblico. Relativamente all'ambito domestico, Sharma et al. (2020) pongono in luce come la pandemia abbia spinto molte persone ad adottare una maggiore consapevolezza rispetto al tema dello spreco alimentare a causa delle previsioni rispetto possibili carenze della filiera distributiva, riducendo il *food waste*. Tuttavia, in altre ricerche (Jribi S. et al. 2020) risulta evidente come una serie di abitudini domestiche implicate nel generare spreco alimentare come *overcooking and over hoarding* siano aumentate durante i *lockdown*.

Per quanto concerne l'ambito pubblico, nello studio di Sharma (2020) vengono evidenziate delle criticità a vari livelli delle *supply chains*. Ad esempio, sono state osservate complicazioni legate alla difficoltà nel trovare personale durante i *lockdown*, in particolare per la parte finale della filiera alimentare, ovvero quella distributiva (trasporti e punti di acquisto) legata al contesto urbano, piuttosto di quella iniziale, ovvero quella produttiva, situata invece in contesti rurali. Inoltre, la chiusura dei confini

¹² Contenuto tratto dal sito ufficiale dell'ONU, alla voce 'agenda 2030' (<https://unric.org/it/obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo/>), visitato il 20/11/21.

¹³ "Una persona è insicura dal punto di vista alimentare quando manca di un regolare accesso a un cibo abbastanza sano e nutriente per processi di crescita e sviluppo nella norma e per una vita attiva e sana. Questo potrebbe essere causato dalla mancanza di cibo e/o delle risorse per ottenerlo". Citazione tratta dal sito ufficiale della FAO, alla voce "Hunger and food insecurity" (<https://www.fao.org/hunger/en/>). Per una spiegazione più approfondita del concetto di 'sicurezza alimentare' e dei limiti intrinseci a questa definizione si rimanda a Russo V. et al (2011).

tra Stati ha provocato numerose interruzioni o rallentamenti dei trasporti di merci. Viene poi evidenziata la completa rottura dalla *supply chain* nelle zone identificate come *virus hotspots*. Nello specifico, il settore industriale implicato nella lavorazione e nell'impacchettamento di generi alimentari è stato duramente colpito producendo accumuli di materie nei magazzini e nelle fattorie, e successivi sprechi. Sempre per quanto riguarda il *packaging*, lo studio evidenzia un incremento dell'uso della plastica monouso per impacchettare o confezionare i generi alimentari nell'ottica di proteggere il cibo da eventuali agenti patogeni, veicoli del virus (Sharma H.B. et al. 2020).

Nella ricerca si evidenzia anche come le varie sfide poste dalla crisi legata al Covid-19 abbiano "... fornito una opportunità di soluzioni innovative per la sostenibilità e la resilienza delle supply chains riducendo lo spreco di cibo" (*ivi* p.7). Tali soluzioni sono pensate per ogni fase della filiera alimentare:

"In primis l'approvvigionamento di materie prime per la produzione deve essere facilitato [...] attraverso il canale di consegna della comunità. Semi, attrezzi, utensili, ecc. possono essere consegnati direttamente al coltivatore appartenente a una comunità da parte del governo locale e altri enti volontari come le ONG. Dall'approvvigionamento delle materie prime alla raccolta delle colture, questo approccio può aiutare la meccanizzazione e la facilità di stoccaggio e la riduzione al minimo degli sprechi alimentari dovuti alla mancanza di manodopera. Per il periodo di tempo intermedio, i prodotti alimentari possono essere stoccati in magazzini disponibili localmente, [...] in collaborazione con il governo o con agenzie private. Il cibo conservato nei magazzini deve essere adeguatamente rilasciato per il trasporto e la distribuzione. Facilitazioni al trasporto come pedaggi e tasse interstatali, permessi speciali per camion che trasportano forniture alimentari devono essere mantenuti. Adeguata disponibilità di attrezzature di sicurezza, cibo, acqua e servizi igienici per gli autisti dei camion, i lavoratori dei magazzini e altro personale di supporto. Questi passi possono portare direttamente a una riduzione dello spreco di cibo assicurando al contempo la disponibilità di cibo con ridotte possibilità di marcire per mancanza di trasporto, stoccaggio adeguato o contaminazione del materiale da imballaggio" (*ivi* p.7).

Per quanto concerne la situazione globale dello spreco alimentare risulta fondamentale introdurre un elemento critico rispetto agli informatori e agli attori di grande rilievo nel panorama mondiale, come ad esempio l'ONU. La critica, presentata da Russo et al. (2011), risulta particolarmente utile alla comprensione di come le problematiche si siano mantenute e accentuate nel tempo. Gli autori mostrano, attraverso diversi studi, come il principale ostacolo all'attuazione delle politiche *green*

tanto discusse nell'ultimo ventennio, si manifesti in un'ambiguità di fondo da parte di alcune istituzioni promulgatrici delle suddette politiche, le quali seppur apparentemente supportino e promuovano le alternative ecologiche alla filiera agro-alimentare industrializzata, in realtà abbiano favorito in più casi le grandi imprese e facilitato un'ulteriore liberalizzazione del mercato. Un esempio può essere quello del 'Comprehensive Framework for Action' (CFA), una task force di alto livello istituita nel 2008 dalle Nazioni Unite per rispondere alla questione della crisi alimentare, che se da un lato sostiene l'importanza di investire in aziende agricole di piccole dimensioni, dall'altro chiede il completamento del *Doha Round* dell' *Aid for Trade* all'Ordine Mondiale del Commercio (OMC), un negoziato che favorisce la liberalizzazione di alcuni scambi economici dannosi per le piccole imprese. Questo fatto è da inscrivere in un processo in corso fin dagli anni Ottanta, durante i quali alcuni enti come la Banca Mondiale o il Fondo Monetario Internazionale, hanno spinto molti Paesi ad aprire e liberalizzare i loro mercati 'seducendoli' rispetto alla possibilità di risolvere la povertà tramite il mercato import-export (Russo V. et al. 2011).

1.4.2 Cornice europea

Gli attuali assetti normativi che regolano la gestione degli sprechi alimentari in Italia, sia a livello nazionale che a livello regionale e locale, possono essere compresi osservando alcuni eventi avvenuti al Parlamento Europeo, presentati come una nuova direzione rispetto al tema. Le iniziative e la discussione sviluppate nel corso dell'ultimo decennio hanno portato a una mobilitazione istituzionale sovra-nazionale che nel 2019 si concretizza nell' *European Green Deal* di cui parleremo a breve.

Nel 2010, durante l'iniziativa portata avanti da Last Minute Market, spin-off dell'Università di Bologna, in occasione della conferenza 'Trasforming Food Waste into a Resource' tenutasi presso il Parlamento Europeo a Bruxelles, prende forma la *Dichiarazione Congiunta Contro lo Spreco Alimentare*. Si tratta di un documento contenente obiettivi e azioni concrete che hanno come fine una riduzione del 50% dello spreco e delle perdite di cibo lungo tutta la filiera agro-alimentare entro il 2025. La scelta di tale *deadline* si basa sulla stima secondo la quale, entro quell'anno, metà della popolazione mondiale abiterà all'interno di grandi città, il che comporterà un ulteriore allontanamento dei lavoratori dai processi produttivi tipici della filiera corta e della

realtà rurale, e un accentuarsi dell'approvvigionamento alimentare tramite la grande distribuzione organizzata. Pertanto, già nel 2010, oltre un decennio fa, si palesavano le gravi conseguenze del modello di sviluppo orientato al modello consumistico. La FAO, infatti, aveva stimato che solo in quell'anno il 30% di tutto il cibo prodotto a livello mondiale era andato perduto o nella prima parte della filiera produttiva (*Food Losses*) o nei luoghi di consumo (*Food Waste*) (Segrè A. et al. 2011).

Nel 2015, l'obiettivo di dimezzare gli sprechi lungo la filiera agro-alimentare viene incluso ufficialmente per la prima volta all'interno dell'agenda 2030 dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite. L'accordo, non vincolante per i singoli paesi, viene accettato formalmente dall'Unione Europea, e per portare a conseguimento questo obiettivo vengono adottate politiche atte alla diffusione di una forma di economia chiamata circolare.¹⁴ L'attuazione di queste strategie permette da un lato di ridurre l'enorme quantità di rifiuti prodotti e i costi economici, ambientali ed energetici che il processo di smaltimento richiede, dall'altro di diminuire la richiesta di materie prime per la realizzazione di nuovi prodotti. A tal riguardo, l'accordo mira anche all'adozione di misure atte al contrasto dell'obsolescenza programmata dei prodotti, propria del modello economico lineare.¹⁵ Emerge inoltre la possibilità di sviluppare protocolli di quantificazione degli sprechi per rendere più semplice la condivisione degli studi rispetto al tema, che diventa un "...elemento centrale nella definizione delle politiche nazionali" (Segrè A. et al. 2016 p.25).

Nel 2017 viene presentata una relazione da parte di Biljana Borzan,¹⁶ nella quale l'autrice sostiene come nei paesi 'sviluppati' la maggior parte del cibo venga sprecato nel tratto finale della catena alimentare, ossia durante la distribuzione e il consumo. A fronte di questo aspetto la relatrice richiede campagne coordinate di informazione e

¹⁴ "L'economia circolare è un modello di produzione e di consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile. In questo modo si estende il ciclo di vita dei prodotti, contribuendo a ridurre i rifiuti al minimo. Una volta che il prodotto ha terminato la sua funzione, i materiali di cui è composto vengono infatti reintrodotti, laddove possibile, nel ciclo economico. Così si possono continuamente riutilizzare all'interno del ciclo produttivo generando ulteriore valore." Citazione tratta dal sito ufficiale del Parlamento Europeo alla voce "Economia circolare"

(<https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/economy/20151201STO05603/economia-circolare-definizione-importanza-e-vantaggi>) visitato il 20/11/21.

¹⁵ Contenuti tratti dal sito ufficiale del Parlamento Europeo alla voce "Economia circolare" (*ibid.*), visitato il 20/11/21.

¹⁶ Biljana Borzan è una fisica e politica croata membro del Parlamento Europeo per la Croazia (https://en.wikipedia.org/wiki/Biljana_Borzan).

responsabilizzazione rispetto al tema dell'etichettatura. Nello specifico viene segnalata un'incomprensione diffusa tra i consumatori nei confronti delle diciture come 'da consumarsi preferibilmente entro' e 'da consumarsi entro'. Viene inoltre suggerito di valutare la rimozione delle date di scadenza da prodotti che non presentano rischi per la salute e l'ambiente. Un ultimo aspetto che viene presentato in questa relazione è quello che concerne la possibilità di facilitare, tramite un'esenzione fiscale, le donazioni di cibo, le quali sarebbero da gestire attraverso il FEAD.^{17 18}

Nel 2019 vede la luce l'*European Green Deal* (EGD), un progetto promosso durante la presidenza di Ursula von der Leyen,¹⁹ che si pone come obiettivo quello di ridurre a zero l'emissione di gas serra dell'intera comunità europea entro il 2050. Questo obiettivo è perseguito attraverso numerose modifiche e innovazioni in molti settori dell'attività produttiva e della vita quotidiana, nello specifico attraverso l'introduzione della *European Climate Law* della quale una prima versione è stata presentata alla commissione europea durante il mese di Aprile del 2021, e attualmente è in fase di approvazione. La normativa prevede la trasformazione dell'impegno politico degli Stati aderenti in obblighi legali e linee guida per gli investimenti andando ad agire nelle macroaree economiche di energia, costruzione, industria e trasporti. Anche questo progetto, come si può evincere dal suo manifesto, si è sostanziato in complementarità alla particolare attenzione e alla sensibilità rispetto alla questione della sostenibilità ambientale da parte dei cittadini dell'UE.²⁰

Riguardo la questione alimentare, l'EGD presenta una strategia chiamata *Farm to Fork* (F2F), la quale si propone di favorire lo sviluppo di un sistema di produzione alimentare sostenibile, sano e sicuro, per poter risolvere le criticità socioeconomiche, messe in luce anche dalla pandemia di COVID-19. Infatti "il sistema alimentare rimane

¹⁷ Fondo di aiuti europei agli indigenti. "Il Fondo sostiene gli interventi promossi dai paesi dell'UE per fornire agli indigenti cibo e /o un'assistenza materiale." Citazione tratta dal sito ufficiale del Parlamento Europeo alla voce "Fondo di aiuti europei agli indigenti (FAED)"

(<https://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1089&langId=it>), visitato il 10/03/22.

¹⁸ Contenuti tratti dal sito ufficiale del Parlamento Europeo alla voce "Ridurre lo spreco alimentare" (<https://www.europarl.europa.eu/news/it/press-room/20170509IPR73930/ridurre-lo-spreco-alimentare>) visitato il 10/03/22.

¹⁹ Ursula Gertrud von der Leyen è una politica tedesca, Presidente della Commissione Europea dal 2019. Contenuti tratti dalla pagina wikipedia di Ursula Gertrud von der Leyen (https://it.wikipedia.org/wiki/Ursula_von_der_Leyen) visitata il 20/08/22

²⁰ Contenuti tratto dal sito ufficiale del Parlamento Europeo nel documento "What is the European Green Deal?" del 2019 e alla voce "European Climate Law".(https://ec.europa.eu/clima/eu-action/european-green-deal/european-climate-law_it) visitato il 10/03/22.

un fattore chiave del cambiamento climatico e del processo di degradazione ambientale”.²¹ Le varie manovre previste dal manifesto *Farm to Fork* consistono in agevolazioni economico-finanziarie atte a favorire pratiche non dannose per l’ambiente. Inoltre, il manifesto contiene una sezione specifica dedicata allo spreco di generi alimentari, considerato critico per la sostenibilità ambientale. Per affrontarlo in futuro verranno introdotti degli accordi vincolanti per gli stati membri che andranno ad agire a vari livelli della filiera, basandosi su dati e indicazioni provenienti dai gruppi di ricerca e osservazione presenti nelle diverse nazioni con lo scopo di misurare e quantificare lo spreco.

Di particolare interesse nel panorama europeo è la recente notizia secondo la quale in Spagna, a partire dal 2023, potrebbe entrare in vigore una nuova legge contro lo spreco alimentare, attualmente discussa al Parlamento spagnolo. Questa prevede multe particolarmente incisive per tutte quelle attività commerciali che buttano via alimenti ancora commestibili e impone ai vari *stakeholders* coinvolti nella filiera alimentare di presentare periodicamente piani di efficienza contro gli sprechi. Secondo questa norma, gli alimenti invenduti dovranno essere donati e distribuiti attraverso una rete composta da ONG e banchi alimentari. La legge prevede, inoltre, che tutte le aziende che operano nel settore agroalimentare individuino e eliminino gli elementi critici che si frappongono al raggiungimento di un sistema produttivo a spreco zero.²²

1.4.3 Cornice italiana

Per analizzare il fenomeno dello spreco alimentare in Italia, può essere utile fare riferimento ai dati raccolti dal Waste Watcher International Observatory (WWIO), ideato e diretto dal prof. Andrea Segrè e attivo dal 2013 sul territorio. La finalità di questo organismo è quella di “...fornire alla collettività strumenti di comprensione delle dinamiche sociali, comportamentali e degli stili di vita che generano e determinano lo spreco delle famiglie: un Osservatorio capace di generare conoscenza comune e condivisa, per orientare le politiche e le azioni di prevenzione dello spreco alimentare

²¹ Citazione e contenuti tratti dal manifesto “Food to Fork Strategy” dal sito ufficiale del Parlamento Europeo. (https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf), visitato il 20/11/21.

²² Contenuti tratti dalla pagina ‘Il fatto alimentare’ nell’articolo ‘Lotta allo spreco alimentare: in Spagna dall’anno prossimo sarà vietato buttare il cibo’ (<https://ilfattoalimentare.it/lotta-spreco-alimentare-spagna-prossimo.html>), visitata il 20/08/22.

degli attori pubblici e privati. Waste Watcher è una ricerca realizzata con metodo scientifico, basata su opinioni e autopercezioni”.²³ Stando ai dati forniti da questo ente, nel 2020, per la prima volta dall’implementazione dell’osservatorio, si è registrato un calo degli sprechi alimentari pro-capite del 11,78% rispetto all’anno precedente, dato fornito all’interno del comunicato stampa del 5 febbraio 2021, in occasione della giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare. Inoltre, diverse indagini promosse dall’osservatorio stesso, sembrano mostrare una accresciuta sensibilità degli italiani rispetto al tema dello spreco e delle conseguenze sanitarie e ambientali ad esso correlate.²⁴ All’interno del suddetto comunicato stampa la pandemia, e i *lockdown* che ne sono conseguiti, ricoprono un ruolo centrale nella diminuzione degli sprechi alimentari.

Tale riduzione significativa inoltre è stata analizzata tramite un sondaggio di Coldiretti, per ricercare i fattori che hanno contribuito a renderla possibile. I risultati della ricerca, presentati in occasione della prima ‘Giornata internazionale della consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari’, il 29 settembre 2020, mostrano come

“...più di 1 italiano su 2 (54%) ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari adottando strategie che vanno dal ritorno in cucina degli avanzi ad una maggiore attenzione alla data di scadenza, fino alla spesa a chilometri zero dal campo alla tavola con prodotti più freschi che durano di più. [...] La strategia più diffusa (74%) è quella di una spesa più oculata acquistando solo quello che serve. Nel 38% dei casi invece si torna all’antica tradizione italiana e contadina di usare quello che avanza per il pasto successivo. In 1 caso su 4 (25%) si cerca – evidenzia Coldiretti – di fare più attenzione alla scadenza dei prodotti oppure riducendo le quantità acquistate (24%) evitando così di riempire il carrello con cibo che non serve o che rischia di rovinarsi a forza di stare nel frigo o nella dispensa senza essere toccato. Esiste poi una quota del 7% che sceglie di donare in beneficenza i prodotti alimentari non consumati. Nonostante la maggiore attenzione il problema resta però rilevante – conclude la Coldiretti – con ogni famiglia italiana che getta nella spazzatura cibo per un valore di 4,91 euro la settimana per un totale di 6,5 miliardi, che sale notevolmente se si considera l’intera filiera dai campi alla ristorazione, con una riduzione

²³Citazione e contenuti tratti dal sito sprecozero.it alla voce “Waste Watcher International Observatory” (<https://www.sprecozero.it/waste-watcher/>), visitato il 20/11/21.

²⁴Contenuti tratti dal Comunicato Stampa del 5 febbraio 2021, pubblicato dal WWIO sulla piattaforma sprecozero.it (<https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2021/02/5-FEBBRAIO-2021-GIORNATA-NAZ.PREVENZIONE-SPRECO-COMSTAMPA.pdf>), visitato il 10/06/22.

peraltro del 25% dello spreco domestico rispetto all'anno precedente".²⁵

La riduzione degli sprechi al di fuori della filiera produttiva è particolarmente rilevante in relazione a quanto emerge dal rapporto pubblicato a febbraio 2019 dal WWIO. Il documento realizzato dall'osservatorio evidenzia come siano le abitudini domestiche dei cittadini a generare i 4/5 dello spreco alimentare in Italia, per un valore di quasi 12 miliardi di euro annui che, se sommati a più di 3 miliardi di euro derivanti dalle perdite lungo la filiera, portano ad un totale complessivo di oltre 15 miliardi, ovvero allo 0,88% del PIL italiano dello stesso anno.²⁶ Vi è, dunque, la speranza che le abitudini che hanno portato a questa riduzione degli sprechi alimentari si radichino nella vita quotidiana dando vita a una sempre maggiore consapevolezza riguardo al cibo.

Negli ultimi anni, con l'incremento dell'interesse attorno al tema, sono nati diversi servizi tramite applicazioni informatiche finalizzate alla riduzione dello spreco come *'Too Good To Go'* e *'Babaco Market'*.²⁷ La prima è un'applicazione che permette a chi la utilizza di ricevere offerte promozionali sul cibo invenduto, altrimenti sprecato, da parte di diverse attività come bar, gelaterie e supermercati. Il secondo è un servizio, attivo per ora solo sul territorio milanese, che si occupa di recuperare i generi alimentari provenienti dalla filiera corta che verrebbero altrimenti scartati per difetti estetici attraverso cassette miste che vengono recapitate a coloro che sottoscrivono l'abbonamento.

Anche all'interno del mondo della GDO sono emerse negli anni varie proposte e iniziative finalizzate a ridurre lo spreco. Un esempio può essere quello di Coop, che nel 1989 propone due progetti, *'Buon Fine'* e *'Brutti ma Buoni'* "...per recuperare prodotti alimentari che per diversi motivi (confezioni danneggiate o etichette deteriorate) non possono essere mantenuti a scaffale ma che sono ancora adatti al consumo. [...] Il progetto - nato dall'impegno di Coop Estense, Adriatica e Nordest - si è allargato tanto da diventare, nel 2003, prassi aziendale a testimonianza dell'impegno concreto dei

²⁵ Citazione tratta dal sito ufficiale di Coldiretti nell'articolo "Giornata spreco, con il Covid 54% italiani più virtuosi" del 28/09/20. (<https://www.coldiretti.it/ambiente-e-sviluppo-sostenibile/giornata-spreco-con-il-covid-54-italiani-piu-virtuosi>), visitato il 10/11/21.

²⁶ Contenuti tratti dal sito: www.sprecozero.it alla voce "Waste Watcher International Observatory" – sezione 2019, visitato il 20/11/21.

²⁷ "Too Good To Go" è una compagnia che è stata fondata nel 2015 in Danimarca da Brian Christensen, Thomas Bjørn Momsen, Stian Olesen, Klaus Bagge Pedersen, and Adam Sigbrand.

"Babaco Market" è una start-up fondata nel 2020 a Milano da Francesco Giberti, founder di MyFoody.

principi e valori che la fondano. Ogni anno la Cooperativa fissa degli obiettivi di crescita e miglioramento per diminuire lo spreco a punto vendita. Un impegno reale che, solo nel 2012, ha permesso a Coop Adriatica di donare 1.106 tonnellate di alimenti, provenienti da 85 punti vendita, facendo risparmiare alle 121 Onlus aderenti ben 5,4 milioni di euro. Coop Estense invece ha destinato a 344 associazioni merce per un valore di oltre 5 milioni di euro; merce servita per assistere oltre 32 mila persone. Coop Nordest invece ha donato prodotti per 2 milioni 378 mila euro coinvolgendo 85 punti vendita”.²⁸

Torniamo ad osservare i principali snodi normativi nella gestione delle criticità legate al sistema alimentare in Italia. I cambiamenti maggiori nel contesto italiano relativi alla gestione dei rifiuti e delle eccedenze alimentari sono avvenuti a partire dal 2013. Ad ottobre di quell’anno il Ministero dell’Ambiente adotta il *Programma Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti* (PNPR) che concentra la propria attenzione prioritariamente sui rifiuti biodegradabili derivanti dalla filiera alimentare, coerentemente con le linee guida europee. L’attività di contrasto allo spreco si sostanzia nella formazione di gruppi di studio e ricerca in grado di “... supportare il Ministero dell’Ambiente nella definizione delle misure attuative del Programma nei settori prioritari di intervento, ivi incluso il tema dello spreco alimentare” (Segrè A. et al. 2016 p.30).

A pochi mesi dall’introduzione del PNPR, e grazie al lavoro di comunicazione e sensibilizzazione della campagna ‘Un anno contro lo spreco’, promossa a partire dal 2010 da Last Minute Market, Il Ministero dell’ambiente inizia a strutturare il *Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari* (PINPAS). Il clima di crescente interesse nei confronti del tema, sia all’interno del Parlamento Europeo che a livello locale, dove centinaia di enti si sono impegnati in azioni di contrasto allo spreco, ha permesso l’introduzione e il funzionamento di uno strumento come il PINPAS. Nello specifico esso si costituisce in un “... percorso di studio e di coinvolgimento dei principali *stakeholders* realizzato grazie al coordinamento tecnico-scientifico del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTAL) dell’Università di Bologna, e la collaborazione di Last Minute Market” (ivi p.30-31).

²⁸ Contenuto tratto dal sito ufficiale della Coop alla voce ‘Brutti ma buoni’ (<https://www.territori.coop.it/impegno-coop/brutti-ma-buoni-il-cibo-che-non-si-butta#:~:text=Un%20dato%20importante%20che%20non,sono%20ancora%20adatti%20al%20consumo>), visitato il 20/11/21.

A seguito dell'introduzione del PINPAS, della promozione di diversi eventi o iniziative di sensibilizzazione verso il tema e dell'adozione di varie leggi regionali, ha preso forma la Legge 166/2016 (o *Legge Gadda*), ovvero la legge sullo spreco alimentare, che definisce le modalità attraverso le quali implementare strategie di riduzione dello spreco alimentare e farmaceutico (Segrè A. et al. 2016). L'obiettivo di questa normativa, nella quale confluiscono molti elementi del PINPAS, è quello di ridurre gli sprechi in ogni fase della filiera, promuovendo e facilitando le donazioni solidali di eccedenze alimentari e farmaceutiche dando priorità al consumo umano. Queste procedure si sostanziano in semplificazioni burocratiche delle donazioni, agevolazioni fiscali per le aziende che effettuano donazioni di cibo, campagne di informazione e sensibilizzazione sul tema e studi di quantificazione e monitoraggio del fenomeno in collaborazione con i vari *stakeholders* impegnati lungo l'intera catena.²⁹ Vengono, inoltre, introdotte le 'family bag' ovvero confezioni che permettono ai clienti di attività di ristorazione di portare a casa per consumare in un secondo momento gli avanzi del pasto. Questa legge si armonizza agli obiettivi dell'Agenda Europea, nello specifico rispetto al tentativo di instaurare diverse forme di economia circolare come *modus principalis* per ridurre lo spreco. Inoltre, questa continuità tra ordinamenti si ritrova negli aspetti relativi alla facilitazione delle donazioni di cibo e nella possibilità di indirizzare alimenti destinati ad essere buttati nonostante ancora commestibili a servizi sociali deputati al sostegno degli indigenti nel contesto nazionale.

Proseguendo la descrizione degli snodi normativi più recenti, un altro elemento particolarmente rilevante all'interno della questione alimentare in Italia è l'approvazione, nel 2021, del disegno di legge n.1373. Tale provvedimento limita la vendita sottocosto dei prodotti agricoli e impone il divieto delle aste a doppio ribasso, entrambi espedienti utilizzati da marchi della GDO per pagare sempre meno i prodotti della filiera, grazie al potere contrattuale garantito dalla possibilità di interfacciarsi su più mercati e costringendo i produttori locali ad abbassare i prezzi per stare al 'gioco'. Le modalità di compra-vendita, come l'imposizione dei sotto-costi o il reso dei prodotti invenduti, sono state considerate connesse alla sovrapproduzione e allo spreco di generi alimentari da una relazione del 2016 portata al Parlamento Europeo, e definite dallo

²⁹ Contenuti tratti da: https://zerowasteeurope.eu/wp-content/uploads/2020/11/zwe_11_2020_factsheet_italy_it.pdf (ultima consultazione 20/11/21) .

stesso come ‘pratiche commerciali sleali’, dunque vietate con la direttiva 2019/633.³⁰

Nel 2021, il Governo Draghi ha rinominato il Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare in Ministero della transizione ecologica. A quest’ultimo, oltre alle competenze del suo predecessore, gli vengono ascritte “...quelle in materia di Politica Energetica: bilancio e strategia energetica nazionale, reti di trasporto, infrastrutture energetiche, sicurezza degli approvvigionamenti, mercato unico dell’energia elettrica, promozione delle energie rinnovabili e dell’efficienza energetica, riduzione delle emissioni dei gas a effetto serra, smantellamento di impianti nucleari dismessi, mercato del gas nazionale, mercato e impianti petroliferi, minerali, estrazione degli idrocarburi in terraferma e nel mare, stoccaggio di gas naturale e metanizzazione del Mezzogiorno”.³¹

Nonostante la linea istituzionale sembri essere quella di una maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale, sono state rivolte diverse critiche all’attuale gestione della questione. Ad esempio, si riporta la posizione di Luca Mercalli, climatologo e presidente della Società Meteorologica Italiana, che in una recente intervista nel settembre 2021 sostiene che la direzione ad oggi intrapresa dalle istituzioni italiane – ed europee- non sia una manovra sufficiente a risolvere la crisi climatica generata dall’attività umana. In tal senso, coerentemente con la posizione dell’economista e filosofo Serge Latouche di cui verranno esposti i principali elementi teorici nel prossimo capitolo, evidenzia la necessità di cambiare il paradigma economico in quanto la crescita infinita in un mondo finito non è possibile.³²

1.4.4 Cornice Nord-Est

La possibilità di ottenere dei dati quantitativi rispetto allo spreco alimentare relativi alle singole zone o regioni della nostra penisola risulta particolarmente ostica. Da i report del WWIO si evince come questo fenomeno trovi più spazio nel sud Italia piuttosto che a nord, ma i dati non presentano delle ipotesi riguardo al perché di questa differenziazione, né come lo spreco sia distribuito nelle singole regioni.³³

³⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633> (ultima consultazione 20/11/21).

³¹ Citazione da Wikipedia alla voce: “Ministero della transizione ecologica”, visitato il 20/03/22.

³² <https://www.micromega.net/mercalli-crescita-verde-cingolani/> (ultima consultazione 08/03/2023)

³³ (<https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2022/02/Il-caso-Italia-2022-4-febbraio-2022.pdf>).

Sebbene vi siano state diverse proposte di formalizzazione di un metodo per la quantificazione degli sprechi, ad oggi in Italia non si ha ancora un protocollo unico. Questo, in concomitanza al fatto che gli strumenti maggiormente utilizzati per monitorare gli sprechi casalinghi sono questionari di autovalutazione soggettiva, rendono più complessa la restituzione di un quadro dettagliato e fedele del fenomeno. Dal punto di vista della distribuzione alimentare, Padova rappresenta uno snodo importante in tutta la zona del nord-est dell'Italia. In particolare il mercato agroalimentare all'ingrosso patavino (MAAP), come vedremo nei prossimi capitoli, rappresenta un crocevia per gli scambi commerciali che fluiscono tra l'Italia e le nazioni dell'Europa dell'est (<https://www.maap.it/>). Concentrarsi su ciò che avviene al MAAP, significa quindi prendere in considerazione uno dei punti dove il cibo viene maggiormente concentrato e distribuito nella zona a nord-est del nostro Paese.

1.4.5 Cornice Veneto

Nel 2016, in seguito all'introduzione della *Legge Antispreco*, l'Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione Ambientale del Veneto (ARPAV) ha promosso un convegno chiamato: 'La seconda vita del cibo. Il recupero delle eccedenze alimentari in Veneto'. Durante questo evento, in collaborazione con Last Minute Market, vengono evidenziate le possibili applicazioni della *Legge Gadda*. Le potenzialità della normativa vengono messe in relazione, tra i vari argomenti, agli 'empori solidali', strutture che si occupano del recupero e della redistribuzione delle eccedenze alimentari, riconosciute dalla regione già nel 2011.³⁴ Gli empori collaborano con diverse associazioni, come Caritas, per poter fornire cibo e altri beni di prima necessità a persone in difficoltà economica.

Nello stesso convegno vengono presentati anche diversi progetti finalizzati alla riduzione dello spreco alimentare, come quello orientato ai ristoratori, chiamato 'Tenga il resto', che regala alle loro attività 100.000 vaschette in alluminio per dare la possibilità ai clienti di portare a casa gli avanzi del pasto e consumarli in un secondo momento.³⁵ Quest'ultimo aspetto si collega direttamente alle prescrizioni contenute

³⁴ <https://bur.regione.veneto.it/BurVServices/Pubblica/DettaglioDgr.aspx?id=454175> (ultima consultazione 14/08/22)

³⁵ Contenuti tratti dal sito ufficiale Contarina (<https://contarina.it/cittadino/raccolta-differenziata/prevenzione-della-produzione-dei-rifiuti/non-sprecare-la-lotta-contro-lo-spreco-alimentare>), visitato il 30/03/22.

nella legge 166 in merito alle già citate ‘family bag’. Per quanto riguarda il recupero all’interno della GDO, sempre all’interno del convegno del 2016, viene portato l’esempio della catena di supermercati ‘Despar’, la quale si impegna nella redistribuzione eccedenze alimentari collaborando con organizzazioni come Last Minute Market e il Banco Alimentare del Veneto.

Quest’ultimo rappresenta un altro di principali attori coinvolti all’interno della lotta allo spreco alimentare. Attivo dal 1993, Il Banco Alimentare del Veneto è un’associazione che si occupa di recuperare le derrate alimentari ancora buone e di distribuirle attraverso una rete, che ad oggi comprende 472 ‘Strutture Caritative’, fornitrici di cibo o pasti in maniera continuativa.³⁶ Il loro sito dichiara che “...nel 2019 il Banco Alimentare del Veneto ha raccolto e recuperato 4.687 tonnellate di prodotti alimentari che sono stati distribuiti a 472 strutture caritative accreditate grazie al contributo di 176 volontari. Attraverso questa attività sono state aiutate 100.470 persone in Veneto fornendo loro 9.375.017 pasti” .³⁷

1.4.6 Cornice Padova

A livello istituzionale, il Comune di Padova aderisce formalmente, con una delibera nel 2013, alla campagna lanciata al Parlamento Europeo ‘Un’anno contro lo spreco’ di Last Minute Market, sottoscrivendo la ‘Carta per una rete di enti territoriali a spreco zero’. All’interno di questa rete, vari Enti territoriali tra cui i Comuni che vi aderiscono, si impegnano ad attivare pratiche antispreco e condividere ciò che viene fatto nel proprio territorio (sprecozero.net). Oltre alla promozione di buone pratiche, della campagna di sensibilizzazione riguardo il tema dello spreco alimentare e la condivisione di informazione sulla piattaforma SprecoZero, Regioni, Province e Comuni si impegnano a implementare alcune indicazioni contenute nelle linee guida europee relative allo spreco, le quali, ai tempi, avevano come obiettivo dimezzare gli sprechi entro il 2025. Nello specifico viene promosso il sostegno alle iniziative pubbliche e private che recuperano prodotti invenduti e scartati lungo la filiera agro alimentare e li redistribuiscono gratuitamente alle categorie di cittadini al di sotto del reddito minimo.

³⁶ <https://www.bancoalimentare.it/it/veneto/chisiamo> (ultima consultazione 20/08/22)

³⁷ Citazione tratta dal sito ufficiale del Banco Alimentare
<https://www.bancoalimentare.it/it/veneto/news/il-cibo-di-tutti-nuovo-percorso-Clab#:~:text=Nel%202019%20il%20Banco%20Alimentare,fornendo%20loro%209.375.017%20pasti> (visitato il 20/03/22).

Inoltre vengono modificate le regole che disciplinano gli appalti pubblici per favorire servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera a imprese che garantiscono la redistribuzione gratuita ai cittadini in difficoltà e che promuovono azioni concrete di riduzione dello spreco, avvalendosi di prodotti alimentari provenienti da una filiera corta. Infine intende promuovere la regolamentazione delle vendite scontate di prodotti vicini alla scadenza. Per quanto riguarda i dati quantitativi relativi allo spreco alimentare e al cibo invenduto recuperato, è difficile trovare dei dati o fare una stima precisa.

Nel tempo Padova ha assistito alla fioritura e alla maturazione di diversi gruppi di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari. Uno dei gruppi attivo da maggior tempo è quello nato in seno alle ACLI (Associazioni Cattoliche Lavoratori Italiani), con il nome '*Rete Solida*' sostenuto in parte dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo. Questo progetto prevede il recupero delle eccedenze alimentari provenienti dalla GDO, dalle organizzazioni di produttori e dalle mense scolastiche del territorio e la redistribuzione a soggetti in difficoltà socio-economica. Secondo il loro sito ufficiale (<https://www.retesolida.it/>), soltanto nel 2020, questa rete avrebbe recuperato più 350mila kilogrammi di frutta e verdura dalle organizzazioni di produttori, da sommare ai 1793 kilogrammi di cibo cotto recuperato dalle mense scolastiche.

Un altro gruppo particolarmente attivo, emerso dal panorama dei movimenti sociali è quello conosciuto come '*Cucina Brigante*'. La genesi di questo gruppo è da considerare in relazione all'autogestione dello spazio conosciuto come 'Mensa Marzolo Occupata', un dormitorio con annessa mensa appartenuto all'Università di Padova in stato di abbandono al momento dell'occupazione.³⁸ All'interno di questo ambiente si sono intrecciati i percorsi di collettivi studenteschi, movimenti antagonisti e comitati per la difesa dei diritti sociali dando vita a numerose iniziative e progetti, tra i quali il collettivo '*Cucina Brigante*'. Inizialmente il collettivo era nato con l'intento di offrire un servizio di mensa a offerta libera, cucinando gli invenduti recuperati al Mercato AgroAlimentare di Padova (MAAP). Durante i pranzi organizzati da questo collettivo venivano messi a disposizione del pubblico anche le verdure avanzate dalla preparazione del pasto, per evitare di sprecarle e questa con il tempo è diventata la pratica maggiormente richiesta dagli utenti del servizio. Le attività promosse da '*Cucina*

³⁸ Contenuti tratti dalla tesi di laurea magistrale di Peppino Fraghi.

Brigante’ “... ruotano attorno alla sensibilizzazione sul cibo, a livello di produzione e consumo, e le dinamiche di produzione dello stesso, mosse da un sentimento ecologico, volto cioè alla cura dell’ambiente circostante, nel senso più ampio possibile ... Cardine delle sue attività è la costruzione e la tutela della socialità legata al cibo e al mangiare insieme, iniziative ed eventi sono mossi da una volontà aggregativa, che crei comunità ”.³⁹

Un altro collettivo attivo sul territorio di Padova che si occupa di recupero e redistribuzione degli invenduti è ‘*Food not Bombs*’. Quest’ultimo è un movimento “... internazionale di persone consapevoli e volontarie, nato nel 1980 in Massachusettes, che ha come obiettivo il cambiamento sociale nonviolento, la lotta alla guerra, alla fame e alla povertà. ‘*Food Not Bombs*’ non fa carità, supporta e promuove tutte le azioni di contrasto alla globalizzazione dell’economia, alla restrizione della libertà di circolazione delle persone, allo sfruttamento distruttivo degli esseri umani e dell’ambiente in nome del profitto. ‘*Food Not Bombs*’ non ha nessun capo e tutti possono partecipare al processo decisionale e alle iniziative.”⁴⁰ Come spiegato sulle proprie pagine web, questo gruppo oltre a portare avanti la lotta contro lo spreco e la povertà, attraverso il recupero e la redistribuzione degli alimenti invenduti recuperati al MAAP, si impegna nella realizzazione e nella gestione di quelli che chiama “...orti comunitari, sociali e liberi”⁴¹ impiegando sementi e tecniche in sintonia con l’ambiente e nel rispetto dei cicli naturali del pianeta.

Sempre in relazione al mondo dei movimenti sociali, un’altra esperienza che ha attraversato Padova è quella di ‘*All you can care - Prendiamoci cura dei nostri quartieri*’. Questa rete è nata dall’incontro di diverse realtà cittadine durante la prima ondata di Covid-19 con l’intento di mettere in comune spazi e fornire servizi di mutuo aiuto per far fronte alla pandemia, in collaborazione con il progetto ‘Per Padova Noi Ci Siamo’ del Centro Servizio Volontariato.⁴² Una delle offerte di ‘*All you can care*’ è stata la redistribuzione degli invenduti, provenienti dal MAAP, in diversi quartieri di Padova,

³⁹ Contenuti e citazioni tratti dalla pagina facebook di ‘*Cucina Brigante*’ (<https://www.facebook.com/CucinaBrigante>) visitata il 20/08/2022.

⁴⁰ Contenuti e citazioni tratti dalla pagina facebook di ‘*Food not Bombs Padova*’ (<https://www.facebook.com/FoodNotBombsPadova>) visitata il 20/08/2022.

⁴¹ Ivi.

⁴² “... il CSV di Padova e Rovigo ha il ruolo di organizzare, gestire ed erogare servizi di supporto tecnico, formativo ed informativo al fine di promuovere e rafforzare la presenza ed il ruolo dei volontari negli Enti del Terzo Settore con particolare riguardo alle Organizzazioni di Volontariato.”, Citazione tratta da (<https://www.csvpadovarovigo.org/chi-siamo/conosci-il-csv/>) visitata il 01/03/2023 .

tra cui l'Arcella e il quartiere Palestro, oltre ad erogare servizi come il recupero e la redistribuzione di vestiti e un 'doposcuola' per gli studenti di scuole medie e superiori.⁴³ All'interno di questa rete confluivano le associazioni sportive 'Sanprecario', 'Quadrato meticcio', il collettivo de 'LSO La Tana' e gli 'Zii'. In seguito alla fine dello stato d'emergenza, scatenato dal Covid-19, la rete 'All you can care' si è ufficialmente sciolta, ma i gruppi che ne facevano parte continuano tutt'ora le loro attività autonomamente.

E' importante sottolineare come per questi ultimi gruppi, che operano all'interno di un contesto locale, le informazioni fino ad ora presentate derivino principalmente da volantini, pagine web e esperienze dirette del sottoscritto. Ci addenteremo in maniera più approfondita in queste realtà attraverso le interviste a coloro che danno corpo alle associazioni, con l'intento anche di confrontare le informazioni fino ad ora ottenute con ciò che ci verrà raccontato da chi in prima persona anima questi contesti sociali.

CAPITOLO II

2.1 L'intervista dialogica

Come anticipato, dal punto di vista metodologico il paradigma di Geertz riprende la concezione di Ryle di 'thick-description'. Questo tipo di analisi richiede una specifica modalità di intervista al fine di lasciare emergere e interagire le cornici di significato attraverso le quali interlocutore e intervistatore danno senso alle loro azioni. Il carattere principale di questa interazione è la dialogicità.

L'intervista dialogica è uno specifico rituale all'interno del quale, come precedentemente annunciato, la conoscenza viene co-costruita (Lamendola S. 2009) a partire dai 'materiali', esperienziali e relazionali, portati da chi vi prende parte. Per sottolineare il carattere attivo di questo processo, a differenza dei questionari che 'spingono' l'intervistato in una condizione passiva di semplice contenitore di informazioni dal quale attingere, mi pare utile riproporre la rivisitazione di Lamendola (2009) dei classici ruoli di intervistato e ricercatore. Questi ultimi due termini vengono infatti sostituiti da quelli di 'narra-attore' e 'inter-vista-attore', i quali riflettono il

⁴³ Contenuti tratti dalla pagina Facebook di 'All you can care' (<https://www.facebook.com/allyoucancare/>) visitata il 20/08/2022.

carattere attivo della co-costruzione della conoscenza all'interno dell'intervista dialogica. Risulta evidente, per quanto già detto, che la modalità scelta per porsi in relazione condiziona o meno la possibilità di incontro con l'altro (inteso come *alter*). Per far sì che questo avvenga, l'intervistatore e il narratore devono modellare la comunicazione che intercorre tra loro al fine di comprendersi, interpretando e raccontando le proprie esperienze in modo fruibile all'altro. Questo produce una rinegoziazione dei confini dei significati soggettivi creando il terreno per la comparazione delle 'mappe', utilizzate come guida nella (re)interpretazione e (ri)definizione delle esperienze (Boros A., 2014).

E' quindi necessario evitare di porre domande dirette rispetto ad un contenuto, con l'intento di estrarre informazioni, perché così facendo porteremmo l'altro a rispondere in conformità al "modello implicito di attore" (Lamendola S. 2009, pp.3) prescritto nella domanda. Per evitare di restringere il ventaglio delle possibili risposte tramite la prescrizione di determinati elementi discorsivi nel porre la domanda, è necessario che il discorso del narratore fluisca liberamente, anche quando quest'ultimo si sposta verso 'territori' di significato non previsti nella traccia dell'intervista. E' fondamentale non avere fretta di ottenere delle risposte rispetto ai temi prefigurati in fase di costruzione della traccia, in quanto questo può inficiare l'ascolto dialogico con il rischio di perdere parti essenziali del racconto del narratore.

Durante il rituale è possibile 'incanalare' il racconto verso alcuni aspetti d'interesse per la ricerca, qualora nel discorso vengano spontaneamente presentate le "chiavi" (Lamendola S. 2009, pp. 107) narrative per accedervi. Qualora questo non dovesse avvenire, solo allora si renderà necessaria la formulazione di una domanda diretta rispetto ad un tema che si intende affrontare. Al fine di mantenere la dialogicità dell'incontro risulterà essenziale che ciò avvenga attraverso una domanda a "bassa tipizzazione" (*ivi* p. 108). Per facilitare il processo conoscitivo, ogni intervista viene registrata e sbobinata, per poter cogliere elementi e sfumature che potrebbero sfuggire in prima battuta all'intervistatore durante la complessa pratica della conduzione.

2.2 Le aree tematiche

Lo spreco alimentare è un fenomeno complesso e articolato che comporta argomenti di discussione tanto numerosi quanto eterogenei, i quali rendono estremamente complicata la produzione di un testo a riguardo che possa considerarsi esaustivo. Come in ogni altro lavoro consultato per questa tesi, va operata una selezione rispetto ai temi nei quali ci si vuole addentrare. Per far questo, l'intervista dialogica, si sviluppa a partire da alcune aree tematiche, enucleate con il seguente metodo. In un primo momento sono state formulate più domande riguardo diversi aspetti del tratto culturale preso in considerazione, a partire da elementi presenti nella letteratura ritenuti rilevanti per questo studio. In un secondo momento queste domande sono state aggregate tra loro per similitudine e suddivise formando le aree tematiche dell'intervista. È importante sottolineare che queste domande non sono esattamente quelle che potrebbero entrare in gioco durante i colloqui, in quanto portatrici di una forte tipizzazione. La costruzione della traccia risulta quindi un esercizio di preparazione alla futura interazione, durante la quale si cerca di 'ripulire' il più possibile il vocabolario adottato per l'intervista da quelle parole che tendano a suscitare maggiormente schemi di tipizzazione (Lamendola S. 2009). La struttura della traccia, più che una scaletta da seguire rigidamente, si propone come un sostegno all'intervistatore per rilanciare l'interazione qualora si dovesse interrompere, evitando di 'improvvisare' rischiando di introdurre schemi di tipizzazione (ibid.).

Per ogni area tematica verrà presentata una breve descrizione che comprende gli aspetti d'interesse specifici e gli elementi nella letteratura che hanno attirato l'attenzione dell'intervistatore e ne hanno plasmato la pre-comprensione. Quest'ultimi sono argomentati in maniera più esaustiva nel terzo capitolo, nel quale vengono messi in relazione con le narrazioni degli intervistati al fine di creare un 'ponte' simbolico che permette l'interpretazione del tratto culturale.

2.2.1 Relazione con il cibo

Quest'area tematica è tesa alla comprensione di quali siano i cibi che compongono la dieta e le modalità di approvvigionamento alimentare dell'intervistato. L'interesse è rivolto a comprendere i significati attraverso i quali la persona interpreta e racconta il proprio consumo alimentare.

L'aspetto della 'scelta' nella società dei consumi, viene presentato dalla letteratura antropologica, sociologica e psicologica come strettamente legato alla questione della costruzione dell'identità, ovvero di come uno specifico consumo alimentare rappresenti agli altri e a noi stessi chi siamo. Vi sono molti modi di dire, depositati nel senso comune della nostra cultura, che riflettono l'associazione semantica tra cibo e identità. Un esempio possono essere le affermazioni 'Parla come mangi', 'Dimmi come mangi e ti dirò chi sei' o 'Siamo quello che mangiamo'. Di conseguenza sono importanti tutti gli aspetti narrativi inerenti a come l'intervistato configura e definisce la propria modalità di consumo (ad esempio: consapevole, critica, politica) in relazione al contesto in cui opera.

Un altro aspetto di interesse è legato al valore di 'merce' assunto dal cibo nel corso degli ultimi decenni nella società dei consumi. Bauman (2007) si esprime a riguardo sottolineando come questo cambiamento sia stato segnato dalle contingenze della vita urbana che allontanano chi mangia dalla produzione di ciò che mangia. La concezione del cibo come *commodity* crea una frattura con la rappresentazione che lo vedeva come il frutto delle proprie fatiche, attribuitagli all'interno della società dei produttori. Risulta quindi utile cogliere come il narratore configura il cibo nel proprio vivere quotidiano all'interno di un contesto consumista.

2.2.2 Relazione con lo spreco

Quest'area tematica si concentra sul significato che l'intervistato attribuisce allo spreco alimentare e come esso viene contestualizzato all'interno della sua rappresentazione del sistema sociale, economico e culturale. Nell'ultimo mezzo secolo, questo fenomeno ha assunto una rilevanza sempre maggiore, sia a livello di decisioni istituzionali che di senso comune, dando vita a diverse narrazioni e azioni. Esse si muovono a partire da diverse interpretazioni dello spreco, a seconda di come questo viene contestualizzato nella nostra società. Risulta essenziale quindi comprendere come questi ultimi due elementi, spreco e società occidentale, vengano coniugati dal narratore.

L'interesse si focalizza su eventuali episodi riportati dalla persona come significativi nella propria esperienza relativi a questo fenomeno e se questi hanno indotto dei cambiamenti a livello di abitudini alimentari o dei processi di significazione del cibo. Il

vissuto in prima persona permette, in ottica dialogica, di abbassare il rischio di risposte ‘tipizzate’ portando il narratore a parlare dello spreco a partire dall’interpretazione della sua esperienza personale. Per questo motivo l’intervista si muove all’interno di quest’area a partire dal racconto delle prime attività di recupero dei narratori, per arrivare così a parlare del tema interessato.

2.2.3 Attivismo e Agency

Quest’area tematica si concentra sugli elementi narrativi inerenti alla pratica del recupero e della redistribuzione alimentare. Un primo aspetto esplorato è il criterio di valutazione degli intervistati rispetto al proprio operato svolto all’interno delle associazioni, a partire dal racconto delle ultime attività effettuate. Inoltre, viene approfondito il significato soggettivo attribuito alla pratica del recupero e della redistribuzione, indagando come questa venga contestualizzata dagli interlocutori all’interno della società occidentale.

La concezione degli interlocutori viene discussa a partire dalle teorie di diversi autori (cfr. Bauman Z. 2006; Latouche S. 2012) che vedono lo spreco come elemento caratterizzante del nostro sistema socioeconomico. I significati attribuiti dagli intervistati alle proprie azioni consentono la comprensione di quanto (e se) essi percepiscano la loro pratica come motore di cambiamento, ovvero in grado di contribuire alla riduzione dello spreco e al raggiungimento di una maggiore sostenibilità.

Durante i colloqui è stata immaginata un’applicazione sistematica e diffusa delle pratiche di recupero in modo da comprendere, evitando domande tipizzanti, se gli intervistati considerino la propria pratica come palliativa o potenzialmente risolutrice. In questo senso è stato chiesto agli interlocutori se l’attività di recupero e distribuzione organizzata ipoteticamente in maniera capillare da più gruppi potesse contribuire, secondo loro, ad una maggiore sostenibilità della filiera alimentare. In tal modo diviene possibile comprendere il posizionamento degli intervistati rispetto al sistema produttivo alimentare contemporaneo, mettendo in luce eventuali modelli alternativi alla grande distribuzione organizzata. Di particolare interesse ai fini della ricerca risulta, quindi, la riflessione sulla possibilità di sostenere ancora il sistema di produzione e distribuzione di cibo che caratterizza la nostra società e le sue criticità intrinseche.

La contrapposizione tra i diversi modi di intendere la propria azione in relazione alla sostenibilità del modello economico, può essere meglio compresa alla luce del confronto tra Latouche e gli economisti ‘ecologici’ del ‘900.⁴⁴ L’autore francese (2012) insieme al Movimento della Decrescita, sono espliciti rispetto all’insostenibilità del progetto della Società della Crescita. Oltre agli aspetti etici e politici, la questione della sostenibilità ambientale evidenzia la necessità di abbandonare il modello di ‘Crescita illimitata’, il quale si regge sullo sfruttamento illimitato di risorse naturali e esseri umani. Il pensiero dell’autore francese risulta antitetico rispetto alle posizioni teoriche neo-liberiste ‘ecologiche’, le quali propongono delle modifiche al modello di sviluppo senza però mettere in discussione il sentimento alla base della società della crescita, chiamato da Latouche ‘fede cornucopiana’ (ibid.).

2.2.4 Fiducia nelle istituzioni

Questa area tematica esamina la posizione degli intervistati rispetto agli assetti normativi riguardanti la possibilità di recuperare i generi alimentari invenduti. La valutazione da parte degli interlocutori riguardo le linee intraprese dalle istituzioni in materia di spreco alimentare è definita a partire da una riflessione su cosa farebbero gli interlocutori, potendo modificare o introdurre nuove leggi. Ciò permette di comprendere se le decisioni prese dallo Stato siano in linea con quello che i narratori considerano efficace per ridurre le perdite di cibo, indagando la fiducia riposta nei provvedimenti istituzionali e ricercando eventuali indicazioni riguardo le normative.

Nel panorama internazionale, alcune leggi degli ultimi decenni sono state proposte a sostegno delle piccole imprese locali, finendo invece per favorire, nella pratica, l’operato delle grandi aziende. Questa contraddizione ha portato alla nascita di diversi movimenti sociali che contestano tale ambiguità normativa (cfr. Russo V. et al. 2011; Liberti S. 2016; Koensler A., Meloni P. 2019). Tra questi gruppi, ve ne sono alcuni particolarmente radicalizzati che operano una rottura significativa rispetto alle attuali norme, come l’HACCP,⁴⁵ proponendo sistemi alternativi di certificazione della qualità e

⁴⁴ Nello specifico Latouche (2012) critica le teorie di Mill rispetto all’etica dello stato stazionario, quelle di Harribery riguardo la decelerazione della crescita e la ‘crescita zero’ di Daly.

⁴⁵ Hazard Analysis and Critical Control Points o HACCP consiste in un sistema di pratiche, sviluppate in origine da astronauti statunitensi, che costituiscono un approccio preventivo alla sicurezza igienico-sanitaria.

della sicurezza del prodotto alimentare. Tali sistemi, come la ‘garanzia partecipata’,⁴⁶ risulterebbero infatti maggiormente adottabili dalle piccole realtà per le quali una certificazione come l’HACCP è difficile da ottenere (Koensler A., Meloni P. 2019). Il contesto istituzionale risulta quindi in quest’area tematica permeato dalla presenza di visioni e tentativi di riformulazione di processi normativi attualmente vigenti nel campo dello spreco, assumendo ciò come panorama comune tra gli intervistati.

2.2.5 Globalizzazione

Quest’area tematica esamina gli aspetti relativi all’interpretazione da parte dell’intervistato della compenetrazione tra locale e globale, alla radice del fenomeno conosciuto come globalizzazione. Sono importanti sia gli aspetti specifici della dialettica culturale sia i risvolti degli assetti socioeconomici. Di particolare interesse sono, ad esempio, eventuali commenti rispetto alla relazione tra spreco alimentare e fame nel mondo, o in merito alla consapevolezza del proprio modello di consumo. I caratteri attribuiti dai narratori alla globalizzazione vengono definiti a partire da una riflessione rispetto al significato che questo fenomeno assume per gli intervistati nella vita quotidiana.

Data la centralità dell’aspetto economico nei processi di globalizzazione, risulta altrettanto importante la posizione degli intervistati rispetto al cosiddetto ‘libero Mercato’ e gli attori che lo popolano. Nello specifico, risulta rilevante la fiducia degli intervistati nella svolta *green*, abbracciata da molti grandi marchi internazionali nell’ultimo ventennio. Come per le decisioni istituzionali, l’interesse è rivolto al comprendere se queste campagne ecologiche siano percepite dai narratori come un reale cambiamento a favore di una maggiore sostenibilità.

Una cornice teorica che faciliti la comprensione delle dinamiche che generano e sorreggono la diseguaglianza economica nel mondo è sicuramente quella fornita da Georgescu Roegen, il quale critica la visione del pianeta Terra come un sistema aperto e dunque soggetto ad un continuo afflusso di risorse dall’esterno. L’autore, oltre ad introdurre la Quarta Legge della Termodinamica, ossia la legge della dissipazione, sostiene fortemente che il nostro ecosistema sia da considerarsi chiuso e che, di conseguenza, le risorse naturali siano limitate. Latouche (2012), partendo da queste

⁴⁶ Per una spiegazione più approfondita dei sistemi di certificazione alternativa si rimanda a Koensler A. e Meloni P. (2019).

posizioni, evidenzia come vi sia una relazione tra la povertà di alcuni Paesi e la ricchezza di altri, riconducibile alle disparità nell'accesso alle risorse.

Negli ultimi vent'anni all'interno della discussione sul tema dell'alimentazione a livello globale, si è ampliata l'importanza della 'sovranià alimentare'. Questa espressione si sviluppa parallelamente a quella di 'sicurezza alimentare' utilizzata da organismi internazionali e nell'*agribusiness*. Nella letteratura scientifica queste due definizioni si distinguono in relazione al diritto all'autodeterminazione, ovvero il diritto delle persone di definire la propria alimentazione, la tipologia di agricoltura, la gestione e la commercializzazione delle proprie risorse naturali, previsto unicamente dalla 'sovranià alimentare' (Koenlsler A., Meloni P., 2019). Nell'ultimo mezzo secolo, diverse nazioni si sono indebitate con attori socioeconomici stranieri nel tentativo di fornire la 'sicurezza alimentare' ai loro popoli, essendo questa unicamente incentrata sul fabbisogno di cibo, senza porre l'attenzione ai metodi produttivi utilizzati per ottenerlo. Ciò ha spalancato le porte a nuove forme di sfruttamento del patrimonio di risorse di alcuni Stati da parte di Paesi terzi o multinazionali, come avviene ad esempio in Senegal, dove i pescatori di Dakar denunciano una situazione critica di continuo calo del pescato da quando giganteschi pescherecci europei, adibiti alla cattura dei tonni, solcano il mare al largo della loro costa (Liberti S. 2016).⁴⁷

2.2.6 Informalità, solidarietà e convivialità

Quest'area tematica prende in esame le relazioni intessute tra gli interlocutori e gli attori sociali e culturali, con cui essi entrano in contatto durante il recupero e la redistribuzione. L'interesse è rivolto da un lato al rapporto tra gli intervistati e i loro 'fornitori' di invenduti, dall'altro alle persone che beneficiano della redistribuzione di cibo. Nello specifico si vuole comprendere se queste dinamiche relazionali siano contraddistinte da un carattere formale o informale e quali significati gli interlocutori vi assegnino. L'obiettivo è quello di fare emergere se vi siano attribuzioni di valore nei confronti dell'alimentazione, in relazione alla sua dimensione sociale. Tale aspetto, presente nella letteratura come nel senso comune, ha reso il cibo elemento simbolo di convivialità e solidarietà. In questo senso diviene interessante cogliere quali siano i valori alla base delle relazioni interpersonali intessute dagli intervistati, indagando

⁴⁷ Questo argomento sarà ripreso in maniera più estesa all'interno della discussione nel terzo capitolo.

inoltre, come tali valori si posizionino nei confronti delle dinamiche del profitto, la quale tende ad assoggettare a sé ogni altro significato erodendo la dimensione sociale del cibo.

Questo aspetto è legato all'effetto spersonalizzante del mercato neoliberalista di cui parla Latouche (2012) e che sembra caratterizzare la gestione della filiera alimentare industrializzata, nella quale, come già detto, il consumatore viene totalmente estromesso dal processo produttivo. Negli ultimi decenni, anche in Italia, sono maturate numerose forme alternative di filiera corta, come ad esempio la realtà dei gruppi di acquisto solidale (GAS) o Genuino Clandestino, che promuovono la relazione tra produttore e consumatore incoraggiandone l'incontro, come elemento di frattura rispetto alla tradizionale GDO (Koenigler A. et al. 2019).

2.3 Gli Interlocutori

Per quanto riguarda gli interlocutori con i quali co-costruire l'intervista, come già accennato, la scelta è ricaduta su persone che operano a vari livelli e in diverse realtà con il fine di contrastare lo spreco alimentare.

Come spiegato nel primo capitolo, la crescente sensibilizzazione nei confronti di questa tematica ha portato negli ultimi decenni alla nascita di diverse ed eterogenee iniziative finalizzate alla riduzione dello spreco e/o al recupero delle eccedenze alimentari. Per questo motivo la ricerca degli interlocutori si è mossa in molteplici direzioni, per trovare un confronto con persone che agiscono in diversi mondi e, si suppone, con cornici di comprensione del fenomeno dello spreco differenti, che nel capitolo successivo saranno messe a confronto. Sono stati presi in considerazione gruppi ed enti che, in seguito ad una presenza duratura sul campo, sono considerati delle istituzioni nel settore, come il Banco Alimentare o il WWIO, oltre ad associazioni di minori dimensioni, formate a partire 'dal basso'.

Risulta utile rendere in considerazione anche il mondo della GDO, nel quale sono emersi un numero sempre maggiore di iniziative promosse dai grandi marchi, finalizzate a ridurre lo spreco alimentare.

CAPITOLO III

3.1 Comparazione e discussione delle interviste

Al fine di facilitare la comprensione di questa sezione dell'elaborato è necessario chiarire alcuni aspetti. Un primo elemento da evidenziare è la permeabilità dei confini delle aree tematiche. Questo carattere deriva innanzitutto dalla modalità dialogica, precedentemente descritta, di enucleazione e 'sedimentazione' delle suddette, per cui le domande d'interesse sono state raggruppate dal ricercatore sulla base di elementi tratti dalla letteratura riportata.

Un secondo aspetto deriva dalla natura dialogica dell'intervista, che comporta un certo grado di flessibilità nelle domande e nelle risposte, rispetto alla loro possibilità di essere collocate in un'area tematica piuttosto che in un'altra. La traccia dell'intervista, non costituendo di per sé un ordine cronologico vincolante attraverso il quale condurre il colloquio, porta alcune 'domande entro la cornice' (Lamendola S. 2009) ad essere formulate, per questioni pragmatiche, durante la discussione successiva ad un'altra 'domanda cornice', rendendo necessario considerare le aree tematiche come comunicanti tra loro e non come compartimenti semantici stagni. Da questo deriva anche la possibilità di rintracciare all'interno dello stesso passaggio testuale una risposta a più aree tematiche.

Non è possibile riportare qui in maniera estesa le narrazioni che si sono sviluppate durante le interviste e ancora meno le sensazioni e le emozioni, di cui questi racconti erano impregnati e che mi hanno dato la possibilità di cogliere la salienza di specifici argomenti. In alcuni casi hanno confermato quelle che erano le aspettative, derivate dallo studio della letteratura a riguardo, ma in molti altri le hanno sconvolte, andando molto oltre, in 'territori' non ancora considerati. Ogni colloquio ha rappresentato un tassello fondamentale, che aggiungendosi agli altri, permette la restituzione di un'immagine più dettagliata del tratto culturale preso in considerazione.

Un aspetto importante da sottolineare è che la maggior parte dei gruppi presi in considerazione appartengono ad aree di attivismo sociale di sinistra o vicine a movimenti anarchici. I primi gruppi contattati mi hanno rivelato dell'esistenza di altre realtà che, come loro, si approvvigionano al MAAP. Il 'sentimento' anticapitalista che contraddistingue questi collettivi permette di comprendere alcune polarizzazioni

presenti all'interno delle risposte, come per esempio quelle espresse nei confronti della globalizzazione. Ciò che mi sono trovato ad esplorare rappresenta una rete di persone che condividono alcuni aspetti etici e politici, anche se quest'ultimo aggettivo va necessariamente ponderato, essendo realtà molto diverse tra loro. Tra questi movimenti citiamo *'Food not bombs'*, *'Cucina brigante'*, la polisportiva *'Sanprecario'*, il collettivo dello spazio *'LSO La Tana'* e il collettivo *'Catai'*. Un caso particolare è quello di Riccardo (nome di fantasia) che nonostante collabori con alcune delle realtà appena citate appartiene ad un altro gruppo, conosciuto con il nome di *'Zii'*. Questa associazione, rispetto le precedenti, non è connotata politicamente, seppur interessata a promuovere un'azione ecologica e solidale. Sebbene questa persona approvvigioni alcune realtà attive socialmente, come l'associazione sportiva popolare *'Quadrato meticcio'*, il recupero e la redistribuzione degli invenduti del MAAP per lui sono diventati, nel tempo, un lavoro. Riccardo ha creato una rete di amici e conoscenti interessati a ricevere frutta e verdura recuperate, in cambio di un libero contributo per il servizio, permettendogli di mantenersi e portare avanti un'attività contro lo spreco che gli dà soddisfazione.

Tutti questi attori condividono una peculiarità, ovvero di riferirsi alla loro pratica con il termine *'recupera'*. Con esso molti intervistati identificano l'intero processo sia di recupero che di redistribuzione alimentare. Uno di loro ha sottolineato la confusione che deriva in alcuni casi dal non tenere distinti questi due momenti, ricordando dei disguidi organizzativi con il gruppo. L'etimologia dietro a questo termine è sconosciuta a chi lo pronuncia, nonostante sia fortemente radicato all'interno di queste realtà.

Ci sono altre due realtà contattate che invece appartengono al mondo del volontariato cattolico. La prima è quella che ha sede nella parrocchia di S. Lorenzo da Brindisi, nel quartiere Arcella, legata alla Caritas. La seconda è quella dei *'Beati Costruttori di Pace'*, organizzati in quartiere Stanga, in collaborazione con il Banco Alimentare del Veneto.

È stato scelto di non includere alcune associazioni inizialmente contattate come il *'Quadrato meticcio'*, operativo in quartiere Palestro, in quanto attualmente non si occupano in prima persona di recuperare il cibo invenduto. Anche la *'Rete Solida'* delle ACLI è stata contattata, ma non intervistata in quanto il cibo da loro redistribuito proviene dal Banco Alimentare. Per restituire un'immagine più dettagliata delle realtà

operanti nel contesto padovano sarebbe interessante ampliare questa ricerca considerando anche altre associazioni e realtà formali e informali che, per motivi contingenti, non sono state qui incluse.

Per riferirsi agli interlocutori sono stati scelti dei nomi di fantasia che ne garantiscano l'anonimato. Inoltre, ogni estratto delle interviste è identificato da un numero per poterlo rievocare in più passaggi della discussione. Le persone intervistate durante la ricerca sono quattordici, per un totale di otto associazioni coinvolte nello studio.

3.2 Relazione con il cibo

Lo spazio dedicato a quest'area tematica è maggiore rispetto alle altre, in quanto l'analisi dei significati attribuiti al cibo e all'alimentazione dai narratori serve a fornire una guida semantica nelle aree successive. Allo stesso modo, l'esplicitazione di alcune considerazioni provenienti dalla letteratura in quest'area, permette di comprendere più facilmente il resto della discussione. L'obiettivo è quello di andare ad esplorare il rapporto che intercorre tra l'intervistato e la sua alimentazione, a partire da cosa mangia e dove lo prende. Un primo aspetto, emerso in maniera trasversale a tutte le interviste, è la componente attiva della selettività nell'approvvigionamento alimentare, la quale si manifesta in modi e forme diverse. Partendo dall'attenzione, semplice ma non scontata, alla scelta del prodotto in base alla trasparenza del processo produttivo, molte persone intervistate hanno dichiarato di evitare attivamente l'acquisto di prodotti, in particolare di origine animale, dei quali non sia possibile conoscere la filiera di provenienza.

“... io vorrei mangiare carne che so quello che mangia e come vive [sic!].”

[Elisabetta] (1)

Questa attenzione nella scelta dei prodotti da evitare si coniuga molto spesso con il desiderio di non usufruire della GDO, anche se, come raccontato dagli interlocutori, questo non è sempre possibile. Come riporta Giovanni, un ostacolo alla possibilità di operare sempre una scelta attenta e 'consapevole' quando si tratta di reperire del cibo è la stanchezza che deriva dalla giornata lavorativa. A questa stanchezza si coniuga il desiderio di accessibilità e immediatezza nell'approvvigionamento, un desiderio al quale i supermercati possono sopperire con la loro offerta. Questo aspetto può essere

perfettamente collocato all'interno della rappresentazione della vita nella società dei consumi tratteggiata da Bauman, il quale, come riportato in precedenza, sottolinea il desiderio di cibo sempre più *fast* e il conseguente successo dei modelli della GDO. Durante la stessa intervista è anche emerso il problema del costo degli alimenti di qualità e sostenibili che rende talvolta necessario l'uso dei discount i quali, al fine di mantenere un prezzo finale del prodotto sufficientemente basso, in alcuni casi sfruttano filiere non attente agli aspetti etici della produzione.⁴⁸

Molti degli intervistati dichiarano al riguardo di preferire produzioni biologiche, o che esplicitino il percorso produttivo in maniera chiara, piuttosto che accedere all'offerta proposta dai supermercati. Quest'ultimi, sono considerati dagli intervistati che desiderano maggiormente allontanarsene, unicamente per l'acquisto di determinati prodotti come la carta igienica, lo shampoo e l'acqua in bottiglia.

“... non ho in casa, insomma, salsette, formaggi, estrusi, robe, eccetera. Quelli sto sempre attento, li prendo nel giro, più o meno, o bio o produzione locale o produzione semi-artigianale. Tipo sui formaggi, la carne, sto molto attento.”

[Antonio] (2)

Un'alternativa riportata da alcuni intervistati è, invece, quella dell'auto-produzione, un'attività che in alcuni casi costituisce l'impiego principale degli intervistati. Le implicazioni teoriche e pratiche di questa modalità di approvvigionamento, che spesso si traduce in uno stile di vita, verranno riprese all'interno della terza area tematica. Molti degli intervistati, che svolgono professioni legate alla produzione alimentare, dichiarano che una parte del cibo di cui si alimentano proviene direttamente dal loro lavoro, in alcuni casi acquistato, in altri preso dagli invenduti scartati a fine giornata.

Un ulteriore aspetto, emerso trasversalmente in quasi tutte le interviste, è la rinuncia totale o la limitazione al consumo di carne e pesce. Nello specifico, la carne è l'alimento rispetto al quale gli intervistati pongono maggiore attenzione nel momento dell'acquisto, guidati dal desiderio di usufruire di prodotti provenienti da una filiera conosciuta.

⁴⁸ Al riguardo si consiglia la lettura del seguente articolo, pubblicato sulla piattaforma dell'associazione ambientalista 'Terra!', impegnata dal 2008 in una serie di campagne ambientaliste e legate all'agricoltura ecologica. <https://www.associazioneterra.it/news/filiere-e-caporalato/le-aste-on-line-cosi-i-supermercati-distruggono-lagricoltura> (ultima visita 08/03/2023).

3.2.1 Le motivazioni delle scelte

Le ragioni alla base delle scelte alimentari variano da persona a persona, ho deciso qui di sintetizzarle anche in relazione alla riflessione teorica che comportano, connesse alle dimensioni motivazionali quali quella della salute, dell'economia, dell'etica, della politica, del gusto e della relazione. Di seguito vengono analizzate considerandone l'importanza simbolica che acquisiscono nel guidare la scelta attiva e consapevole degli intervistati.

“... *se te magni mae, te ammai.*” (Se mangi male, ti ammai.)

[Pietro] (3)

Un primo motivo che spinge gli intervistati ad una maggiore selettività nell'acquisto dei prodotti alimentari è legato ai rischi connessi ad alcuni di essi. La prima testimonianza da considerare è quella di Pietro che spiega, partendo da una situazione personale, come le diete 'miracolose' degli anni '60/'70 stiano producendo ora i loro risultati in termini di malattie "... sempre più pesanti: malattie oncologiche, malattie di tutti i tipi. Questo soprattutto nelle persone che hanno una certa età, perché hanno assimilato nel corso degli anni 'sta roba" (Pietro). Come possiamo apprendere dalla letteratura, infatti, il *boom* demografico di quel periodo è stato possibile anche grazie alla diffusione di fertilizzanti sintetici altamente tossici, come il nitrato di ammonio (Pollan M. 2006). Elisabetta racconta di come abbia subito un lutto in famiglia a causa del morbo di Jakob, comunemente noto come il morbo della 'mucca pazza', una malattia fatale che si contrae attraverso il consumo di carne infetta.⁴⁹ Questo evento doloroso ha segnato un momento biografico importante per questa persona, che ha combattuto per ottenere giustizia e mettere in luce le possibili conseguenze legate alla filiera industrializzata. È interessante osservare come entrambe queste testimonianze personali e cariche di significati, oltre che costituire un motivo di attenzione nella scelta di cosa mangiare, rappresentano una ragione per portare avanti delle battaglie a livello sociale.

⁴⁹<https://www.msmanuals.com/it-it/casa/disturbi-di-cervello,-midollo-spinale-e-nervi/malattie-da-prioni/malattia-di-creutzfeldt-jakob-cjd#:~:text=La%20malattia%20di%20Creutzfeldt%2DJakob,essere%20acquisita%20mangiando%20manzo%20contaminato> (ultima consultazione 08/03/2023).

Che la dieta sia un elemento strettamente collegato alla salute dell'individuo è un fatto noto. Come ci ricorda Pollan (2006), essendo animali onnivori, gli esseri umani si ritrovano a vivere quello che l'autore chiama il 'Dilemma dell'onnivoro', espressione coniata da Rozin alla fine degli anni '70. Il dubbio consiste nell'obbligo, che condividiamo con altri animali, di dover valutare la commestibilità di un piatto e i rischi ad esso connessi, diversamente da quello che fanno alcune specie, come i koala, le cui diete sono altamente specializzate (Pollan M. 2006). Da un lato questo ha garantito all'essere umano, a livello evolutivo, la possibilità di allontanarsi dai propri territori d'origine, non essendo vincolato ad essi per sfamarsi. Dall'altro genera incertezza rispetto a cosa scegliere per nutrirsi.

Nel corso della storia dell'umanità, si è resa necessaria la codifica di informazioni che, a livello culturale, aiutassero a comprendere quali cibi poter mangiare in sicurezza e quali invece rappresentassero un potenziale rischio per la salute dell'essere umano. La nostra incapacità di conoscere a priori la salubrità di un piatto ha fatto sì che negli anni si delineassero professioni specifiche, come la figura del dietologo, e vere e proprie teorie sulla salute connesse all'alimentazione, spesso in disaccordo tra loro. Un esempio di questo fenomeno è il mutamento radicale nelle diete statunitensi avvenuto a inizio anni duemila. Fino ad allora, i più accreditati dietologi del paese riconoscevano, nelle diete ricche di grassi e nell'elevato consumo di carne, la causa alla base della propagazione dell'obesità, che negli Stati Uniti rappresentava già un problema sanitario particolarmente rilevante (Pollan M. 2006). Improvvisamente, in seguito ad alcuni studi, questo 'credo' venne rimpiazzato da quello che vedeva nei carboidrati i veri responsabili. A questo sconvolgimento seguirono cambiamenti radicali sia a livello di produzione che di consumo di cibo, portando al fallimento di numerose panetterie e pasticcerie, ma, nonostante ciò, l'obesità resta una problematica radicata nel sistema statunitense (ibid.).

Come detto anche in precedenza, a partire dagli anni '80, il mondo ha assistito ad una graduale 'finanziarizzazione' dei processi del mondo alimentare (cfr. Russo V. et al. 2011; Koensler A., Meloni P. 2019). Nello specifico il cibo è diventato un oggetto d'interesse per imprese legate alla produzione, al commercio e al marketing. A questo fenomeno sono stati connessi numerosi rischi per la salute del consumatore, che diventa secondaria per chi ha come obiettivo il profitto. In questo senso emerge la

contraddizione dei grossi marchi legati all'industria alimentare, i quali si fanno promotori di campagne orientate alla promozione della salute, nonostante i prodotti da loro venduti siano, in alcuni casi, descrivibili come *junk-food*.⁵⁰ Un esempio può essere quello di McDonald che, alla fine degli anni '90, spese un miliardo di dollari in promozione della sua campagna '5 porzioni al giorno di frutta e verdura', "... indirizzata all'incremento dei loro consumi come strumento di prevenzione dell'obesità" (Russo V. et al. 2011, p. 222).

Altre motivazioni riportate, alla base della selettività nei momenti di acquisto alimentare sono legate al costo economico dei prodotti. Un confronto tra due scontrini battuti nello stesso supermercato a distanza di un anno rivela come mangiare, e soprattutto mangiare bene, stia diventando un'attività sempre più vincolata al reddito, all'interno del fenomeno conosciuto come 'carovita'.⁵¹

"Io la verdura praticamente non la compro... non la compravo neanche prima, perché non lavorando non mi potevo permettere [...] perché comunque, essendo senza documenti, io recuperavo e basta. Recuperavo sia il pane sia la verdura, l'olio me lo rubavo e... vivevo così."

[Francesco] (4)

In alcuni casi, le pratiche di recupero alimentare hanno rappresentato un elemento importante per quanto riguarda l'approvvigionamento, come nel caso dell'intervistato appena riportato (4), il quale racconta come negli anni passati, essendo in una condizione di clandestinità e non potendo lavorare, abbia vissuto per diverso tempo in una situazione di difficoltà economica che gli impediva di acquistare il cibo al supermercato e per questo motivo il recupero degli invenduti ha costituito per lui un canale fondamentale di sostentamento. L'aumento dei prezzi dei generi alimentari risulta comprensibile anche alla luce del processo di 'mercificazione' presentato nel primo capitolo, il quale rende il costo del cibo, alla pari di ogni altro bene quotato in Borsa, soggetto alle dinamiche economiche del Mercato tra cui la speculazione

⁵⁰ Per la definizione di 'cibo spazzatura' si rimanda a https://it.wikipedia.org/wiki/Cibo_spazzatura (ultima consultazione 08/03/2023).

⁵¹ Per il dato economico del rincaro del cibo si rimanda alla pagina ufficiale dell'ISTAT, alla voce 'Prezzi al consumo-Ottobre 2012' <https://www.istat.it/it/archivio/277589#:~:text=Accelerano%20i%20prezzi%20dei%20Beni%20alimentari%20per%20la%20cura%20della,a%20%2B8%2C9%25> (ultima consultazione 08/03/2023).

finanziaria.

Alla luce dell'attuale crescita demografica globale, l'esaurimento delle risorse naturali, incluse quelle impiegate nella produzione alimentare, si configura come un aspetto particolarmente critico in relazione al prezzo del cibo (Latouche S. 2012). Rispetto alle risorse impiegate tradizionalmente nella coltivazione, come terra e acqua, vanno aggiunti i combustibili fossili, i quali svolgono un ruolo fondamentale all'interno del fenomeno definito *agribusiness*. Il termine è stato coniato per riferirsi alle modalità produttive che caratterizzano i grossi marchi della filiera alimentare globalizzata. Attualmente queste aziende, oltre a vendere sementi, forniscono anche gli strumenti necessari alla coltivazione della pianta, tra cui i fertilizzanti e i carburanti di cui necessitano i macchinari impiegati nella produzione (Pollain M. 2006).⁵² All'interno del quadro appena presentato, i combustibili fossili, trasformati in carburante o fertilizzanti, rappresentano la fonte energetica primaria per la produzione di calorie alimentari, ruolo svolto esclusivamente dal Sole prima dell'avvento dell'agricoltura industrializzata (ibid.). In questo senso la crescita del costo dei combustibili fossili in progressivo esaurimento influisce sul prezzo finale del cibo.

Sempre in relazione al prezzo, alcuni intervistati hanno messo in luce il rapporto che intercorre tra basso reddito e alimentazione non salutare. Claudia, ad esempio, riporta il racconto di una sua amica che lavora in un centro di riduzione del danno a New York. L'amica gli ha descritto la condizione in cui versano numerosi giovani che vivono per strada. Per molte di queste persone, costrette a prostituirsi per vivere, si rendono necessarie delle amputazioni a causa del diabete che deriverebbe dal consumo massivo di cibo dei fast-food, l'unico che possono permettersi economicamente.

In alcune interviste è emersa una scelta politica legata alla scelta degli alimenti consumati. Le motivazioni più diffuse riguardano la volontà di non contribuire economicamente al sistema della GDO, considerato complessivamente non sostenibile a livello ecologico e responsabile dello sfruttamento di manodopera e territorio. Inoltre, alla base della scelta di evitare determinati marchi e prodotti possiamo individuare motivazioni politiche più specifiche. Due esempi possono essere i seguenti:

⁵² In questo senso si può dire che queste aziende offrano un 'pacchetto' agli agricoltori, studiato per funzionare unicamente se utilizzato interamente. Ad esempio, le genetiche vendute per la produzione agricola intensiva crescono facilmente nonostante il suolo da loro occupato sia 'sovraffollato', ma richiedono specifici fertilizzanti e pesticidi per poter sopravvivere e produrre secondo gli standard (Pollain M. 2006).

“Lì la questione è sempre stata non tanto assumere o non assumere un certo tipo di alimento, ma partecipare con i miei soldi a un processo col quale non volevo avere niente a che fare [...] La cosa nasceva principalmente come un letteralmente non voler finanziare un’industria con la quale non volevo avere niente a che fare.”

[Mauro] (5)

“Io, fin da piccola proprio, sono sempre stata molto ferrea col fatto di non prendere certi tipi di marche, ad esempio la *Nestlé*, perché c’era stato ancora anni fa, una decina di anni fa ormai [sic!],⁵³ lo scandalo quello del latte in polvere e varie altre marche di alimenti che preferisco evitare, perché ti basta vedere il fatto che ci sia un monopolio totale di un determinato prodotto a farti porre, secondo me, la domanda del come sia possibile ciò, ok? E quindi, ad esempio, vedere che il latte condensato tu non lo riesci a trovare in nessun negozio che non sia di marca *Nestlé*, anche se vai negli ‘africa market’. [...] e dopo anche col fatto di, non so, ad esempio Israele, tento di boicottare tutti i prodotti provenienti da Israele. Ad esempio il *Carrefour* che supporta o appunto che compra molti prodotti da Israele è un supermercato in cui non vado a fare la spesa, eccetera.”

[Claudia] (6)

Claudia, così come Giovanni nei confronti di ‘*Sodastream*’, considera la sua scelta un’azione di boicottaggio di un marchio legato a Israele, sostenendo così la lotta palestinese dando, quindi, una connotazione politica all’acquisto di un bene.⁵⁴

La letteratura scientifica riporta inoltre come l’aspetto etico di un prodotto alimentare sia diventato nel tempo un indicatore di qualità del prodotto. In seguito ai diversi fenomeni di sensibilizzazione rispetto all’alimentazione e alla sua sostenibilità, la

⁵³ In questo caso l’intervistata si sta riferendo a dei fatti avvenuti in un periodo precedente a quello dichiarato, ovvero agli scandali alimentari che hanno colpito il marchio ‘Nestlé’ a partire dagli anni Settanta. Per ulteriori spiegazioni si rimanda a <https://ilsalvagente.it/2018/05/18/latte-in-polvere-in-africa-sotto-accusa-il-business-di-nestle-e-danone/> (ultima consultazione 15/03/2023)

⁵⁴ Per ulteriori approfondimenti rispetto al legame tra Israele e questi marchi si consiglia la lettura dei seguenti articoli. <https://www.ilfattoquotidiano.it/2018/12/21/gaza-sodastream-presto-fabbrica-nella-striscia-per-dare-lavoro-agli-abitanti/4850765/> (ultima consultazione 13/03/2023) , <https://electronicintifada.net/content/how-carrefour-profits-israels-war-crimes/36961> (ultima consultazione 13/03/2023).

componente etica sembra essere diventata il nuovo riferimento che orienta la scelta di molti consumatori durante l'approvvigionamento alimentare, segnando la fine di un'era caratterizzata da strategie di marketing incentrate sull'eccesso (Russo V. et al. 2011). Uno dei requisiti necessari ad un prodotto per essere considerato etico è il rispetto dell'ambiente e dei lavoratori lungo il processo che porta alla sua produzione. La crescita storica dei movimenti che, seppur in forme diverse, rivendicano una maggiore correttezza e trasparenza rispetto al processo produttivo del cibo, ha dato vita a delle realtà come quelle riportate in un'intervista. Nello specifico Pietro, ricordando le numerose lotte sociali alle quali ha preso parte nel corso degli anni, racconta come l'avvento degli OGM (Organismi Geneticamente Modificati), abbia segnato nella sua storia politica un grande cambiamento. Se da un lato l'intervistato considera una vittoria il fatto che tutt'ora gli OGM siano banditi dalle coltivazioni in Italia, dall'altro critica alcune aziende nostrane, le quali continuano ad utilizzarli come mangimi per i loro allevamenti. Pietro sottolinea come sulle confezioni degli alimenti venduti da queste aziende, in molti casi non sia esplicitato l'utilizzo di mangimi OGM durante la produzione, portando così i consumatori ad assumere inconsapevolmente questi prodotti.

Durante questa intervista, come in molte altre, è stata esplicitata dall'interlocutore la volontà di conoscere i processi produttivi alla base del cibo mangiato, per poter operare delle scelte consapevoli. Emerge così, ancora una volta, l'aspetto politico dell'alimentazione. Sempre al riguardo, è interessante confrontare le visioni espresse da due intervistati, Antonio e Luigi. Nonostante i due siano grandi amici e condividano idee, valori e pratiche in ambito alimentare, dalle loro interviste emerge una divergenza di posizioni rispetto al rapporto tra cibo e politica. "L'alimentazione è la base della politica... nella storia dell'umanità." (Intervista 9) dice Luigi, posizionandosi in continuità con alcuni aspetti presentati dalla letteratura scientifica. Un esempio è quello dagli studi antropologici condotti nelle zone del Chianti in Toscana, dai quali emerge come in quella zona, nel secolo scorso (Koensler A., Meloni P. 2019). il cibo sia stato vissuto principalmente attraverso una dimensione sociale.⁵⁵ Tale dimensione è presa in considerazione anche da Antonio che ne propone una diversa concezione rispetto a quella dell'amico. Antonio, durante l'intervista, sostiene che l'alimentazione sia: "...un

⁵⁵ All'interno di un contesto consumista, la dimensione sociale che caratterizzava il cibo nella 'società dei produttori' è compromessa dall'individualismo intrinseco all'atto del consumo (Bauman Z. 2006).

sentimento, un sentire comune, non una forma organizzativa o politica, secondo me. È essere proprio de pancia...” (Intervista 7). Senza negare la necessità di una pubblica discussione al riguardo, questa persona sottolinea come il cibo, rispetto ad altri temi è connesso ad un bisogno vitale.

Assumono un particolare significato alcune difficoltà, che verranno discusse in seguito, relative al tentativo di collegare varie forme di politica alla redistribuzione. Lo stesso intervistato tenta di praticare questa comunione ma lui, come altri, riferisce quanto sia difficile costruire una progettualità con le persone che hanno fame. I momenti di recupero alimentare hanno visto raramente la partecipazione di chi poi arriva al momento della redistribuzione per usufruire del servizio. Questo aspetto è stato connotato negativamente da alcuni collettivi legati ai movimenti sociali di sinistra o anarchici, i quali promuovono la diffusione della pratica del recupero al fine di dare autonomia alle persone che ricevono gli invenduti.

“... ti devi scontrare col fatto che quand'è che hai a che fare con persone che hanno delle necessità vitali... spesso, ovviamente sono abituati a dover sopravvivere! Quindi devono pensare prima ad avere il proprio.”

[Claudia] (7)

Va sottolineato come, queste parole non siano accompagnate da un senso di accusa, ma dal riconoscimento delle contingenze che si frappongono, ad esempio, tra un genitore disoccupato con più figli da sfamare e la sua possibilità di prendere parte ad iniziative politiche, seppur queste in qualche modo lo riguardino. Un altro aspetto etico legato alla propria condotta alimentare viene espresso nell'intervista a Marcello. L'interlocutore in questo caso mette in luce come il suo essere vegetariano derivi dal desiderio di non far del male agli animali, descrivendo questa sua scelta come di natura etica e religiosa. Inoltre afferma che, secondo lui, cibandosi di un animale che ha sofferto, si assume in maniera indiretta anche quella sofferenza. In questo senso, la sua visione dell'alimentazione ricorda quella di Pollan (2006), il quale sostiene che ai due estremi di questo processo vi sono due sistemi biologici e che la salute di uno sia connessa a quella dell'altro.

Un'ulteriore motivazione rispetto l'attenzione nell'acquisto di alimenti è il semplice,

ma non scontato, desiderio di cibi più gustosi. Matteo evidenzia come, secondo lui, il sapore della carne reperibile al supermercato sia diverso da quello della carne proveniente da una filiera locale, sostenendo che le condizioni di vita dell'animale vanno ad influire sul gusto del prodotto finale.

“Al di là della questione etica, il fatto che venga allevato con un certo mangime e in una certa condizione, quindi che si possa muovere, l'animale, fa sì che la carne abbia un sapore completamente diverso.”

[Matteo] (8)

Un'altra testimonianza particolarmente interessante a riguardo è quella nella quale l'intervistato, parlando della differenza tra il sapore di una mozzarella 'fatta in casa' e quello della mozzarella 'a mattone', spesso impiegata per la preparazione della pizza, dichiara che seppur questi due latticini condividano lo stesso nome, siano a livello di gusto, due prodotti completamente diversi e che non dovrebbero essere chiamati allo stesso modo. Questo aspetto può essere ricondotto ad un tema presente in letteratura (Koensler A., Meloni P. 2019), ovvero quello dell'utilizzo di un determinato nome o aggettivo attribuito ad un prodotto per fini commerciali, il quale non riflette la reale natura del prodotto, mistificandola. Un esempio di questo fenomeno possono essere le vicende legali che hanno obbligato 'Parmalat', una grossa azienda alimentare associata alla produzione di latte, a dover cambiare il nome di un loro *brand*. Nello specifico si tratta della modifica del nome della loro linea di latte 'Puro blu', in origine chiamato 'Fresco blu', in quanto, non trattandosi di latte fresco, l'indicazione risultava fuorviante per il consumatore. Questo caso rappresenta la volontà dei grossi marchi legati alla produzione di cibo di ridefinire a loro piacimento il carattere degli alimenti con l'intento di massimizzare i loro profitti. In questo senso "... con il latte FrescoBlu un colosso dell'*agribusiness* tenta di determinare i modi in cui vengono intese le qualità degli alimenti quotidiani." (*ivi* p.113).

Un ulteriore motivo alla base della discriminazione di alcuni fornitori manifesta un carattere relazionale. Questo carattere, trasversale a molte aree tematiche, verrà ripreso in seguito in maniera più estesa. Per il momento un aspetto che può essere utile anticipare è quello riportato in letteratura (Latouche S. 2012), che vede delinearci la

contrapposizione tra Mercato globale e mercati locali dal punto di vista sociale e culturale. Al di là degli aspetti tecnici, la discontinuità tra i due si ripropone nelle modalità relazionali che intercorrono negli scambi tra i rispettivi attori. Latouche (2012) evidenzia una componente spersonalizzante del Mercato globale, essendo esso qualcosa che non ha un'unica sede fisica, né tanto meno un volto preciso e soprattutto privo di altri interessi oltre a quello economico. Il supermercato incarna in un certo senso questo carattere disumanizzante. I supermercati, intesi come luoghi fisici, tendono a presentare un'esperienza standardizzata al consumatore, tanto quanto le relazioni che avvengono al loro interno. La sensazione di familiarità che può accompagnare l'esplorazione di un nuovo punto vendita della GDO, nel quale non si era mai andati prima, rappresenta quanto appena detto. Anche le relazioni che si hanno con chi lavora in questi spazi tendono alla standardizzazione. "Il supermercato è freddo, è una cosa... è staccata dal mondo, perciò vai lì, ti scegli un'arancia. Invece lì fai anche tempo a dire 'che tempo fa', insomma col gestore del banco...", sostiene Alvise durante l'intervista. Il tratto dell'impersonalità a livello relazionale è quello che spinge alcuni intervistati a dirigersi verso altri punti di approvvigionamento alimentare, come i mercati 'tradizionali'.

"... in generale andare a fare la spesa al supermercato è una cosa che sono costretto a fare, perché cioè tante volte mi trovo costretto a farlo, ma è una cosa che non mi piace. Non mi piace per niente, mi dà un po' di... non dico fastidio, perché sarebbe troppo, però mi sento un po' a disagio nel fare la spesa al supermercato. Preferisco molto di più farla al mercato proprio per una questione di semplicità dell'atto in sé. C'è un dialogo con la persona, che mi prende anche la roba, quindi non che sia io a insacchettarmi tutto, a mettere le etichette, pesarmi, ma avere la persona che lo fa per me, poterci parlare, per me è tutto un altro rapporto, quindi preferisco di gran lunga andare ad un mercato... però, ovviamente, la faccio sempre al supermercato la spesa."

[Matteo] (9)

"... unisce motivi di salute, motivi di etica, motivi di relazioni. Lavorando in quell'ambito, valorizzo chi lavora bene. Quindi sono andato in quella direzione. Sono stato anche vegetariano, ma diciamo che poi ho scelto di mangiare poca carne... buona."

[Antonio] (10)

Ovviamente una motivazione non esclude l'altra e durante i colloqui emerge spesso una compresenza di questi fattori, come esplicitato nell'ultima testimonianza.

La componente attiva nella scelta dei prodotti alimentari manifestata da tutti gli intervistati si coniuga con quanto emerge dalla letteratura scientifica in merito alla sensibilizzazione generale verso questo tema. Nello specifico è interessante considerare come il cosiddetto consumo critico o quello etico siano innanzitutto delle forme di consumo consapevole, ovvero interessate alle conseguenze che le scelte individuali di consumo hanno sugli altri e sul pianeta (Russo V. et al., 2011). Nessuno degli interlocutori si è definito esplicitamente 'consumatore critico' o 'etico' nel corso dell'intervista, nonostante, secondo noi, vi sia la possibilità di inserirli queste categorie. Questo riconoscimento deriva dal fatto che gli intervistati, coerentemente con la letteratura (ibid.), valutano la scelta di un prodotto alimentare, non considerando unicamente "... il valore funzionale del prodotto in sé" (Russo V. et al., 2011, p.35), attribuendo una componente simbolica a questa pratica.

Secondo Bauman (2006) nella società contemporanea il faro che guida i processi identitari di auto e etero-definizione è il consumo, in termini di quantità e qualità dei beni ai quali si può accedere. In questo senso la celebre frase di Feuerbach 'Noi siamo quello che mangiamo'⁵⁶ assume un 'gusto' particolare. Per questo risulta interessante riflettere anche sui significati attribuiti al cibo da queste persone. Nello specifico verranno riportati e discussi alcuni termini ai quali è stato accostato il cibo. Per ultimo verrà analizzato il carattere di *commodity* che il cibo assume nella società dei consumi. Un carattere che instaura nel senso comune una gerarchia di valori, ponendo al suo apice quello economico, per cui la domanda 'Quanto costa?' diviene lo strumento per conoscere 'veramente' ciò che ci circonda. A causa della pervasività di questo aspetto, la concezione del cibo come merce emerge, spesso in contrapposizione, ad altri significati collegati al cibo.

3.2.2 Il cibo come simbolo

Un primo elemento simbolico accostato al cibo dagli intervistati è la fatica. All'interno dell'immaginario collettivo il mondo rurale è sempre stato contrassegnato dalla fatica. Basti pensare alle campagne siciliane dell'Ottocento, raccontate da

⁵⁶<https://www.scienzainrete.it/articolo/siamo-quello-che-mangiamo-o-che-non-mangiamo/nicoletta-guaragnella/2013-09-11> (ultima consultazione 08/03/2023).

Giovanni Verga nel ‘Mastro-don Gesualdo’, per averne la suggestione.. Anche all’interno della letteratura scientifica (Koensler A., Meloni P. 2019) questo aspetto ricorre nelle testimonianze che descrivono quella che era la vita del contadino, piuttosto che dell’allevatore o del cacciatore prima dell’avvento della produzione alimentare industriale. La fatica, in questo senso, era uno sforzo atto al superamento della fame che attestava al cibo un valore totalmente diverso da quello della società odierna, dove basta una telefonata per ricevere un pasto caldo, senza neanche dover uscire di casa o accendere i fornelli. Il nostro allontanamento dai processi produttivi ha fatto sì che questo valore venisse meno e con quello l’attenzione alle dinamiche che intercorrono lungo la filiera alimentare. In questo, come ha sottolineato anche Mauro, il mondo dell’agricoltura è segnato da soprusi umani e ambientali. Lo sfruttamento nei campi è un fatto tristemente noto in Italia che, da nord a sud, presenta una diffusione capillare delle pratiche di caporalato, una condizione in aperta contrapposizione ai diritti umani di base.⁵⁷

Nelle interviste in cui è emersa come significato attribuito al cibo, la fatica è stata presentata inoltre come un elemento che, se impiegato nella produzione del proprio nutrimento, tende ad avvicinare la persona a quest’ultimo. È utile anche riportare il racconto di Francesco, il quale, alla luce delle sue esperienze come coltivatore, si esprime rispetto la differenza sostanziale tra chi lavora la terra con metodi propri dell’agricoltura industriale e di chi invece, come lui, lo fa in un modo più tradizionale.

“... noi, qua vicino, abbiamo dei coltivatori di radicchio, monocultura. Questi hanno sui cinquanta ettari. Tu a un certo punto vedi che caricano tutti questi camion di radicchio. Però cioè fanno 10 camion di radicchio e altri 10 sono nel campo, perché sono andati a male e sono... Ovvio! Se tu fai una produzione così gigantesca la metà ti andrà anche a male [...]. Invece se tu fai una produzione piccola tu... per esempio a me piange il cuore anche se mi va un radicchio a male... Perché c’è stata la fatica, ma gli sono stato dietro e invece a lui non gliene frega [...] Un signore che fa, per esempio, l’orticello a casa, se gli va un radicchio a male, si dispiace tantissimo. Invece se a questo gli dici: “Ti è andato un radicchio a male” ti ride in faccia, perché ha cinquanta ettari ...”

[Francesco] (11)

⁵⁷ Per informazioni più approfondite si rimanda a <https://www.openpolis.it/lo-sfruttamento-degli-irregolari-nei-sistemi-di-caporalato/> (ultima consultazione 08/03/2023) e <https://www.lindipendente.online/2022/12/01/nei-campi-italiani-un-lavoratore-su-tre-e-in-mano-al-caporalato/> (ultima consultazione 08/03/2023).

La differenza in questo caso viene attribuita alla quantità di terra coltivata, la quale porta una persona che la lavora ad essere a contatto o meno con essa, a seconda dell'ottica con la quale la si coltiva. In funzione di quest'ultima inoltre l'intervistato esprime come il suo, o simili forme di agricoltura locale, portino ad un legame con quello che coltivano, al punto da dispiacersi se un ortaggio gli va a male. Un altro aspetto di discontinuità rispetto alla produzione industrializzata, che viene direttamente collegato dall'intervistato a due diverse predisposizioni allo spreco del prodotto.

In più di un'intervista il cibo è stato riconosciuto come un diritto, spesso considerato negato a molte persone.

“Il cibo non è un bene economico in sé, cioè una merce, ma un bene comune, un diritto che tutte le persone hanno, di avere accesso al cibo e di avere un accesso al cibo sano.”

[Pietro] (12)

Come vedremo nella terza area tematica, questo sarà a volte anche una delle motivazioni dichiarate alla base della propria attività di recupero e relativa redistribuzione alimentare. La formulazione ufficiale di questo diritto prende forma già nel secondo dopoguerra, con l'arrivo della 'Dichiarazione Universale dei Diritti Umani' nel 1948. Negli anni successivi l'importanza di un'alimentazione sana e dell'accesso ai mezzi, finanziari come produttivi, atti ad ottenerla, sono sempre stati considerati, dalla comunità internazionale, tra i principali diritti dell'essere umano. Al contrario, la loro negazione rappresenta una problematica improrogabile. A distanza di mezzo secolo, nel 2009, lo stesso ONU aveva riconosciuto molte criticità a livello di produzione, accessibilità e consumo alimentare ponendo il diritto all'alimentazione come linea guida per i vari Stati membri.⁵⁸ Nonostante l'attenzione internazionale rispetto al complesso e poliedrico problema dell'alimentazione, a distanza di più di un decennio, questo resta irrisolto, se non aggravato. Uno degli intervistati attribuisce l'andamento del fenomeno al fatto che le decisioni istituzionali, come quella sopracitata, non si concretizzino mai in obblighi per i singoli Stati a sottostare a determinate politiche, limitandosi a proporre degli accordi non vincolanti.

⁵⁸ Per una spiegazione più approfondita si rimanda a Russo et al 2011.

“Non c’è un vero divieto, tassazione, vincoli, sanzioni, per chi fa male...che insito nel modo di, per avere tutti i giorni cinque pesche fresche per ogni ora, devi ogni ora cavare quella marcia, avere pronte ‘ste altre, rimettere... perché così deve vedere il consumatore: sempre le pesche brillanti.”

[Antonio] (13)

L’ultimo estratto si ricollega a quello che lo precede dal punto di vista della contrapposizione tra la possibilità di intendere il cibo come un diritto o come merce e perciò destinato unicamente a chi può permetterselo. Attraverso le teorie di Bauman rispetto all’emarginazione sociale di coloro che non possono accedere ad un determinato bene, in questo caso il cibo, possiamo meglio comprendere lo stigma che colpisce queste persone. Nonostante il cibo sia un bisogno vitale e un diritto, tutt’ora molte persone si vergognano della loro condizione di ‘consumatori non adeguati’ (Bauman, 2006).

“... vedo questa perdita di valore del cibo, che il cibo è vita, no? E invece è veramente ridotto a cosa buttata lì, buttata via magari. Serve trattarla con un po’ di rispetto, no?”

[Marcello] (14)

Un altro elemento al quale gli intervistati hanno collegato il cibo è la vita. Questo modo di significare il proprio nutrimento ricorre ampiamente nella letteratura antropologica, in particolare in quella che tratta della vita rurale, di sussistenza (Koensler A., Meloni P. 2019). Il carattere vitale del cibo lo ha portato ad essere un segno, spesso associato a Dio, pregno di significati. Nell’immaginario cristiano il pane e il vino, in quello musulmano, il dattero che rompe il digiuno alla sera durante il *ramadan*. Come già detto in precedenza, il fatto che nel mondo rurale (cfr. Koensler A., Meloni P. 2019; Massaro A. 2014) il cibo non fosse un elemento scontato della quotidianità, come lo può essere per noi che abbiamo a disposizione i supermercati, contribuiva ad elevare il suo valore e di conseguenza limitarne lo spreco. Un esempio tratto dalla letteratura è quello che ci porta Pollan, quando descrive la venerazione degli aztechi per il mais, da loro chiamato “Sostegno” (Pollan M. 2006, p.71), il cui spreco anche di pochi chicchi comportava l’ira del loro dio, punibile con una carestia. Allo stesso modo W. Cobbet, scrittore inglese dell’Ottocento, descrive come per i pionieri

americani quel cereale particolarmente rigoglioso, rappresentasse un dono dall'alto. Il mais diede a questi colonizzatori il sostentamento di cui necessitavano per conquistare le terre degli autoctoni i quali, paradossalmente, avevano insegnato loro come coltivarlo (ibid.).

Anche il piacere, riportato in alcune interviste, di cucinare e mangiare, generalmente in compagnia, trasmette un carattere di vitalità che dà valore al cibo. La sensazione di appagamento che deriva dalla passione per la cucina si contrappone al senso di insoddisfazione che, secondo Bauman (2006), ammanta coloro che cercano il loro piacere nei beni di consumo. Il non essere mai sazio è la condizione che l'autore prospetta per il consumista, il quale si muove alla cieca intrappolato nell'illusione di essere libero perché in grado di avere 'tutto' a portata di un *click*. Come già descritto nel primo capitolo, la perdita del valore attribuito al cibo e alla sua produzione ha segnato anche un progressivo deterioramento delle sue qualità nutritive, riducendo la vitalità intrinseca al cibo stesso.

L'ultimo significato considerato attribuito al cibo, emerso durante le interviste, è quello che lo porta ad essere considerato una merce. L'associazione è spesso emersa in antitesi rispetto alle altre in quanto tende a spodestare i precedenti caratteri e valori riconosciuti al cibo. La mercificazione di quest'ultimo è un processo da contestualizzare all'interno della società dei consumi, nella quale l'unico valore che sembra persistere è quello economico. Come già detto, il cibo nella nostra cultura, ridotto a mera *commodity*, viene considerato alla stregua di qualsiasi altro prodotto della filiera e quindi passibile di spreco a causa della già citata 'fede cornucopiana' descritta da Latouche. (cfr. Latouche S. 2012; Baumam Z. 2006). Questo aspetto si è manifestato più volte e in modi diversi nelle interviste (11,15,18).

Per comprendere meglio questo fenomeno un esempio pratico mi è stato portato da Luigi. Mentre stavamo preparando la cena, nel momento successivo al colloquio, mi ha mostrato un cavolfiore particolarmente grosso recuperato sul posto di lavoro. Questo, nonostante non presentasse imperfezione alcuna, era rimasto invenduto e quindi destinato al macero proprio perché particolarmente grande e quindi più difficile da vendere per un supermercato in quanto, secondo l'intervistato, non fosse a 'misura' di famiglia media. La dialettica che intercorre tra la domanda e l'offerta alimentare è un fenomeno particolarmente complesso da analizzare. Un aspetto sicuramente da tenere in

considerazione è la possibilità di orientare il desiderio dei consumatori, attraverso particolari tecniche di *marketing* (Codeluppi V. 2010), il che può portare a dei cambiamenti drastici a livello di produzione, distribuzione e, quindi, di impatto ambientale. Un esempio concreto di quanto appena raccontato compare in un'intervista in merito alle banane. Nello specifico questa persona, ma anche altre in seguito, hanno riflettuto su come gradualmente sia sempre più difficile trovare al supermercato banane che presentino i caratteristici puntini neri, generalmente sfoggiati da questo frutto quando maturo. Al loro posto è possibile invece trovare banane completamente gialle, prive di qualsivoglia macchia. L'intervistata considera questo uno dei motivi che facilitano lo spreco, in quanto come per altri frutti, le banane con i puntini neri, essendo più difficilmente acquistate dal consumatore finale, rimangono invendute in quello che può essere un punto di vendita all'ingrosso come il MAAP. Un ulteriore aspetto connesso alla concezione del cibo come merce è quello del consumo adeguato.

Bauman (2006) spiega come, all'interno della società dei consumi, l'unico vero crimine sia quello di non essere consumatori adeguati, ovvero non aver la possibilità economica di acquistare dei beni di consumo. Secondo l'autore, questo elemento funziona da indicatore per identificare coloro che sono considerati come il male della società e trasformati in capri espiatori. La loro condizione viene mortificata e dipinta come puro degrado agli occhi dell'opinione comune, al fine di fungere da deterrente nei confronti di chi fosse tentato di abbandonare l'*abitus* di consumatore. Da questo punto di vista una testimonianza interessante è quella portata da Francesco che parla di come il Piano Marshall abbia spinto molte persone ad abbandonare la coltivazione dei campi per la vita urbana. In questo l'intervistato identifica la volontà di eliminare la figura del contadino, in quanto quest'ultimo, producendosi il cibo di cui necessita, quindi essendo autosufficiente dal punto di vista alimentare, non è un consumatore adeguato.

Per concludere la discussione dell'area tematica è interessante porre l'attenzione sulle prime esperienze degli intervistati con il cibo recuperato. Molte narrazioni relative a questi momenti trasmettevano lo stupore dell'intervistato derivante dal fatto che il cibo era buono una volta mangiato e, in alcuni casi, senza imperfezioni estetiche. Il seguente estratto permette di comprenderne il senso più a fondo.

“... ho visto due ragazzi che svuotavano un bancale di manghi dentro un bidone della spazzatura e mi sono fermato, cioè ho fatto fermare mio padre,

ho detto: “Aspetta” e sono sceso gli ho chiesto se li buttavano, ovviamente perché, per cosa, e mi hanno fatto vedere che i manghi li buttavano perché erano maturi. Cioè, erano semplicemente maturi e quindi non andavano bene per essere venduti, perché il mango deve andar venduto, forse, un pelo acerbo perché si possa mantenere...”

[Riccardo] (15)

Da questo episodio emerge il riconoscimento dello scarto come di qualcosa ancora nutriente, portando l'intervistato a costruire la realtà degli 'Zii', in seguito a questo incontro casuale. In alcuni casi il fatto di non dover pagare questi prodotti è stato un fattore importante, dando la possibilità di mangiare a chi aveva pochi soldi, di organizzare pranzi sociali a basso prezzo e di avere alimenti da redistribuire ad altre persone che lo richiedono. La trasformazione da invenduto ad alimento ancora commestibile si configura in questo caso come l'affermazione di valori diversi da quello economico. Il prodotto invendibile non rappresenta più una fonte di guadagno, ma conserva la sua forza vitale data dal poter essere ancora mangiato e gustato. In tal modo le eccedenze alimentari assumono un valore economico negativo per il venditore, in quanto comportano un costo di smaltimento, che rende conveniente ai commercianti regalare i prodotti invenduti piuttosto che portarli al macero. La donazione comporta, l'allontanamento del cibo dalle logiche di mercato, rendendo possibile agli alimenti recuperati di assumere nuovi valori, non subordinati a quello economico.

3.3 Relazione con lo spreco

In quest'area tematica l'attenzione viene posta sullo spreco alimentare e sui significati emersi dai racconti degli intervistati in merito a questo fenomeno. Gli interlocutori hanno dichiarato in quasi tutti i casi che secondo loro nella nostra società il cibo venga sprecato. Questo aspetto si è talvolta manifestato spontaneamente durante l'intervista, mentre in alcuni casi è stato sollecitato da una domanda diretta.

Alla richiesta di raccontare qualche evento specifico durante il quale erano entrati a contatto con il fenomeno dello spreco alimentare, molti intervistati hanno detto che, più di singoli momenti, andando al MAAP a recuperare gli alimenti invenduti, spesso vedevano grandi quantità di cibo stivato nell'attesa di essere portato al macero. Anche Alvisè, appartenente ai '*Beati Costruttori di Pace*', che approvvigiona il gruppo attraverso una rete di supermercati e diverse aziende private, ha espresso un parere

affine a quello degli altri interlocutori in merito allo spreco, portando delle esperienze simili avvenute nei luoghi dove va a recuperare.

“... ci davano così tante casse che io mi stupivo insomma, di tutta questa sovrapproduzione da buttare...”

[Elisabetta] (16)

In questi casi le esperienze derivano da rapporti *extra* ordinari con la filiera produttiva, non previsti dalle normali routine del consumatore. In altri il contatto con lo spreco è facilitato dal lavoro all'interno del mondo alimentare. All'interno del MAAP, come in altri mercati, le persone che vi orbitano hanno da tempo l'abitudine di recuperare qualche prodotto invenduto per mangiarlo o trasformarlo. Antonio racconta di alcuni lavoratori che recuperano le ceste avanzate di carciofi per venderne i fondi, una volta ripuliti, alle bancarelle ortofrutticole in Piazza delle Erbe. In tutti i casi la consapevolezza dello spreco, che permette poi il suo recupero, è collegata ad una maggiore conoscenza della catena e dei meccanismi sottostanti alla produzione di cibo.

3.3.1 I tanti volti dello spreco

Un elemento saliente emerso dalle interviste è la natura multiforme dello spreco. Diversi intervistati, alcuni dei quali hanno un impiego nel settore alimentare, hanno infatti chiarito come vi sia una prima forma di spreco nel campo, quando una parte delle coltivazioni non viene raccolta per vari motivi tecnici. Nello specifico, il sistema agricolo monocolturale è identificato come particolarmente critico e, come vedremo più avanti, è uno dei primi elementi che alcuni intervistati modificherebbero per ridurre la perdita di cibo lungo la filiera (11). In seguito, altre forme di spreco si manifestano nelle fasi di trasporto e stoccaggio, come ci viene raccontato da Mauro. L'intervistato ci racconta di un bancale di patate da lui recuperato che, per un ritardo dovuto ad un errore logistico, era arrivato a Padova germogliato e perciò destinato al macero. Successivamente c'è lo spreco nei punti di vendita, sia all'ingrosso come il MAAP, sia nei singoli supermercati, sempre per motivi tecnici, alcune volte legati al marketing, come per il cavolfiore 'troppo grosso' nominato in precedenza da Luigi. Infine, tocca allo spreco domestico dovuto, secondo Pietro, a cattive valutazioni in termini di acquisto di cibo, in linea con alcuni studi evidenziati nel primo capitolo. Nel corso di

alcune interviste, gli interlocutori hanno fatto riferimento a dei dati quantitativi simili a quelli presentati nella prima parte di questo lavoro. E' interessante evidenziare come Antonio, riflettendo su quei dati, si sia dichiarato dubbioso rispetto alla loro attendibilità, spiegandomi come anche lui stia conducendo privatamente degli studi quantitativi sullo scarto del MAAP. Durante il colloquio, e nel momento successivo, ha sottolineato la difficoltà nel riuscire ad ottenere dei dati attendibili in merito al fenomeno dello spreco, nelle sue diverse diramazioni. I dati raccolti negli studi presentati nel primo capitolo, ad esempio per quanto riguarda l'ambito casalingo, sono legati a questionari autovalutativi, perciò soggetti ad un certo grado di incertezza.

A causa di questa eterogeneità del fenomeno, più di un intervistato ha suggerito di modificare alcune mie domande, utilizzando il termine 'sprechi', quindi al plurale. In questo senso, anche i significati da loro associati ai vari tipi di spreco vanno distinti. Un esempio chiaro ce lo dà il primo intervistato nel seguente estratto.

“In realtà credo che [lo spreco] abbia tanti significati e vada letto facendo molta attenzione al contesto in cui avviene, perché un conto è M.B. da Saonara che mi dice che ha fatto tanto caldo e quindi gli sono andate troppo avanti le fragole e non le può raccogliere perché sarebbero già marmellata e mi chiede se voglio andare a prendermele. Un conto è un sistema abbastanza malato di produzione agricola per il quale io butto dieci ettari di pomodori da salsa, quelli che non paghi neanche la gente per andare a tirarli su a mano perché fanno solamente una buttata e quindi vai direttamente con la macchina in campo a tirare su tutta la pianta senza lasciarla lì, che ne hai fatto dieci ettari perché magari avevi un finanziamento per poterlo fare, incurante di cosa sarebbe successo poi al pomodoro e semplicemente ci sono cassette di pomodoro che piuttosto che [mi fa un gesto che intendo come 'lasciarle lì'], magari provi a mandarle da qualche parte e marciscono nel tragitto perché tanto non frega [...] a nessuno. Però quei pomodori sono stati coltivati, delle risorse sono state spese perché diventassero quello, del terreno è stato sfruttato, del gasolio, del carburante è stato messo in gioco perché si potessero spostare senza assolutamente nessuno scopo... e poi magari mi arriva questo bancale a Padova, io lo guardo e dico: «Vabbè, mi toccherà fare salsa a dicembre»”

[Mauro] (17)

Nella prima area tematica era già emersa la dissoluzione del rapporto tra coltivatore e prodotto coltivato quando entrano in campo le tecniche di produzione industriale. Questo fenomeno costituisce un risvolto dei processi di mercificazione, già discussi in

precedenza, che il cibo ha subito nell'ultimo mezzo secolo.

Un altro aspetto emerso nel corso degli incontri è il ruolo del *marketing* nel fenomeno dello spreco, ad esempio nel seguente estratto, portato da un intervistato che lavora al MAAP.

“per avere tutti i giorni cinque pesche fresche per ogni ora, devi ogni ora cavare quella marcia, avere pronte ‘ste altre, rimettere... perché così deve vedere il consumatore: sempre le pesche brillanti.”

[Antonio] (18)

Come già detto in precedenza, la dialettica che intercorre tra la domanda e l'offerta del Mercato è un fenomeno assai complesso e, per questioni contingenti, non è possibile approfondirlo ulteriormente. In particolare, parlando di cibo, non è facile identificare dei responsabili specifici rispetto allo spreco e questo lavoro non si propone di farlo.⁵⁹ Il consumismo è fondamentalmente mantenuto in vita da coloro che popolano la società 'liquida', dipendenti dal sistema a loro proposto, incapaci di identificare e soddisfare i propri bisogni autonomamente (cfr. Illich I. 1993; Bauman Z. 2006). In questo senso lo spreco è mantenuto dalle nostre modalità di consumo, anche a livello economico, in quanto nel prezzo del prodotto finale è calcolata anche la perdita lungo il processo produttivo. Perciò esso è da considerare come un elemento tutt'altro che frutto del caso. L'aspetto ritorna in un'intervista, durante la quale l'intervistato dichiara di non sapere se lo spreco, a cui assiste andando al MAAP a recuperare gli invenduti, sia evitabile se si vuole mantenere questa modalità di consumo. La persona infatti riporta che, seppur non avendo una conoscenza approfondita dei meccanismi dietro la filiera produttiva, suppone che, per soddisfare la richiesta alimentare attuale, sia inevitabile che una parte di cibo venga buttato. Nonostante ciò, secondo lui, se questo consente comunque di far arrivare gli alimenti a tutti, può essere un compromesso accettabile.

Molti altri hanno dichiarato invece, l'insostenibilità ambientale ed etica di questa logica produttiva. Questa divergenza di posizioni è presente anche a livello istituzionale, come evidenziato dallo scontro tra il climatologo Mercalli e l'ex-ministro Cingolani. Lo scienziato, in questo caso, si esprime in disaccordo con il concetto di 'crescita verde'

⁵⁹ Secondo Bauman (2006) vi sono alcuni attori sociali, le *elite* sovranazionali, responsabili della propagazione e della difesa della cultura del consumo, in quanto ne traggono un vantaggio economico.

proposto dall'allora ministro della transizione ecologica, evidenziando la necessità di un cambiamento del paradigma economico per ottenere un reale miglioramento in termini di sostenibilità ambientale. In questo senso Mercalli si posiziona in continuità teorica con il movimento della decrescita (Latouche S. 2012), sottolineando come la crescita infinita in un mondo finito non sia possibile.⁶⁰

Aldilà delle questioni socioeconomiche, da quest'area tematica si può concludere come la prossimità alla filiera alimentare abbia permesso alle persone intervistate di conoscere ed essere maggiormente consapevoli rispetto al fenomeno dello spreco. Questo ha dato loro la possibilità di trasformare un problema nella chiave risolutiva, per un'azione pratica e simbolica, che verrà esplorata nel paragrafo successivo.

3.4 Attivismo ed agency

Con quest'area tematica si entra nel vivo delle attività di recupero e redistribuzione alimentare. Una premessa da fare è che sicuramente l'impegno, profuso dalle persone in queste pratiche, ad esempio svegliandosi all'alba per andare al MAAP in un giorno libero della settimana, contribuisce ad attestare la forza simbolica della loro azione. Questi vissuti sono impregnati della relazione che questi individui hanno con il cibo e perciò interpretabili anche in relazione ai significati attribuiti da loro a quest'ultimo, visti nella prima area tematica. Un primo aspetto d'interesse è il percorso che ha portato le persone ad operare in quest'ambito.

È possibile operare una distinzione tra coloro che sono entrati in contatto con questa pratica attraverso un'associazione o un gruppo precostituito e chi no. In un caso, la prima esperienza con il cibo recuperato è derivata da un impiego nel settore alimentare. Nello specifico, il titolare dell'azienda ha proposto a Luigi di prendere un carico di invenduti prima della chiusura estiva. Essendo alimenti di alta qualità, non più freschi, ma comunque buoni una volta curati o cucinati, l'intervistato ha approfittato di questa opportunità. Oltre a quella appena riportata, ci sono altre due storie nelle quali i primi recuperi non sono stati praticati assieme ad associazioni. Claudia mi spiega di essere andata al MAAP da sola, dopo aver scoperto l'esistenza dello scarto recuperabile ad un evento organizzato dal gruppo, del quale è divenuta membro in seguito. In questo racconto l'intervistata riporta la difficoltà iniziale di approcciarsi a questa modalità di

⁶⁰ <https://www.micromega.net/mercalli-crescita-verde-cingolani/> (ultima consultazione 08/03/2023).

recupero, soprattutto se individualmente.

“Ovviamente mi vergognavo perché non sapevo cosa chiedere, perché dovevo andare lì e non sapevo se dirgli: “Avresti cose marce che mi daresti?”, ma non è proprio il marcio che vorresti ovviamente. E quindi è quel marcio ma non troppo, ma potevi specificarglielo e quindi ovviamente non sapevo neanche come porgli la domanda. [ridendo] Allora ero lì a descrivere molto l'alimento: «Avresti qualcosa di ammaccato, che comunque non viene comprato dall'acquirente e quindi se non ci fossi io lo butteresti?»”

[Claudia] (19)

L'altra storia, non legata ai gruppi di recupero precostituiti, è quella già riportata del bancale di manghi (15). Riccardo in questo caso non era al MAAP in cerca di invenduti, ma per casualità gli si è presentata l'occasione di portare a casa questi frutti maturi, che in seguito ha trasformato in conserve.

La maggior parte degli altri intervistati invece ricorda le prime esperienze di recupero di alimenti all'interno di realtà associative che organizzavano pranzi sociali, redistribuzioni o spazi occupati che vivevano tramite quell'espedito. I significati sociali legati alla condivisione del cibo (cfr. Bauman Z. 2006; Koenigler A., Meloni P. 2019) hanno funzionato da collante che ha portato i miei interlocutori a frequentare con continuità questi ambienti. Recuperare il cibo invenduto per poi cucinarlo e mangiarlo insieme viene raccontata come un'esperienza calda e densa di significati. Il primo è sicuramente il piacere conviviale di quei momenti condivisi che rende piena l'esperienza.

Non di minore importanza risultano gli altri significati derivati da ciò che la pratica di recupero e redistribuzione rappresenta per i soggetti e dai desideri ad essa connessi. Gli intervistati, per lo più appartenenti al mondo dei collettivi e dei movimenti sociali padovani, hanno espresso la volontà di portare avanti un discorso e iniziative politiche critiche nei confronti delle modalità di produzione e distribuzione legata alla GDO, ma non solo. Questo concetto si è sviluppato in diverse critiche al modello economico capitalista, che viene visto come responsabile della crisi economica, sociale e ambientale. C'è, inoltre, l'intenzione di sensibilizzare al rispetto del cibo chi li circonda, proponendo diverse pratiche a partire dallo spiegare come recuperare gli invenduti in autonomia. In aggiunta, è interessante soffermarsi sul significato dato da un intervistato al riavvicinamento alla terra, tramite l'auto-produzione che oltre a ridurre lo spreco,

garantirebbe una maggiore libertà dell'individuo. La riflessione che porta è quella della dipendenza che l'abitante della città ha nei confronti dei supermercati dovuta principalmente alla nostra incapacità di auto-produrre il nostro sostentamento. Per questo motivo, l'intervistato considera le misure, come il 'Reddito di cittadinanza', inefficaci nel lungo periodo, in quanto generatrici di dipendenza nei confronti dello Stato. Diverso sarebbe se le istituzioni competenti garantissero, a chi non riesce a mantenersi, anche del terreno e degli strumenti per coltivarlo, fornendo al singolo la possibilità di essere maggiormente autonomo, quantomeno a livello alimentare. Questo aspetto, molto complesso nelle sue implicazioni, può essere ricollegato alle teorie di Illich (1993) riguardo al 'monopolio radicale'. Esso si verifica quando lo strumento, in questo caso il sistema alimentare industrializzato, "... spossa la capacità innata dell'individuo. Questo dominio dello strumento instaura il consumo obbligatorio e di conseguenza restringe l'autonomia della persona." (Illich I. 1993 p.77). Tralasciando il termine ambiguo 'innato', sicuramente le due valutazioni possono essere collegate attraverso una comune concezione dell'autonomia, contrapposta allo strumento standardizzato. In questo senso, le persone che abitano in un contesto urbano dipendono maggiormente dalla GDO, la quale è pensata per rispondere proprio alle esigenze della vita in città.

Il fenomeno dell'urbanizzazione meriterebbe sicuramente più spazio all'interno di un lavoro come questo, che per motivi contingenti non posso lasciargli. Sulle conseguenze ambientali del vivere in uno spazio urbano in termini di consumo e spreco di risorse, è interessante il suggerimento di Luigi. Quest'ultimo mi ricorda che nelle campagne gli avanzi della cucina vengono dati agli animali da cortile, sottolineando una buona pratica contro lo spreco che in un contesto urbano è complicata mettere in atto e che in letteratura è presente come parte di un riciclo degli scarti che rendeva sostenibile le fattorie nell'ambito dell'economia di sussistenza (Pollan M. 2006).

Nelle interviste ricorre sempre anche la volontà di aiutare il prossimo tramite la redistribuzione, soprattutto se non si trova in una situazione facile. Nei due gruppi legati alle realtà di volontariato cattolico, l'azione è rivolta esclusivamente a persone in difficoltà economica, il cui numero è cresciuto nell'ultimo periodo.⁶¹ Attraverso il

⁶¹ Per dei dati statistici in merito alla povertà in Italia si rimanda a https://www.istat.it/it/files/2022/06/Report_Povert%C3%A0_2021_14-06.pdf (ultima consultazione 13/03/23)

calcolo dell'ISEE e delle indagini sulle condizioni socioeconomiche, il Banco Alimentare del Veneto dà la possibilità a chi lo richiede di sfruttare questo supporto, iscrivendolo in apposite liste. Molte situazioni personali con le quali questi volontari sono entrati in contatto sono state definite in un caso "...da far tremare i polsi..." (Alvise). Lo stesso interlocutore continua raccontandomi di un episodio che lo aveva particolarmente segnato, portandolo a ridefinire il senso del proprio operato. Nello specifico ricorda , che scaricando un camion di alimenti invenduti davanti alla sua sede, gli erano cadute un paio di confezioni di yogurt sull'asfalto, aprendosi parzialmente. Una persona che era lì per la redistribuzione aveva cercato di prenderle e, al tentativo del volontario di scambiarle con dei barattoli integri, aveva risposto che a lui andavano benissimo quelle, perché tanto il prodotto all'interno era buono. Alvise racconta questo episodio collocandolo alla base di un cambio di prospettiva rispetto al valore dato al cibo, portandolo a considerare con maggiore attenzione il significato del cibo per chi non ce l'ha.

Quanti usufruiscono del servizio di redistribuzione alimentare, offerto invece dalle altre realtà, non sono solo persone in difficoltà economica, ma anche studenti o gente del quartiere. Resta il fatto che queste associazioni costituiscono un aiuto non irrilevante per coloro che, invece, non hanno molti soldi, portandoli ad essere la maggioranza dei fruitori della 'recupera'. Perfino alcuni intervistati, che non si reputano con particolari problemi economici, ammettono che in un periodo di crisi come questo, fa comodo ammortizzare la spesa mensile per sfamarsi tramite questa pratica, sia con i gruppi che a lavoro. Molte persone, italiane e straniere, che generalmente appartengono al quartiere dove è attivo il gruppo, frequentano assiduamente i banchetti, gli stand o gli spazi, teatro dei momenti di redistribuzione. Più avanti verrà considerato il rapporto tra questi attori sociali. Il desiderio di aiutare queste persone è un intento per molti, come nel caso di Marcello, appartenente al gruppo Caritas con sede nella parrocchia di S. Lorenzo da Brindisi, il quali considera inconcepibile il fatto che nella nostra società ci siano persone che non abbiano da mangiare e per questo si impegna nella redistribuzione alimentare, come di altri beni e servizi che vengono proposti dal suo gruppo. Dare cibo, e non solo, a delle persone in difficoltà in questo caso si coniuga con la possibilità di evitare lo spreco, un elemento che questo intervistato specifica infastidirlo molto. Presso la Caritas della parrocchia si S. Lorenzo da Brindisi vengono anche redistribuiti vestiti,

mobili, medicine e sono presenti altri servizi sociosanitari. La condizione di precarietà alimentare in cui vivono moltissime persone, tra cui alcune che frequentano questo luogo, è un fattore particolarmente critico se considerato alla luce delle riflessioni di Besset.⁶²

Una rivendicazione di alcuni intervistati legati ai movimenti sociali è stata la loro intenzione di portare avanti un'azione di solidarietà e non di carità. Il principio del mutualismo che questi intervistati legano alla pratica della redistribuzione è ritenuto sostanzialmente diverso rispetto alla carità.⁶³ Tale principio infatti consente alle persone che usufruiscono della 'recupera' di non considerarsi (e non essere considerati) come soggetti bisognosi e dipendenti da terzi. A questo proposito gli intervistati hanno sottolineato che, durante le attività, cercano di far partecipare anche i destinatari facendoli prendere parte all'organizzazione e alla gestione (anche autonoma) del recupero e della redistribuzione.

Passiamo ora al rito della raccolta, che per tutti inizia con la sveglia all'alba. Il volontario dei '*Beati Costruttori di Pace*' attualmente impiega la maggior parte del suo tempo ad andare a prendere gli invenduti nelle aziende con le quali ha stretto accordi, in qualità di membro del Banco Alimentare del Veneto. Il cibo viene successivamente portato nella sede in quartiere Stanga per essere ridistribuito o portato in diverse celle frigorifere di alcuni collaboratori, per conservarlo. In questo senso, l'associazione appena citata si distingue dalle altre per la diversa strutturazione e suddivisione dei ruoli, data dal grande numero di volontari e mezzi di cui dispongono. Gli altri attivisti, invece, per essere al MAAP al momento giusto, arrivano poco prima delle otto, ovvero quando i principali scambi commerciali sono avvenuti e le attività si preparano a chiudere. In questo modo girando tra i vari stand e chiedendo se ci sia qualcosa di avanzato avviene 'la recupera'. Il cibo viene poi portato nelle rispettive sedi o nei luoghi scelti per la redistribuzione, dove generalmente riceve una prima cura per eliminare ciò che ormai è immangiabile. In tutti i gruppi il 'bottino', viene ceduto all'interno di

⁶² L'autore ci ricorda infatti come la crescita demografica della popolazione mondiale sia un fattore da non trascurare nella scelta delle politiche alimentari, in relazione all'esaurimento delle risorse. Secondo lui la dimensione agricola di sussistenza sarebbe anche quella che fisserebbe le soglie demografiche sostenibili, ricollegandosi al discorso precedentemente affrontato rispetto all'autoproduzione. Per una spiegazione più approfondita si rimanda a Latouche S., 2012, p.110.

⁶³ Il principio del mutualismo viene inteso da questi intervistati come caratterizzato dalla reciprocità dell'azione di sostegno. "Io ci sono qua per te, ma come tu puoi esserci per me" (Giorgio) dice un intervistato per esprimere questo concetto.

cassette o buste di plastica, talvolta già assortite, altre volte con la possibilità di scegliere in base a cosa offre il banchetto.

Il gruppo della parrocchia di S. Lorenzo da Brindisi e quello dei ‘*Beati Costruttori di Pace*’, diversamente dagli altri, sono organizzati assieme al Banco Alimentare del Veneto, il quale offre gratuitamente il servizio di redistribuzione alimentare ai richiedenti. Le altre associazioni il più delle volte, in cambio del cibo recuperato, chiedono un’ ‘offerta libera’,⁶⁴ un contributo volontario che generalmente serve a sostenere l’attività. Il più delle volte i ricavi contribuiscono a sostenere economicamente le spese di gestione come, ad esempio, il costo della benzina per lo spostamento del cibo o quello per la stampa dei volantini informativi. In alcuni casi particolari i ricavi hanno contribuito al raggiungimento di obiettivi a lungo termine, come l’acquisto di un veicolo adatto al trasporto merci per il gruppo ‘*Zii*’ o l’acquisto di un terreno da coltivare per il gruppo ‘*Food not Bombs*’. E’ interessante riportare come il significato dell’ ‘offerta libera’ sia stato in un caso specifico fonte di fraintendimento tra i frequentatori del centro sociale per anziani e il gruppo ‘*Cucina Brigante*’, che condividevano in quel periodo la stessa sede. “Come in *ciesa* (chiesa)” (Matteo), è stato quello che uno degli intervistati ha detto per chiarire questo concetto a uno degli utenti del centro per anziani, riuscendo a dargli finalmente un termine di paragone efficace. L’interazione tra gli attori sociali coinvolti nelle pratiche descritte verrà presa in considerazione in maniera più approfondita nell’ultima area tematica. La distinzione operata dai gruppi politicizzati tra carità e solidarietà, invece, si può comprendere più accuratamente in relazione alla valutazione dell’efficacia, analizzata nel seguente paragrafo.

3.4.1 Valutazione dell’efficacia

La valutazione dell’efficacia del proprio operato era un altro dei temi di interesse di questa ricerca. La previsione iniziale ipotizzava che la valutazione si concentrasse principalmente sulla quantità di cibo recuperato e ridistribuito. Questo sicuramente è uno degli aspetti che tanti intervistati hanno condiviso, aggiungendo quello della varietà di prodotti recuperati, che permette di offrire cassette di invenduti meglio assortiti. Il

⁶⁴ Il non far pagare o il non fissare un prezzo della verdura redistribuita, come dei pranzi a base di essa, è stata intesa dai gruppi con caratteri politici come un elemento di rottura dalle attuali logiche di mercato, dando al cibo un valore diverso dal prezzo.

tentativo di dare ad ogni persona le stesse cose, spesso entra in conflitto con la selettività che alcuni utenti hanno nei confronti del cibo. Ad esempio le insalate vengono spesso lasciate indietro, mentre cipolle, pomodori e frutta, sono maggiormente ambiti, perché caratterizzati da un maggiore contenuto vitaminico o più facili da cucinare e trasformare. Questa discriminazione vegetale è stata attribuita da alcuni ad aspetti culturali, come la poca propensione delle persone di origine africana nel prendere verdura in foglia da mangiare cruda, perché culturalmente poco conosciute. A queste vengono preferite delle Per sopperire a questo fatto molti gruppi hanno proposto dei momenti di scambio reciproco di ricette e informazioni rispetto a come cucinare alcuni alimenti specifici. Un altro intervistato ha proposto più volte la creazione di un ricettario condiviso con gli utenti del servizio ad oggi non ancora realizzato, mentre un altro ancora definisce la redistribuzione come un momento ‘etnogastronomico’ in ragione dello scambio culturale.

Emerge, così, un secondo fattore rispetto alla valutazione dell’efficacia del proprio operato. Inaspettatamente, questo aspetto sembra essere quello maggiormente condiviso dagli intervistati, talvolta presentato come primo criterio valutativo. Esso si sostanzia nel giudicare la riuscita della propria azione sulla base della qualità delle relazioni intessute attraverso la pratica del recupero e della redistribuzione alimentare. Ad esempio, nei racconti degli intervistati appartenenti ai collettivi politici, emerge la difficoltà di creare uno spazio di contatto umano tra le parti durante i momenti redistributivi più affollati. L’aspetto è giudicato negativamente dagli interlocutori, i quali raccontano che, quando non riescono a intrattenere un’interazione prolungata con nessuno dei partecipanti, si sentono come commessi di un supermercato, il che inficia la potenza simbolica della loro azione. Questo può essere considerato anche alla luce di quanto detto prima, ovvero della volontà di trasmettere una pratica inclusiva che generi autonomia, piuttosto che limitarsi ad offrire un servizio. Il rendere gli altri partecipi o comunque avvicinarli a questa attività è, secondo alcuni, il primo passo per sensibilizzare maggiormente le persone rispetto al tema della sostenibilità alimentare. Un esempio di quanto detto può essere il seguente. Un intervistato, alla richiesta di raccontare un’attività secondo lui andata bene, ricorda un episodio al MAAP durante il quale, discutendo con un magazziniere che stava portando una pila di bancali di pesche al macero, aveva fatto riflettere quest’ultimo sul gesto che stava compiendo. Questo

aveva portato il magazziniere a vedere, forse per la prima volta dopo molto tempo, le pesche che stava trasportando come cibo e non più come una semplice merce.

Il valore attribuito alla relazione nella valutazione della propria agency ritorna anche nelle narrazioni in cui vengono valutate come ben riuscite le attività che hanno visto un'accesa partecipazione da parte dei volontari, consolidata nella voglia di organizzarsi e coordinarsi. In questo senso uno degli intervistati ricorda positivamente uno dei momenti di recupero nel periodo di *lockdown*, durante il quale avevano preso parte molte persone, anche alcune che di solito si limitavano semplicemente ad usufruire del servizio di redistribuzione. Una lettura interessante di questo criterio di valutazione ci viene data da un altro intervistato che sottolinea come la qualità della relazione umana oltrepassi la quantità di cibo recuperato, in quanto quest'ultima, se paragonata a quello che viene scartato al MAAP ogni giorno, sarà sempre una "goccia nell'oceano" (Matteo). Si sviluppa in questo senso un altro ragionamento, di particolare interesse per questa ricerca ovvero se la pratica di recupero degli alimenti invenduti sia vista come un'azione risolutiva nei confronti dello spreco o meno.

3.4.2 Palliativo o soluzione?

Oltre alla valutazione dell'efficacia della propria azione nel concreto, è interessante osservare come gli intervistati configurino l'*agency* della pratica da loro adottata in relazione al fenomeno dello spreco alimentare. Questo aspetto è stato esplorato assieme agli intervistati ipotizzando un'applicazione sistematica e diffusa delle pratiche di recupero e redistribuzione. Agli stessi è stato chiesto se, questo scenario ipotizzato, fosse da loro considerato come palliativo o potenzialmente risolutivo nei confronti dello spreco alimentare. La questione ha portato a una divisione tra le risposte degli intervistati, meglio comprensibile anche alla luce dei significati attribuiti soggettivamente alla loro pratica, approfonditi più avanti nel paragrafo. La fluidità intrinseca a questi processi di attribuzione porta alcune risposte a collocarsi al di là della mera dicotomia 'palliativo o soluzione' considerata inizialmente dalla ricerca.

Una parte degli intervistati ha risposto che, secondo loro, la pratica di recuperare e redistribuire gli invenduti possa potenzialmente portare ad una maggiore sostenibilità della filiera produttiva. Questo sarebbe possibile grazie alla diffusione e la strutturazione di realtà simili a quelle in cui loro operano, che permetterebbe di

considerare i principali punti di distribuzione alimentare, oltre al MAAP, per il recupero delle eccedenze. In tal modo, oltre che alla riduzione dello spreco sarebbero evitate eventuali ‘competizioni’ tra associazioni per accaparrarsi gli invenduti.

“Sì, penso di sì. Per esempio, da noi vengono persone che sono fuori zona. Io cerco di dare qualche cosa a tutti, però non posso dare a tutti se no [non] abbiamo più per... so che ci sono altre realtà in zona che redistribuiscono e quindi cerco anche di mandargli dove so che possono trovare. Sì, certo che di queste iniziative troverebbero un bacino di utenza anche al di fuori di qua da un lato. Dall’altro lato bisognerebbe anche trovare modi diversi di raccolta probabilmente, perché... ti dico la verità, quando andiamo al sabato, quasi quasi si rischia di farsi concorrenza tra associazioni. Non ci facciamo concorrenza perché ci siamo organizzati un attimo in giorni diversi, in orari diversi. Però non è che è una risorsa illimitata questa, no? Quindi... va sicuramente coordinata, ecco.”

[Marcello] (20)

Secondo Marcello, più gruppi rappresenterebbero la possibilità di arrivare a più persone in difficoltà. Riccardo, rispetto a questa ipotesi, riflette su come la varietà in natura sia una ricchezza e perciò un maggior numero di associazioni, ognuna caratterizzata dalle proprie peculiarità, rappresenti un vantaggio reciproco per tutti i gruppi di recupero. Tuttavia, l’intervistato continua sottolineando l’importanza della coordinazione tra le diverse realtà conseguibile, ad esempio, attraverso la costruzione di un ente intermediario tra chi dispone delle eccedenze alimentari e le associazioni ‘recuperanti’, al fine di gestire al meglio gli invenduti.

“Cerco di creare una rete... il desiderio e l’obiettivo è quello di avere una rete con cui dialogare con il MAAP per trovare accordi su come utilizzare questa risorsa nel modo migliore. Quindi è un dialogo dal basso a un ente un po’ più grande ...”

[Riccardo] (21)

Dalle riflessioni appena riportate emerge, più o meno esplicitamente, la concezione degli invenduti come di una risorsa, per cui il recupero rappresenta un’azione potenzialmente efficace nei confronti dello spreco.

Un'altra parte di intervistati è costituita da coloro che hanno una visione diversa di questa pratica e di cosa possa cambiare a livello di sostenibilità. Questi interlocutori, in continuità con gli altri, riconoscono nell'espedito del recupero delle eccedenze alimentari la possibilità di fornire cibo gratuitamente o ad 'offerta libera' a persone in difficoltà economica, ma nonostante ciò si collocano in una posizione diametralmente opposta alle risposte discusse in precedenza.

“No... perché il problema sta alla radice. Cioè, se alla fine ci sono più... effettivamente se ci sono più gruppi diventa una guerra tra poveri, a chi riesce a distribuire di più... e qua non lo dico, perché sarebbe controproducente per le attività che sono qua, perché andiamo oltre la recupera, ma perché effettivamente se poi tutti fanno la stessa cosa, secondo me, sì... cioè le cose che ti danno sono sempre quelle. Buttano comunque tanta roba a prescindere dal fatto che tu la recuperino o meno e quindi sarebbe da indagare meglio il lavoro a monte. Quindi stare più attenti... ecco, lo Stato potrebbe incentivare di più sulla questione del monitoraggio della produzione. Cioè avere un po' più di intervento sul libero mercato, che come possiamo vedere fa soltanto che creare eccedenze su eccedenze che poi non vengono allocate”

[Giorgio] (22)

La 'recupera', secondo questi intervistati, è una pratica che di per sé,⁶⁵ non mettendo in discussione il sistema produttivo, non è in grado di risolvere il problema alla radice. In questo modo verrebbe mantenuta, secondo Antonio, la dinamica sociale per cui chi riceve è un 'poveretto affamato', che permette poi a chi dona di presentarsi come mosso da uno spirito filantropico. In maniera simile Alvisè, appartenente ai '*Beati Costruttori di Pace*' sottolinea, che seppure più gruppi permettono di aiutare più persone, per diminuire drasticamente lo spreco è necessario rivedere i criteri produttivi. In continuità con quanto detto da altri intervistati 'politicizzati', l'intervistato spiega che alcuni supermercati donando gli invenduti si 'fanno belli', nonostante siano i primi a beneficiare di questa possibilità, a livello economico.

Come l'ultime, alcune risposte si pongono a cavallo tra questi diversi modi di considerare la propria azione. È il caso, ad esempio, di Matteo che associa la pratica del gruppo di cui fa parte, ovvero '*Cucina brigante*', ad una performance artistica. Soprattutto il momento della redistribuzione, che per un periodo l'associazione ha

⁶⁵ Per questo motivo le associazioni di sinistra o anarchiche includono la pratica della 'recupera' all'interno di un discorso più ampio di lotta anticapitalista.

compiuto in maniera itinerante, spostandosi in vari punti della città, può essere ricondotto al concetto contemporaneo di arte *site specific*.⁶⁶ La potenza del gesto in questo caso sarebbe data dal contatto con chi vive sul territorio dove prende vita l'iniziativa. Catalizzando la curiosità delle persone attraverso la presentazione di un elemento inusuale, come il loro banchetto di verdura a offerta libera, si può cercare un dialogo al fine di sensibilizzare l'opinione pubblica rispetto al tema dello spreco, attraverso un discorso politico. In tal modo, la diffusione di associazioni che praticano la 'recupera', accostandovi una riflessione riguardo il sistema produttivo, permetterebbe di promuovere socialmente e culturalmente una maggiore consapevolezza rispetto allo spreco alimentare. Questo, secondo Matteo, sarebbe ridotto indirettamente dall'assunzione di modelli di consumo più sostenibili, promossi da realtà come quella di cui fa parte. Elisabetta, dei 'Food not bombs' ha un'opinione simile e assimila questa pratica al piantare un 'seme' nelle persone con cui si entra in contatto. La stessa persona sostituisce poi l'immagine del seme a quella di un arma. Questa viene associata al recupero degli invenduti in quanto, adottandola a livello individuale o familiare, a seconda delle necessità, permette di fronteggiare il rincaro dei prezzi del cibo e la fame. Una raffigurazione più critica emersa è quella del grimaldello, che non riesce però a fare breccia nelle contraddizioni del sistema, non fornendo perciò, secondo Antonio, una soluzione definitiva al problema dello spreco alimentare. L'interlocutore sostiene che il rischio insito nella diffusione della 'recupera' consiste nell'inserimento di questa pratica all'interno delle logiche produttive. Questo porterebbe a nobilitare la sovrapproduzione alimentare agli occhi dell'opinione pubblica in quanto cibo riutilizzato per sfamare delle persone in difficoltà economica. Lo stesso intervistato si dichiara, inoltre, timoroso nei confronti di un'eccessiva strutturazione della 'recupera', considerando la sua istituzionalizzazione come un ostacolo per il recupero eseguito da singole persone, non collegate a movimenti o associazioni.

Ritornano qui, in un certo senso, le teorie di Illich (1993) rispetto le qualità dello 'strumento conviviale' che rendono autonomo chi lo utilizza rispetto la volontà di chi lo

66 "La denominazione inglese site-specific (in italiano 'specifico di un sito') è generalmente usata nell'ambito dell'arte e della creatività contemporanee per indicare un intervento che è pensato e si inserisce in un preciso luogo. L'interazione con l'ambiente circostante è stretta e fa riferimento a tutti gli aspetti della sua identità, dalla storia all'architettura, dalla struttura spaziale alla cultura: un esempio di modalità creativa site-specific è l'arte pubblica." <https://it.wikipedia.org/wiki/Site-specific> (ultima consultazione 10/02/2023)

ha costruito.⁶⁷ Per quasi tutti gli intervistati appartenenti a collettivi politici, il recupero e la redistribuzione sono solo un passo, anche se importante, di un cammino più lungo verso una reale sostenibilità. Per questo ritengono che più gruppi di recupero, non risolvono il problema dello spreco. Questi interlocutori ritengono che per un cambiamento effettivo a livello di sostenibilità della filiera produttiva sia necessario rivedere le logiche di mercato neoliberiste, per cui lo scarto è parte integrante del ‘motore’ economico.⁶⁸ Da questo punto di vista le associazioni connotate politicamente sostengono, concordemente alle realtà legate al mondo del volontariato cattolico, la necessità di una discussione pubblica rispetto al significato del termine ‘ecologia’ e una ridefinizione dei criteri che permettono di valutare la sostenibilità del modello produttivo.

3.5 Fiducia nelle istituzioni

Nell’area tematica seguente viene preso in considerazione il posizionamento dell’intervistato rispetto alle scelte istituzionali intraprese a livello italiano o europeo, in merito allo spreco alimentare. Per addentrarmi in quest’area tematica ho chiesto all’interlocutore di immaginare di avere il potere istituzionale di formulare una legge o modificarne una esistente, non soffermandosi sull’aspetto tecnico, ma identificando gli elementi che si vogliono cambiare al fine di ridurre lo spreco.

Anche qui, le risposte tendono a polarizzarsi in due direzioni che per alcuni aspetti ricalcano i diversi significati attribuiti allo spreco dagli intervistati. Una parte delle risposte si concentra sull’aspetto dell’accessibilità alle eccedenze alimentari, la quale sarebbe facilitata da una riduzione degli *iter* burocratici e un maggior dialogo tra gli attori della filiera. Giorgio, in aggiunta, propone la presa in carico della redistribuzione degli invenduti da parte dello Stato, tramite l’istituzione di luoghi ufficiali delegati a svolgere quell’incarico.

Le altre risposte si sono, invece, concentrate sulle modalità di produzione,

⁶⁷ La libertà d’azione garantita dallo strumento conviviale si contrappone alla subordinazione nei confronti dei produttori intrinseca allo strumento standardizzato. Questo, oltre a rendere dipendente chi lo utilizza dai produttori, si configura come inutilizzabile al di fuori delle logiche per cui è stato progettato. Per una spiegazione più approfondita si suggerisce la lettura del saggio ‘La convivialità’ (Illich I. 1993)

⁶⁸ La critica mossa da questi intervistati all’attuale modello economico non si è limitata alle problematiche derivanti dall’industrializzazione della filiera agroalimentare, attribuendo alle logiche di mercato la responsabilità dello sfruttamento umano che incorre lungo diversi processi produttivi, come della crisi climatica in corso.

sottolineando la necessità di cambiare quelle per diminuire la quantità di risorse buttate. Alcuni intervistati hanno asserito che, più di una legge sulla gestione dello spreco, sarebbe da farne una sulla produzione. Più di un interlocutore ha ritenuto la diffusione del sistema agricolo monocolturale come un elemento che, oltre a favorire lo spreco alimentare, si configura come particolarmente critico nei confronti della sostenibilità ambientale.

Altri invece hanno insistito sulla necessità di redistribuire le terre a chi le vuole coltivare direttamente, per evitare che i terreni siano oggetto di speculazione o di malagestione. Interessante il gioco di parole emerso durante il dialogo con Pietro. Egli sostiene la necessità di un'operazione culturale e colturale, nel senso che va insegnato ai contadini come coltivare nel rispetto dell'ambiente. Dicendo ciò si riferisce al fatto che una serie di prodotti a marchio *made in Italy* caratteristici del nostro territorio sono prodotti sempre più spesso da un sistema industriale monocolturale. Antonio invece mette in risalto le criticità insite nelle leggi e negli accordi internazionali riguardo la produzione alimentare, che si limitano a premiare 'chi fa bene', ma non puniscono chi invece commette delle irregolarità. Una modalità di approvvigionamento legata ai produttori locali è, per tanti di questi intervistati, un'alternativa sostenibile alla GDO e favorire un consumo di questo tipo va, secondo alcuni, ad agire direttamente sullo spreco.

Di tutti gli intervistati, pochi erano a conoscenza della *Legge Gadda*. Nella maggior parte dei casi, sapendo il contesto di applicazione della norma, era prevedibile che gli intervistati non ne usufruissero, in quanto sono necessarie una serie di certificazioni che non tutti i gruppi presi in considerazione hanno. Anche Marcello, pur facendo parte di un'associazione riconosciuta istituzionalmente come la Caritas, condivide a livello pratico le modalità di recupero degli altri gruppi informali, non avendo a disposizione altri canali di approvvigionamento stabili oltre alle eccedenze del MAAP. L'unico gruppo che riceve generi alimentari tramite la legge 'anti-spreco' è quello dei '*Beati Costruttori di Pace*', grazie ad un particolare accordo con il Banco Alimentare del Veneto. Alvise, come accennato in precedenza, sottolinea che il vero vantaggio di questa norma vada a favore dei supermercati piuttosto che alle associazioni 'recuperanti'. Oltre a non doversi occupare dello smaltimento degli invenduti, chi dona può dare un'immagine positiva della propria azienda. Nonostante ciò, Alvise considera la *Legge*

Gadda un passo avanti da parte dello Stato nei confronti del recupero degli invenduti. Essendo da molti anni un volontario dell'associazione, ha potuto assistere al cambiamento avvenuto in seguito a questa legge, spiegandomi come prima di essa fosse vietato recuperare cibo perfino dai cassonetti.

La fiducia che gli intervistati ripongono nelle scelte istituzionali, per far fronte al tema dello spreco, era un altro punto d'interesse di quest'area. Nell'ultimo decennio in Italia, e a livello europeo, lo spreco è stato argomento centrale nella formulazione di alcune normative e piani d'azione, riassunti nel primo capitolo. A tal riguardo diviene interessante comprendere se gli intervistati, operando attivamente nell'ambito alimentare, abbiano percepito dei miglioramenti generati dai provvedimenti istituzionali. Da questa riflessione emerge che, secondo la maggior parte degli interlocutori, i benefici che provengono dalle attività di recupero e redistribuzione sono maggiormente riconosciuti da parte dello Stato, segno di una sensibilizzazione di quest'ultimo rispetto al tema. Nonostante ciò, molti di questi intervistati condividono una limitata percezione dell'efficacia delle decisioni istituzionali, le quali sono comunque considerate dagli stessi come un primo 'tassello' del cambiamento, verso una maggiore sostenibilità del sistema alimentare. Affinchè questa sia effettiva, diviene, quindi, necessario che le istituzioni perseverino sulla strada intrapresa sviluppando delle azioni concrete. "... il fatto che vada di moda dire 'ste cose, non è un qualcosa di negativo" (Luigi) mi risponde Luigi, riconoscendo nelle campagne istituzionali di comunicazione e prevenzione relative allo spreco alimentare un fattore che, a priori, può favorire un miglioramento.

Gli interlocutori più critici rispetto all'operato dello Stato lo hanno accusato di una sostanziale inerzia rispetto ad una presa di decisione seria nei confronti del fenomeno dello spreco. Secondo Antonio, le modalità produttive attuali non possono prescindere dallo scarto, il quale svolge un ruolo di catalizzatore nella dialettica che plasma la domanda e l'offerta alimentare (13). Ciò impedirebbe allo Stato di porre dei vincoli al Mercato, fenomeno ascrivibile ai processi di *deregulation*. La conseguenza della pervasività di questi processi è, secondo Latouche (2012), la base della dittatura dei mercati finanziari, ai quali il movimento della decrescita si oppone.

Elisabetta invece, seppur particolarmente critica nei confronti dell'operato dello Stato, ascrive alle decisioni istituzionali alcuni miglioramenti riscontrati nel campo del

recupero alimentare. L'esperienza viene dall'incontro con un altro gruppo appartenente alla rete internazionale di collettivi '*Food not bombs*', operativo a Torino, il quale si approvvigiona attraverso modalità diverse da quelle del 'gemello' patavino di cui fa parte l'intervistata. I membri del gruppo piemontese, hanno spiegato ad Elisabetta che, in seguito ad alcuni cambiamenti normativi degli ultimi anni, adesso possono recuperare gli invenduti dei supermercati in maniera informale, senza incorrere nel rischio di sanzioni. Il miglioramento sotto questo punto di vista è stato riportato anche da Alvise, volontario dei '*Beati Costruttori di Pace*', il quale ricorda che nello scorso decennio si rischiavano conseguenze legali dell'assunzione di pratiche come il *dumpster-diving*.⁶⁹ Elisabetta continua la riflessione sottolineando che, secondo lei, lo Stato riconosce il potere socialmente benefico dell'azione dei gruppi di recupero. Per questo motivo le forze dell'ordine si dimostrano tolleranti nei confronti dei momenti redistributivi proposti da '*Food not bombs*', sebbene il banchetto con le verdure recuperate sia allestito senza richiedere i permessi al Comune.

Durante l'intervista, Marcello invece ha dichiarato di non essere abbastanza a conoscenza dei processi decisionali intrapresi dalle istituzioni e perciò preferiva non esprimere un giudizio rispetto all'operato istituzionale.

3.6 Globalizzazione

La criticità della seguente area consiste nel carattere altamente tipizzante del termine 'globalizzazione'. Durante i colloqui, il tentativo è stato quello di rintracciare nell'esperienza personale dell'intervistato il significato che viene dato alla globalizzazione, al di là della definizione 'da manuale', emersa comunque in alcuni casi. Generalmente gli interlocutori hanno descritto la globalizzazione a partire dagli effetti percepiti nella vita quotidiana che ascrivono ad essa. In relazione all'attività lavorativa, alcune rappresentazioni caratterizzate da dettagli tecnici si sono spesso soffermate sull'incremento della circolazione di persone, informazioni e merci, prodotto dal fenomeno discusso. Inoltre, diversi intervistati hanno sottolineato che questa

⁶⁹ La pratica del *dumpster-diving* consiste nel recuperare gli alimenti invenduti direttamente dai cassonetti della spazzatura. Sebbene questa pratica sia tutto'ora in Italia, come in altri Stati europei, un reato equiparato al furto, negli ultimi anni le istituzioni si sono mostrate essere più tolleranti nei confronti di chi la mette in atto. Per maggiori informazioni si rimanda a https://www.huffingtonpost.it/blog/2023/01/09/news/rovistare_nella_spazzatura_e_reato-11038557/ (ultima consultazione 14/03/2023)

maggior possibilità di entrare in contatto con persone provenienti da tutto il mondo, porta al processo che la letteratura scientifica definisce 'ibridazione culturale'(Fabietti U. et al. 2020) . In questo senso, assumono particolare significato le le narrazioni degli intervistati che riconoscono un maggior equilibrio tra gli effetti negativi della globalizzazione e quelli positivi.

“... in Serbia ho letto una frase di una canzone, penso russa, che mi aveva colpito molto, ed era: ‘Il primo morso di hamburger mi dava un senso di libertà, ma ora i tuoi jeans mi stanno già troppo stretti’...”

[Claudia] (23)

All'interno di questa frase è contenuta un'ambivalenza rispetto alla globalizzazione che è emersa almeno nella metà delle interviste. Gli effetti positivi percepiti e riportati nei colloqui sono riconducibili per lo più alla possibilità di relazionarsi con persone distanti o che vengono da lontano. Secondo Mauro è merito di questo fenomeno se ha avuto la possibilità di conoscere la sua coinquilina straniera, alla quale è molto affezionato. Giovanni ha dichiarato che lui, interfacciandosi per motivi di lavoro con persone all'estero, si sente parte di questo processo. Claudia considera una risorsa la possibilità di interagire con persone migranti, portatori di culture differenti. In questo senso, la relazionalità diviene ancora una volta un elemento importante nel conferimento di senso all'esperienza. Gli stessi interlocutori hanno anche sollevato una serie di problematiche che derivano dai processi globalizzanti. In seguito ai viaggi compiuti, Matteo ha sviluppato la percezione un processo di omologazione, generalmente verso il modello americano, a scapito della diversità culturale intesa come ricchezza. Questo aspetto, comparso anche in altre interviste, è riconducibile allo scambio dialettico che modella reciprocamente la cultura globale e quelle locali (Fabietti U. et al. 2020).

Una narrazione calzante che mette in luce lo scambio tra le diverse culture, riconoscendone aspetti sia positivi che negativi è la seguente. Teresa ha raccontato, ricordando i primi anni 2000, l'arrivo dei supermercati in Marocco, Paese di cui è originaria e che visita regolarmente. Se da un lato l'intervistata, ha vissuto questo avvento come qualcosa di positivo, per il suo carattere di novità e di avvicinamento alla cultura occidentale, dall'altro ne ha messo in luce alcune conseguenze avverse. Ad

esempio, la scomparsa della pratica di conservazione delle bibite gassate all'interno di grosse bottiglie di vetro che dovevano essere riportate al negozio per riempirle di nuovo. Oggi in Marocco, come qui, questi prodotti vengono venduti in bottigliette di plastica usa e getta. O ancora, un altro aspetto connesso alla globalizzazione che quest'intervistata ha raccontato è la comparsa della carne preconfezionata o delle etichette con il prezzo nei *suk*, mercati dove tipicamente il prezzo finale era frutto di una contrattazione.

Vi è, invece, un'altra metà di intervistati che si è espressa in toni assai più critici rispetto alla globalizzazione, concentrandosi unicamente sulle problematiche portate da quest'ultima. Alcune conseguenze negative sono state espresse anche dai precedenti intervistati, tuttavia le risposte che vedremo di seguito sono enfatizzate dal non essere controbilanciate da considerazioni in positivo. Gli interlocutori che percepiscono la globalizzazione perlopiù come una minaccia, in quasi tutti i casi, associano questo fenomeno ai processi di *deregulation*. Tali dinamiche socioeconomiche comportano, secondo gli intervistati, un'eccessiva acquisizione di potere contrattuale da parte delle aziende multinazionali. Per gli interlocutori, ciò avviene a scapito dei mercati locali, dell'ambiente e dei singoli individui, considerati dagli attori economici internazionali unicamente in ottica della massimizzazione dei loro profitti.⁷⁰ La posizione condivisa dagli intervistati, critici rispetto alle conseguenze della *deregulation*, trova delle similarità con quella sostenuta da Bauman. L'autore rinviene nella deregolamentazione l'elemento che sancisce la trasformazione dei cittadini in consumatori all'interno della società contemporanea. In questo contesto la soddisfazione dei bisogni, individuali e collettivi, viene affidata perlopiù agli attori economici che spodestano così l'autorità statale (Bauman Z. 2006). Da questo punto di vista, assume nuovamente importanza la differenza tra la nozione di 'sicurezza alimentare' e quella di 'sovranità alimentare', precedentemente discusse. Se il primo concetto risulta compatibile con i processi di *deregulation*, il secondo si pone a difesa dei rischi intrinseci a queste dinamiche. Le conseguenze negative delle politiche economiche, sviluppate tenendo conto unicamente della 'sicurezza alimentare', sono ampiamente dibattute nella letteratura (cfr. Russo V.

⁷⁰ La stessa posizione è condivisa da Latouche (2012) che subordina la mentalità capitalista all'immaginario della crescita, il quale impedisce l'utilizzo ragionevole delle risorse. In questo senso, l'autore si pone in maniera critica anche rispetto ai modelli socialisti basati sull'industrializzazione, in quanto permeati dallo stesso immaginario.

et al. 2011; Koensler A., Meloni P. 2019). Un esempio è quello degli accordi commerciali del 2014 stretti tra il Senegal e alcune partnership europee.⁷¹

La globalizzazione è stata inoltre associata da alcuni intervistati ai processi di mercificazione del cibo discussi nel primo paragrafo. Al riguardo, Mauro ha suggerito una riflessione rispetto alle implicazioni relative all'offerta della GDO, mettendo in luce le modalità attraverso le quali questo sistema garantisce un'offerta costante, in termini di varietà e quantità, indipendentemente dalla stagionalità dei prodotti. Prendendo come esempio l'uva, l'intervistato ha sottolineato come durante l'anno l'origine della filiera di provenienza del prodotto cambi in relazione alle condizioni climatiche necessarie alla sua coltivazione, rendendo necessario agli italiani ricorrere alle esportazioni cilene per mangiare questo frutto a febbraio.⁷² Mauro si è detto contrario a questa offerta alimentare, definendola presuntuosa e dannosa in relazione all'utilizzo di risorse naturali implicato nella produzione e nel trasporto su scala globale. Dicendo questo si posiziona, rispetto al nostro uso delle risorse naturali, vicino a Latouche, il quale parla della convinzione dell'onnipotenza della tecnica, alla base delle scienze occidentali (Latouche S. 2012).

La finanziarizzazione della produzione alimentare implica, secondo un Pietro, la possibilità di speculare sul cibo, con tragiche conseguenze in termini umani e ambientali, analizzate dallo stesso autore francese (ibid.), ma che può essere ampiamente riscontrato in letteratura (cfr. Russo V. et al. 2011; Liberti S. 2016), come ad esempio nel caso dell' 'Accordo generale sulle tariffe e il commercio' (General agreement on tariffs and trade, GATT) del 1948. Durante i gli anni Cinquanta e Sessanta questa convenzione, finalizzata alla promozione del sistema alimentare statunitense, portò all'indebitamento di alcuni Paesi, già in uno stato di difficoltà economica (Koensler A., Meloni P. 2019). Francesco, come accennato in precedenza, pone l'accento sulle conseguenze del 'Piano Marshall' in termini di approvvigionamento e consumo di cibo nei contesti urbani. Questo modello politico ed economico, assunto

⁷¹ Le trattative permettono allo Stato africano di trarre dei benefici dallo sfruttamento delle proprie risorse ambientali concesso ad aziende estere. Una critica viene sollevata dai pescatori di Dakar, i quali dichiarano di aver osservato un progressivo impoverimento della fauna marittima, attorno cui ruota la loro sussistenza, in concomitanza alla moltiplicazioni delle navi da pesca industriale straniere. Sebbene queste si mantengano al largo della costa, come stipulato dagli accordi con lo Stato, il loro impatto sulla comunità locale ha prodotto una grave crisi socioeconomica (Liberti S. 2016).

⁷² Per alcuni dati recenti relativi all'export di uva cileno si rimanda a <http://www.corriereortofrutticolo.it/2021/11/22/cile-vola-leport-uva-previsto-crescita-del-30/> (ultima consultazione 14/03/2023).

durante il secondo dopoguerra dai Paesi Occidentali su spinta americana, è stato equiparato dall'intervistato ad un progetto finalizzato ad eliminare la figura del contadino.⁷³ In continuità con la posizione di Bauman (2006), l'intervistato ha sottolineato l'incompatibilità tra le logiche insite nella società dei consumi e le realtà autosufficienti come quelle legate all'agricoltura di sussistenza. La mancanza di conoscenza rispetto al mondo 'naturale' da cui proviene il nostro sostentamento è stata attribuita dall'interlocutore alla graduale estromissione dai processi produttivi che posiziona così gli abitanti delle città in una condizione di dipendenza dalla GDO.

Per Bauman (2006) nella nostra società, i bisogni dei cittadini, ormai meri consumatori, sono presi in carico dagli attori del Mercato, invece che dall'autorità statale. In questo scenario le aziende multinazionali assumono un ruolo cardine nella fornitura di beni e servizi. Per questo motivo, con i processi di sensibilizzazione rispetto alla sostenibilità ambientale, la richiesta degli acquirenti ha assunto un carattere ecologico. Le grandi aziende, dovendone tener conto, hanno avviato processi di cambiamento verso una, quanto meno apparente, maggiore sostenibilità. Un esempio nel campo alimentare può essere il già citato programma 'Brutti ma buoni' del gruppo Coop, seguito da quasi tutte le altre catene della GDO. Risulta interessante, ai fini dell'elaborato, comprendere come gli intervistati si pongano rispetto a questi cambiamenti.

Su questo tema la maggior parte degli intervistati si è detta sfiduciata. In tre interviste vi è un riconoscimento di un'utilità di questi progetti, derivante, come nel caso delle campagne istituzionali, da una maggior comunicazione riguardo lo spreco, a livello di opinione pubblica e nel senso comune. Questo nel lungo periodo porta, secondo queste persone, ad un miglioramento della situazione dal punto di vista della sostenibilità. Nonostante ciò gli stessi intervistati hanno continuato sottolineando che la criticità principale di queste politiche 'verdi' sia da ricercare nella definizione di 'sostenibilità' che viene data dai promotori delle campagne in questione. Un primo esempio mi viene riportato da Alvisè che esprime la propria perplessità, rispetto alla

⁷³ La volontà di omologare gli stili di consumo secondo il modello americano emerge anche dal discorso dell'allora ministro degli Affari Esteri Pietro Nenni, il quale sebbene non si sia posto in maniera acritica rispetto al 'Piano Marshall' durante un comizio elettorale ha sottolineato che "Soltanto alzando il tenore di vita delle masse più arretrate si risolvono i problemi della produzione e dell'impiego della mano d'opera e si rifà l'Italia, come proponeva Filippo Turati or è più di un quarto di secolo". Per la versione integrale del discorso si rimanda a <https://fondazionenenni.it/eventi/le-critiche-di-nenni-al-piano-marshall> (ultima consultazione 15/03/2023).

possibilità di essere ecologici utilizzando così tanto materiale per confezionare gli alimenti. Un secondo esempio può essere quello di Marcello, appartenente al gruppo Caritas che si è rivelato scettico rispetto alla diffusione dei pannelli solari. L'intervistato sostiene che questi strumenti siano stati presentati all'opinione pubblica attraverso delle narrazioni che li attestano come mezzi sostenibili per la produzione energetica, mettendo in ombra le criticità implicate, ad esempio, nello smaltimento dei pannelli dismessi.⁷⁴ In questo senso più di una persona ha etichettato questi fenomeni come *greenwashing*.⁷⁵ Gli intervistati che non credono ad un reale cambiamento, sostengono nella maggior parte dei casi che questa sia in realtà un'operazione per non mettere in discussione la logica del profitto, collocandosi in continuità con il pensiero di Latouche (2012).

Da alcune interviste è emersa una certa continuità nella sfiducia degli interlocutori verso le proposte 'verdi' delle aziende multinazionali e le campagne istituzionali, precedentemente discusse. Gli interlocutori hanno rintracciato in entrambe una pervasività delle logiche di mercato, le quali portano ad un uso ambiguo del termine 'sostenibilità' da parte degli attori finanziari, che se ne servono per difendere i loro profitti. Come già discusso in precedenza in relazione al 'Comprehensive Framework for Action' (CFA) dell'ONU, molti accordi internazionali dichiarati a sostegno delle piccole produzioni locali si sono rivelati essere maggiormente vantaggiosi per i grossi marchi alimentari. Questa contraddizione è stata messa in luce all'interno letteratura scientifica anche dal gruppo 'Genuino Clandestino' (Koenigler A., Meloni P. 2019), il quale si è opposto all'introduzione della certificazione HACCP. Questo modello, preso dal programma degli astronauti statunitensi, venne reso obbligatorio in Italia negli anni '90 in tutti gli esercizi che trasformavano cibo. Molti piccoli produttori, messi in difficoltà da questa certificazione, sospettavano che ciò finisse per facilitare le produzioni standardizzate. La certificazione, per poter essere ottenuta, obbligava queste persone a modificare sostanzialmente alcuni aspetti strutturali della loro attività,

⁷⁴ Per maggiori informazioni riguardo al tema e un'analisi sulle possibilità di riciclare i componenti elettronici si suggerisce <https://www.internazionale.it/notizie/matthew-davies/2021/12/06/pannelli-solari-smaltimento> (ultima consultazione 15/03/2023).

⁷⁵ Il propagarsi di queste strategie di marketing ha reso necessario in Italia l'intervento dell'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria, portando alla formulazione dell'articolo 12 del 'Codice di autodisciplina della comunicazione commerciale', vincolante per le attività nel settore. a includerle formalmente nel codice di riferimento, all'articolo 12, considerandole come disonesti. https://www.iap.it/wp-content/uploads/2020/03/Codice-67a-edizione-10-marzo_2020.pdf (ultima consultazione 13/03/2023).

portandole a delle spese economiche difficili sostenere. Il costo dei lavori richiesti per poter ricevere la certificazione HACCP, era chiaramente più facile da sostenere per una azienda multinazionale, piuttosto che per una produzione locale (ibid.).

La stessa contraddizione è stata riportata in un colloquio durante il quale Claudia mi ha spiegato che una sua amica, che ha sempre coltivato con metodi biologici, ora si trova in difficoltà perché sono richiesti sempre più strumenti di analisi del consumo delle risorse. Nello specifico la contadina fa riferimento a dei computer che, avendo un costo elevato, sono chiaramente più accessibili alle aziende grosse, le quali potendosi permettere, riescono a certificare la ‘biologicità’ del loro prodotto più facilmente rispetto ad un contadino che mette le mani nella terra in prima persona. Va notato come, negli anni, vi sia stato un accentramento del potere decisionale in materia agricola, portando a dei monopoli nell’agribusiness. Un caso esemplare è quello del gruppo ‘Bayer-Monsanto’ e il brevetto delle sementi coltivabili.⁷⁶

Da quanto emerso finora, è possibile accostare le critiche degli intervistati con quelle di diverse autori, rispetto all’operato svolto dalle multinazionali in nome della ‘sostenibilità’. (cfr. Latouche S. 2012; Illich I. 1993; Liberti S. 2016). Il nodo centrale della questione è l’incompatibilità che vi sarebbe tra la logica del profitto e quella della sostenibilità.

3.7 Informalità, solidarietà e convivialità

Quest’area tematica si concentra sulle relazioni che intercorrono tra gli attori sociali che danno corpo alle pratiche di recupero e redistribuzione. Come emerso nel paragrafo relativo alla valutazione dell’efficacia, gli intervistati considerano la validità del loro operato principalmente in base alla qualità dei rapporti umani intessuti durante le loro attività. I gruppi stessi non si presentano esclusivamente come gruppi di recupero, bensì come associazioni attive socialmente che perseguono la solidarietà. Il cibo in questo caso, essendo un bene primario, permette di dare un aiuto concreto a qualcuno in difficoltà, ma permette anche di creare una rete.

Come già scritto in precedenza, non è semplice creare una progettualità con persone che vivono una condizione difficile. In alcuni casi la relazione con loro diventa anche conflittuale, aspetto emerso in diversi racconti riguardo i momenti di redistribuzione

⁷⁶ <https://www.coldiretti.it/economia/fusione-bayer-monsanto-63-delle-sementi-mano-3-multinazionale> (ultima consultazione 08/03/2023).

degli invenduti. Molti gruppi di cui fan parte gli intervistati, preparano le cassette con il cibo prima di darle, proprio per evitare che i destinatari degli alimenti avvertano delle disuguaglianze nella ripartizione di quanto recuperato. Questa percezione di iniquità si è manifestata durante alcuni momenti redistributivi più affollati, producendo delle tensioni culminate in una sorta di lotta per l'accaparramento dei prodotti più ambiti, definita da Mauro una 'scena da far-west'. Alcuni alimenti non vengono considerati da chi usufruisce di questo servizio, mentre altri sono particolarmente ambiti. Per questo possono nascere tensioni in seguito ad accaparramenti eccessivi di un prodotto, per qualcuno che salta la fila o per la percezione di una redistribuzione iniqua delle cassette. Gli intervistati appaiono offesi e arrabbiati raccontando questi momenti, durante i quali molti devono ribadire il carattere volontario della loro offerta.

Un altro aspetto, già accennato in precedenza, è la sensazione di fastidio o di inconcludenza che accompagna le descrizioni di alcuni momenti della redistribuzione. Nello specifico gli interlocutori sottolineano che durante alcune attività, la loro percezione è stata quella di aver involontariamente riproposto delle dinamiche relazionali simili a quelle che si sviluppano nei supermercati. In alcuni casi è avvenuto quando alla redistribuzione erano presenti troppi partecipanti, rendendo impossibile intrattenere uno scambio con qualcuno. In questo senso è interessante confrontare l'aspetto appena riportato con quanto detto dall'intervistato appartenente al gruppo dei *'Beati Costruttori di Pace'*. Seppure a lui capitò di salutare o scambiare due parole veloci con le persone che vanno a prendere quelli che lui chiama 'pacchi alimentari', negli ultimi anni non riesce ad intrattenere un rapporto approfondito con loro. Ciò è dovuto all'elevato numero di nuclei familiari raggiunti dal loro servizio, quasi giornalmente. L'alto livello di organizzazione richiesto all'associazione per garantire questi pasti, inoltre, lo ha portato a doversi concentrare maggiormente sulla ricerca e il recupero degli invenduti piuttosto che sul momento redistribuito, svolto per lo più da altri volontari.

“...fanno in tempo a scambiarsi opinioni, idee, fanno qualche chiacchierata [...] non siamo soltanto distributori di cibo, anche se purtroppo con numeri così alti facciamo fatica ad avere un rapporto molto più... molto più approfondito”

[Alvise] (24)

Secondo l'intervistato, chi invece si occupa di dare i pacchi, assortiti secondo i bisogni espressi dai destinatari, ha modo di stare maggiormente a contatto con le persone che affollano il piazzale della loro sede tutti i giorni. I momenti descritti con maggior calore emotivo dagli intervistati fanno riferimento alle relazioni con le persone che partecipano alle loro iniziative durante le quali, nei migliori casi, è possibile fare una 'chiacchierata', confrontarsi rispetto le difficoltà della vita quotidiana e scambiarsi consigli rispetto a come cucinare gli alimenti recuperati.

Promuovendo la diffusione della pratica, molti degli intervistati cercano di dare autonomia a chi ha bisogno di cibo. La volontarietà della loro attività in questo senso li rende resistenti alle logiche del Mercato, nel quale vi è un'azione spersonalizzante che impedisce, in diverse misure, l'incontro tra le persone (Latouche S. 2012). Tutti gli intervistati parlano della relazione che intercorre con chi va da loro a prendere il cibo recuperato definendola informale. Con il tempo nasce una conoscenza reciproca che, in alcuni casi, matura in un'amicizia, la frequentazione quotidiana degli stessi spazi o quartieri ha permesso a questi attori sociali di incontrarsi attraverso diversi ruoli e altri contesti. Dall'anziana signora che chiede aiuto per trasportare le verdure recuperate a casa, alla condivisione di un pranzo a base di invenduti, le relazioni riportate dagli intervistati si protendono sempre oltre l'atto fisico in sé.

Gli intervistati hanno intessuto dei legami con le persone che frequentano le loro iniziative, attraverso momenti di condivisione diversi da quello redistributivo. Un caso può essere quello di Marcello, il quale ha stretto un legame con una famiglia, conosciuta attraverso la redistribuzione. Altri esempi sono i già citati pranzi sociali aperti a tutti, che il collettivo '*Cucina Brigante*' ha offerto per anni alle persone che affollavano il quartiere Portello, un quartiere storicamente popolare, totalmente riconvertito a polo universitario. Questi momenti conviviali facevano sedere sulla stessa panca lo studente fuori sede e l'anziano, nato e cresciuto tra quei palazzi, segnando un momento di incontro intergenerazionale raro. A tavola insieme, all'aperto nelle giornate di sole, queste due anime del quartiere hanno avuto modo di conoscersi a partire da una cosa in comune ovvero il cibo. Anche il collettivo '*Catai*', mi viene spiegato da un'intervistata che ne fa parte, organizza mensilmente delle colazioni aperte nello spazio da loro gestito in quartiere Arcella, chiamato 'Berta', in onore dell'ambientalista honduregna Berta Caceres.

“Ci organizziamo, ognuno porta qualcosa da mangiare, che sia una torta oppure un tè caldo, una tisana, ci facciamo un caffè, ci mangiamo qualche pastina, il pane con la marmellata e tanto di più e questa è un'occasione, soprattutto per noi per farci conoscere, per creare una rete di conoscenze... e niente. Quindi in realtà ci conosciamo tutti, i nostri visi sono familiari uno all'altro...”

[Teresa] (25)

Le colazioni e la redistribuzione sono solo alcune delle attività che animano questo spazio, ma sono sicuramente un momento conviviale che permette la conoscenza reciproca, facendo sentire meno in soggezione chi va a recuperare da mangiare.⁷⁷ Sempre in quartiere Arcella, anche la polisportiva ‘*Sanprecario*’ ha costruito una serie di percorsi, tra cui il recupero e la redistribuzione alimentare. Durante i vari *lockdown*, la consegna delle cassette degli invenduti ha rappresentato un’ancora dal punto di vista alimentare per chi si trovava in difficoltà. Inizialmente, durante la pandemia di Covid-19, quest’attività era nata a supporto del progetto comunale ‘Per Padova noi ci siamo’ del CSV (Centro Servizio Volontariato) per poi acquisire un’identità autonoma. Giovanni ci ha spiegato che la sede della polisportiva è il punto cardinale di vari progetti aperti agli abitanti del quartiere.⁷⁸

“Quindi noi, tutto un periodo, con tipo le brioches del giorno prima, il pane, col doposcuola che avevamo riuscivamo a dare la merenda ai ragazzini...”

[Giovanni] (26)

Questi gruppi, come altri, nel tempo hanno costruito una rete sociale considerata essenziale per un reale cambiamento, resa solida dal potere unificante del cibo. La creazione e il mantenimento di questi legami si sono rivelati un obiettivo primario per le associazioni coinvolte nello studio, più importante persino dell’effettivo impatto quantitativo sul fenomeno dello spreco, il quale viene comunque messo in luce dalle

⁷⁷ Altre proposte offerte da ‘Berta’ sono ad esempio una scuola di italiano, uno sportello sociale e conferenze su vari temi sociopolitici.

⁷⁸ Oltre all’offerta di attività sportive a prezzi popolari, la ‘*Sanprecario*’ svolge altre attività sociali, come ad esempio l’offerta di un doposcuola per i bambini del quartiere.

campagne informative accostate alla pratica della 'recupera'.

Un altro elemento che si ripresenta in diverse interviste è quello dell'importanza attribuita alla dignità che deve circondare i momenti redistributivi. Si manifesta nuovamente l'importanza delle teorie di Bauman (2006) rispetto allo stigma che colpisce coloro che si trovano nella condizione di 'consumatori non adeguati'. Stigma per altro riscontrato in alcune narrazioni dove viene riportata la vergogna o la soggezione che può accompagnare chi prende del cibo buttato via. Per questo motivo gli intervistati hanno sempre evidenziato anche l'altra attribuzione di dignità, nei confronti del cibo stesso che, spogliato dal suo valore economico, viene reinvestito del suo significato la vita, in quanto ancora mangiabile.

Altre esperienze relazionali esplorate, sono quelle che riguardano il rapporto con le persone da cui gli intervistati si approvvigionano. Fatta eccezione per i '*Beati costruttori di Pace*' che, lavorando con il Banco Alimentare del Veneto, recuperano gli invenduti attraverso una rete di produttori e distributori, gli altri gruppi presi in considerazione si riforniscono al MAAP. Il mercato agroalimentare è situato nella zona industriale, ad est di Padova, ed è costituito da dei grossi capannoni che si estendono, stando al sito ufficiale, per 250000 metri quadri, nei quali sono distribuiti più di cento stand. (<https://www.maap.it/>) Diversamente da quanto avviene nei mercati rionali o altri mercati all'aperto, questo spazio è caratterizzato da un fitto via vai di muletti e *trans-pallet* che spostano tonnellate di frutta e verdura da una parte all'altra della costruzione. L'area esterna è affollata da un gran numero di camion provenienti da tutta Italia e dall'estero, pronti a partire per le più disparate mete. Per questo motivo il MAAP è considerato a livello nazionale "... tra i primi 5 mercati per capacità commerciale [...] leader nazionale nell'attività di esportazione, in particolare verso i Paesi dell'Est" (<https://www.maap.it/>). Numerosi intervistati mi hanno caldamente suggerito di farvi visita, per farmi un'idea rispetto ad un luogo e a delle dinamiche che lo attraversano, difficili da descrivere a parole.

Una criticità espressa da più interlocutori rispetto ai rapporti con gli impiegati del MAAP è il fatto che i lavoratori inizino i loro turni in piena notte, momento in cui nel mercato vengono compiuti i principali scambi commerciali. I gruppi di recuperanti, che arrivano all'alba, poche ore prima della chiusura, si trovano a relazionarsi con persone per lo più stanche, intente a spostare gli ultimi bancali, pulire per terra o chiudere gli

stand. Alcuni intervistati riportano una difficoltà, soprattutto iniziale, ad interagire con questi lavoratori. In particolare, lo riferisce il collettivo ‘*Cucina Brigante*’, considerato dalle altre associazioni ‘recuperanti’ il gruppo che ha scoperto la possibilità di accedere agli invenduti del MAAP, e che in seguito ha divulgato questa informazione alle altre realtà. Oltre alla stanchezza, anche la natura della richiesta rende l’atto di recuperare gli invenduti non sempre scontato (19). Una prima differenza tra i gruppi è quella legata al riconoscimento ufficiale della loro attività all’interno del mercato. In alcuni casi gli intervistati intrattengono un rapporto formale con i loro ‘fornitori’, come ad esempio per l’intervistato legato al Banco Alimentare o quello vicino alla Caritas, anche se la sua frequentazione continuata li ha portati ad un rapporto di maggiore conoscenza con chi consegna gli inventi.

“A noi ci conoscono, ormai ci fanno già trovare le cose pronte. No, no, c’è gente che è contenta insomma di dare, [...] che ti dà le cose buone, ecco.”

[Marcello] (27)

In questo caso emerge la disponibilità di alcuni produttori e venditori, presenti al MAAP, nell’aiutare i gruppi nel recupero degli invenduti, fornendo loro cibo in buone condizioni e dando informazioni su dove trovarne altro. Un nome emerso più volte nelle interviste è quello di ‘El Tamiso’, una cooperativa impegnata nella produzione biologica e sostenibile a Padova che si è sempre dimostrata estremamente disponibile rispetto agli intervistati che l’hanno nominata. Lo stand del ‘Tamiso’ è diventato così per molti la prima tappa da dove iniziare il giro del mercato. Il riconoscimento dell’azione virtuosa compiuta dai gruppi di recupero ha permesso anche alle associazioni non costituite ufficialmente di ricevere una tessera che permette l’accesso all’area commerciale, momento che per alcuni di loro ha rappresentato l’unica formalità intercorsa nel dialogo con i rivenditori da cui si approvvigionano.

Sono state riportate anche delle criticità in questo rapporto, emerse per lo più quando l’azione di recupero era caratterizzata dall’informalità della pratica. In un racconto, quello di Francesco, vengono ricordati dei momenti di tensione dovuti all’inesperienza di alcuni membri nuovi del gruppo. In un caso una ragazza, non prestando la dovuta attenzione al traffico di mezzi, ha rischiato di essere investita da un muletto, causando un grosso spavento all’intervistato. Nell’altro il modo di fare spensierato e giocoso di un

ragazzo, che stava partecipando al recupero degli invenduti per la prima volta, ha suscitato l'ira di un magazziniere, portando Francesco a doversi frapporre tra i due per evitare che la situazione degenerasse. Un'altra criticità del rapporto con i lavoratori del MAAP emerge dal seguente estratto

“Spesso ti trattano come se fossi un pezzente [...] tipo: “No, non abbiamo niente!” in modo un po' scorbuto... perché quello che stai facendo non è un atto di produzione del capitale. È di prendere cose che sono avanzate dalla produzione e ridarle a qualcuno senza pagarle e che quindi nell'immaginario collettivo non se lo merita perché... perché il cibo lo si guadagna, il pane lo si guadagna e quindi queste persone percorrono delle scorciatoie non giuste nei confronti degli altri. Poi all'interno del Veneto il concetto del lavoro è altissimo, quindi se sei una persona che non si può permettere tramite il lavoro il cibo o sei un disgraziato [...] non tutti eh, poi ci sono quelli anche che lo fanno un po' più di buon cuore, tipo appunto noi come punto di appoggio principale abbiamo 'El Tamiso', perché è una cooperativa di agricoltura biologica, magari hanno anche un paio di... come dire, valori, percezioni un po' diverse rispetto a quelle degli altri produttori e magari si accostano di più a quelle che sono le nostre.”

[Giorgio] (28)

La riflessione dell'intervistato si collega al già descritto fenomeno di etichettamento sociale degli individui considerati come 'consumatori non adeguati' (Bauman Z. 2006), che in questo caso si manifesta nei confronti di chi recupera. Fatta esclusione per i venditori più propensi ad evitare lo spreco, ad esempio quelli di 'El Tamiso', alcuni commercianti del MAAP sono stati descritti come non ben disposti ad aiutare i gli interlocutori. In certi casi agli intervistati sono stati offerti solo dei prodotti marci, ormai completamente irrecuperabili, rendendogli necessario rifiutare e far presente che non erano operatori ecologici.

Nonostante questi esempi, il rapporto è nella maggior parte dei casi positivo, fondato quantomeno sul riconoscimento di una reciproca utilità. La relazione si spinge in tanti casi oltre la mera ottica utilitaristica, rendendo possibile una comprensione reciproca più profonda. Un'intervistata spiega che paradossalmente la sua attività va bene quando le

vendite sono andate male, dando così un senso alle possibili difficoltà che possono verificarsi nella relazione con i commercianti. Dall'altro lato anche alcuni lavoratori del MAAP si sono interessati alle iniziative proposte dai gruppi, andando ad esempio ad assistere ad un momento redistributivo, riconoscendo l'utilità sociale di queste associazioni.

“In realtà anche con loro c'è un elemento di valutazione se la cosa funziona o no e funziona nella misura in cui vado là da tre anni, ogni settimana, almeno una volta a settimana, adesso, da due anni, ci vado due giorni a settimana, e il rapporto è... cioè, è costante, regolare mi conoscono. Con alcuni... con alcuni si avvicina a un'amicizia, con altri è molto [si corregge] con la maggior parte è un rapporto distaccato [...] formale sì, però è comunque, cioè, di riconoscimento di quello che faccio. Siamo partiti dall'andare noi a domandare e siamo arrivati al fatto che, magari, alcuni ci tengono da parte le cose, mentre sono là mi chiamano per dirmi: «Ehi guarda che c'ho questo, vieni a prenderlo». Quindi mi riconoscono quello che faccio”

[Riccardo] (29)

In conclusione, intendo portare nuovamente l'attenzione sull'importanza che la relazione umana assume all'interno della valutazione compiuta dagli intervistati rispetto al proprio operato. La qualità del rapporto, sia con i commercianti che con chi usufruisce della redistribuzione, viene perseguita da tutti gli interlocutori, i quali la presentano sia come fine ultimo della loro azione che come mezzo per poter ottenere un cambiamento effettivo in termini di sostenibilità della filiera produttiva. In questo senso il cibo torna ad assumere un significato legato alla convivialità, che ne sancisce la potenza simbolica

CONCLUSIONI

Dalla ricerca qui presentata sono emersi diversi elementi che restituiscono un'immagine prospettica di alcune realtà che operano nell'ambito del recupero e della redistribuzione alimentare a Padova. Un primo aspetto messo in luce dalla ricerca è la selettività degli intervistati, che li porta ad operare consapevolmente delle discriminazioni e delle scelte

attive in relazione all' approvvigionamento e al consumo di cibo quotidiano. Le motivazioni espresse dagli interlocutori alla base di queste azioni, sono state raggruppate e confrontate alla letteratura scientifica, all'interno di una categorizzazione per cui una motivazione non esclude l'altra. Questa suddivisione tiene conto dell'accento che gli intervistati hanno posto su diverse dimensioni motivazionali, connesse al consumo alimentare, tra cui quelle della salute, dell'economia, dell'etica, della politica, del gusto e della relazione.

Un secondo elemento, riscontrato in tutti i colloqui, è relativo al contatto diretto con la filiera produttiva che ha generato negli intervistati una maggiore consapevolezza rispetto allo spreco alimentare, catalizzata dall'esperienza in prima persona. Gli intervistati maggiormente a conoscenza dei meccanismi della *food supply-chain* hanno anche sottolineato che è più corretto parlare di 'sprechi' al plurale per tenere conto delle differenze, tecniche e simboliche, che contraddistinguono i diversi contesti nei quali il cibo viene scartato.

Un altro aspetto evidenziato da questo lavoro sono le modalità attraverso le quali i diversi gruppi presi in considerazione agiscono, ridando ai prodotti scartati la possibilità di sfamare qualcuno. La valutazione del proprio operato e il senso di agency ad esso associato, sono comprensibili alla luce dei significati attribuiti alle proprie azioni da parte delle persone intervistate. In questo senso, la ricerca si propone di comprendere se le pratiche considerate siano agite in termini palliativi o risolutivi nei confronti dello spreco alimentare. La possibilità di fare fronte a questa criticità è stata discussa con gli interlocutori a partire da una riflessione sulla possibilità di portare un reale cambiamento, in termini di quantità di cibo sprecato, attraverso la diffusione e la strutturazione di associazioni simili alle loro. La questione ha segnato una divisione, non sempre netta, tra le risposte degli interlocutori, in relazione ai significati che queste persone associano al recupero e alla redistribuzione. Una parte degli intervistati suppongono che, se coordinate e dislocate nella maggior parte dei centri di distribuzione, queste pratiche possono rappresentare una misura concreta in grado di portare a una maggiore sostenibilità del sistema alimentare. Dall'altra parte vi sono coloro che invece considerano la loro azione un grimaldello, come dice un intervistato, che però non riesce a fare breccia nelle contraddizioni del sistema. La 'recupera' va a nobilitare lo scarto di una modalità produttiva che rimane insostenibile. A cavallo tra

questi diversi modi di concepire il proprio operato, si collocano diverse risposte, che considerano la potenza simbolica del gesto di recuperare e redistribuire il cibo invenduto. Le iniziative discusse promuovono la consapevolezza e il rispetto sensibilizzando le persone con cui le associazioni entrano in contatto, contribuendo indirettamente alla riduzione dello spreco generale. E' interessante osservare come questi diversi modi di concepire la potenzialità della pratica in questione non siano vincolati dall'appartenenza ad un gruppo specifico, ma risentano maggiormente dei significati attribuiti soggettivamente al proprio operato.

Per quanto riguarda la percezione dell'efficacia del lavoro di recupero svolto, la qualità delle relazioni intessute tende a essere inaspettatamente importante per gli intervistati, più della quantità di cibo recuperato e redistribuito. Evitare che degli alimenti ancora buoni vengano buttati, nonostante sia riconosciuto da tutti gli intervistati come un'azione virtuosa, nella maggior parte dei casi è visto come un mezzo per intraprendere un'azione di solidarietà piuttosto che un'effettiva soluzione allo spreco alimentare.

Al concetto stesso di solidarietà sono stati attribuiti diversi significati, che possiamo raccogliere in due distinti gruppi di significato. Da un lato vi sono i gruppi che la considerano come l'aiuto incondizionato a chi è in difficoltà, come l'intervistato della parrocchia di S. Lorenzo da Brindisi o quello dei '*Beati Costruttori di Pace*', entrambi in collaborazione con il Banco Alimentare del Veneto. Dall'altro lato, invece, vi sono i gruppi legati ai movimenti politici che rivendicano la volontà di creare una rete di mutuo aiuto per la quale le persone beneficiarie vengano sensibilizzate ad agire in un'ottica di sostegno reciproco. Le realtà legate al mondo del volontariato cattolico cercano di dare autonomia ai loro utenti offrendogli diversi servizi finalizzati al sostegno economico e all'inserimento sociale. In modo diverso, molte associazioni appartenenti alla galassia dei movimenti sociali di sinistra tentano di trasmettere autonomia attraverso la logica del mutualismo. Nel secondo caso ci troviamo di fronte al tentativo di cancellare i ruoli sociali di 'chi dà' e 'chi riceve', grazie alla trasmissione della pratica del recupero che permette, a chi non ha sufficienti risorse economiche, di non dover dipendere da un aiuto esterno per sfamarsi.

Dalla ricerca emerge anche una divisione tra i partecipanti per quanto riguarda la fiducia riposta nell'operato delle istituzioni rispetto al tema dello spreco alimentare. Una

parte degli intervistati si è dimostrata scettica rispetto alle decisioni e ai provvedimenti dello Stato, ritenuti inefficaci perché non mirati alla radice dello spreco, ovvero il modello produttivo. Un'altra parte degli interlocutori ha manifestato, invece, una crescente sensibilizzazione da parte delle istituzioni rispetto alla questione 'spreco', interpretando la *Legge Gadda* come un passo avanti verso una maggior sostenibilità del sistema alimentare. Questo provvedimento, conosciuto come 'legge anti-spreco', si è rivelato particolarmente ostico da adottare dalla maggior parte delle associazioni, le quali si riforniscono al MAAP. L'unico gruppo che ne usufruisce, tra quelli contattati, è quello dei '*Beati Costruttori di Pace*': nel loro caso la persona intervistata ha sottolineato, comunque, che il reale beneficio di questa norma ricade sui rivenditori, che cedono l'invenduto. Questi, infatti, sono sollevati dal costo economico dello smaltimento di prodotti, che se non regalati, rappresenterebbero dei rifiuti, inoltre possono presentarsi all'opinione pubblica come dei benefattori. Nella maggior parte dei casi vi è comunque il riconoscimento da parte degli interlocutori di una maggiore attenzione, a livello di senso comune e istituzionale, nei confronti dello spreco alimentare che, quantomeno, rappresenta il terreno necessario per un cambiamento effettivo. Gli intervistati sono stati invitati anche a fornire delle indicazioni rispetto agli aspetti normativi che secondo loro, andrebbero introdotti per ridurre lo spreco alimentare. Un primo elemento sul quale si sono concentrate le risposte è la semplificazione o l'eliminazione degli iter burocratici necessari al recupero dei prodotti invenduti. Un secondo aspetto, emerso in molte interviste, è la necessità di una modifica 'a monte' per ridurre lo spreco, ovvero a livello produttivo.

La ricerca si è proposta, inoltre, di indagare i significati che le persone intervistate attribuiscono alla globalizzazione in relazione alla loro esperienza personale e nel campo del recupero e della redistribuzione alimentare. In questo caso, nonostante siano stati considerati degli aspetti positivi prodotti da questo fenomeno, nella maggior parte delle interviste è emersa una percezione negativa dello stesso. I benefici dati dalla possibilità di essere maggiormente in contatto con il resto del mondo secondo molte interviste non compensano gli effetti negativi che il modello socioeconomico e culturale produce. Molto spesso alla globalizzazione sono stati associati i processi di deregulation che portano ad un potere spropositato delle aziende multinazionali rispetto agli Stati e ai singoli individui. Nella letteratura viene riportato come il tema

della sostenibilità ambientale, negli ultimi decenni, sia entrato a far parte della cultura occidentale, obbligando i grandi attori economici del Mercato a intraprendere delle campagne orientate ad una maggiore tutela della salute dei consumatori e dell'ambiente. In relazione a questo aspetto, la maggior parte degli intervistati si considera disillusa rispetto ad una reale messa in discussione dell'egemonia della logica del profitto all'interno del libero mercato. In questo senso, molti intervistati considerano la svolta 'verde' del capitalismo un'operazione di *greenwashing* e rivendicano una diversa concezione di sostenibilità, la quale parte da una maggiore consapevolezza rispetto al proprio consumo.

All'informalità relazionale che deriva dal modello produttivo permeato dalla logica del profitto (Latouche S. 2012), come già accennato, le persone intervistate contrappongono il valore della relazione umana, la quale diviene mezzo e fine della loro azione contro lo spreco. Il rapporto con i 'fornitori' di invenduti è stato descritto nelle interviste come caratterizzato da informalità, fatta eccezione per i gruppi in collaborazione con il Banco Alimentare del Veneto i quali hanno stretto degli accordi ufficiali con i punti vendita dove si approvvigionano. In entrambi i casi gli interlocutori riportano una relazione generalmente positiva con i venditori che cedono gli invenduti. Al di là dei vantaggi economici e pratici già sottolineati, la relazione si spinge oltre la semplice ottica utilitaristica, portando alcune volte i commercianti a riconoscere l'importanza dell'azione svolta dai gruppi di recupero.

Inoltre, il rapporto intessuto tra le realtà interpellate e i loro beneficiari, è espresso nella volontà delle prime di oltrepassare la mera offerta di un servizio. In continuità con quanto emerso riguardo la percezione dell'efficacia della propria azione, gli intervistati riconoscono nella qualità di queste relazioni il punto di riferimento per orientare la propria azione. A partire da ciò è possibile comprendere come lo scambio relazionale che avviene tra i membri delle associazioni e coloro che vi si approvvigionano non si limita al semplice atto di consegna di alimenti. Oltre a questo interviene un fattore conviviale dato dal riconoscimento dell'altro come persona e non come mero utente, permettendo lo sviluppo di rapporti informali che, in alcuni casi, maturano in amicizie. Tutti gli intervistati, seppur con modalità diverse, mettono in luce attraverso le loro pratiche la dimensione sociale dell'alimentazione. Il cibo torna, così, ad essere un simbolo della convivialità che riacquisisce il potere di aggregare le persone all'insegna

di un bisogno universalmente riconosciuto. Questo stesso calore mi è stato trasmesso dagli intervistati durante il lavoro sul campo.

Le persone contattate si sono dimostrate in tutti i casi disponibili e interessate a dare il loro contributo a questo lavoro. L'iniziale timidezza o il timore di non essere adeguati per un'intervista, sono stati scongiurati dall'esplicitazione del carattere non valutativo delle domande, le quali lasciano l'interlocutore libero di scegliere quali esperienze riportare. Queste persone mi hanno invitato a visitare le loro sedi, mi hanno aperto le loro porte di casa e spesso abbiamo condiviso un pasto. Le riflessioni emerse durante le interviste e spesso anche nei momenti successivi, mi hanno restituito l'interesse che molte di queste persone condividono nel mantenere acceso un dialogo riguardo alla loro pratica. Nonostante sia io in primis ad aver ringraziato tutti gli interlocutori per il loro tempo e la loro ospitalità, alcuni di loro si sono detti grati nei miei confronti per il lavoro che stavo svolgendo, in quanto permette di mettere in luce una pratica che merita di essere maggiormente conosciuta. All'interno della letteratura scientifica queste realtà sono poco rappresentate e questa ricerca può essere considerata una delle prime esplorazioni di questo terreno, quanto meno localmente, ancora scarsamente approfondito dalle discipline sociali.⁷⁹ Il fatto che all'interno della letteratura scientifica non vi siano molti studi rispetto a questo argomento, rende le reti di recupero e redistribuzione alimentare un mondo ancora da esplorare.

Delle nuove ricerche in questo ambito potrebbero adottare l'intervista dialogica strutturata secondo le aree tematiche precedentemente esposte ed estenderla ad altri gruppi e territori, sia su scala regionale, sia su scala nazionale, per costruire una mappa del fenomeno e proporre anche dei feedback utili ai 'recuperanti'. Esaminando il lavoro svolto, come accennato, è emerso che la maggior parte dei gruppi contattati sono connotati politicamente. In un lavoro futuro potrebbero essere contattati più gruppi collegati al mondo del volontariato cattolico o legati alle *app* come *'Too good to go'*.⁸⁰

⁷⁹ Per un'analisi approfondita dell'esperienza del collettivo *'Cucina Brigante'*, condotta secondo il paradigma delle rappresentazioni sociali di Moscovici S. si consiglia la lettura della tesi magistrale di Peppino Fraghi. Sebbene la ricerca si soffermi su questioni diverse, la sua lettura è stata spunto di riflessione per la formulazione delle aree tematiche proposte in questo lavoro.

⁸⁰ Per ragioni contingenti non è stato possibile prendere in considerazione altre associazioni appartenenti al mondo cattolico che in Italia, come descritto nel primo capitolo, svolgono un ruolo importante nell'ambito del recupero e della redistribuzione alimentare. Inoltre le nuove realtà che permettono di recuperare gli invenduti tramite un'applicazione per *smartphone*, in cambio di un contributo economico prefissato, si stanno moltiplicando sul territorio nazionale. Oltre alla più conosciuta *'Too good to go'*,

Altri interlocutori che potrebbero rendere più dettagliata la conoscenza del tratto culturale discusso sono quelli della GDO, che però, interpellati nella fase iniziale di questa ricerca, non si sono dimostrati disponibili. Come emerso da alcuni racconti, le associazioni che recuperano gli invenduti agiscono attraverso diverse modalità e con diverse concezioni del loro operato, anche in relazione a dove si trovano. In questa ricerca il MAAP ha rappresentato in quasi tutti i casi il palcoscenico dove prende vita il momento del recupero degli invenduti, scandito dalle dinamiche del mercato all'ingrosso. Sarebbe interessante mettere in luce come questa pratica si manifesti in contesti più piccoli come gli orto-mercati all'aperto.

L'esplorazione delle realtà che combattono lo spreco alimentare può essere perseguita anche attraverso altre 'lenti' interpretative. Ad esempio la psicologia sociale potrebbe fornire delle chiavi di lettura utili alla comprensione dei processi di sensibilizzazione relativamente allo spreco alimentare. Questo darebbe un ulteriore strumento alle associazioni che combattono lo spreco per far fronte a questa criticità. Un'ultima cosa che ritengo importante evidenziare è il cambiamento che questo lavoro ha generato nella mia vita quotidiana.

Lo studio del fenomeno dello spreco alimentare, il contatto con gli intervistati, la visita al MAAP e tante altre esperienze che ho vissuto durante la ricerca, mi hanno portato gradualmente ad una maggiore consapevolezza rispetto alla mia stessa alimentazione. Oltre all'attenzione a non far scadere gli alimenti nel frigo, questo studio mi ha spinto ad una maggiore attenzione nell'acquisto dei prodotti. Nonostante ciò, il tentativo di approvvigionarmi unicamente attraverso delle reti locali è spesso ostacolato dalle contingenze della vita quotidiana, come il lavoro e lo studio, che mi portano a usufruire dell'offerta della GDO in quanto più presente sul territorio e più legata ad abitudini culturali, così consolidate, da sembrare l'unica opzione semplice, sia nell'approvvigionamento che nella preparazione dei pasti.

Quest'ultima considerazione sottolinea ancora una volta quanto sia impellente una riflessione profonda, seguendo il pensiero di Bauman e Latouche, sulla 'società dei consumi' e sui tempi di vita che la caratterizzano, che sembrano non lasciare spazio per scelte consapevoli, costringendoci dentro uno sciame composto da individui, la cui

a Padova è recentemente approdata anche 'Babaco Market', anche questa presentata nel primo capitolo. <https://www.venetoeconomia.it/2023/02/babaco-market-cresce-in-veneto-dopo-padova-arriva-a-verona-e-vicenza/> (ultima consultazione 15/03/2023).

immaginazione è colonizzata dal ‘modello unico di sviluppo’.

RINGRAZIAMENTI

La realizzazione di questo progetto è stata frutto di una lunga ricerca che ha richiesto la partecipazione di molte persone. Voglio dedicare lo spazio seguente a tutti coloro che hanno reso possibile questo lavoro, citandoli di seguito. In primis, un grande ringraziamento va al professor Boros per l’interesse e la pazienza nello svolgere il suo ruolo da relatore di questa tesi, la quale ha richiesto numerose revisioni e aggiustamenti. I consigli e le riflessioni durante i colloqui, hanno permesso di sciogliere diversi dubbi e di esplorare un tratto culturale poco presente in letteratura. Un altro grande ringraziamento va a tutti gli intervistati che mi hanno offerto il loro tempo e la loro ospitalità. Ognuna di queste persone si è dimostrata innanzitutto disponibile ad aprire le porte delle loro case o le sedi delle loro associazioni, dandomi la possibilità di intervistarli. Alcune di loro mi hanno inoltre invitato a sedere alla loro tavola per condividere un pasto assieme e discutere di questa tesi, ma non solo. Oltre ai consigli rispetto alla letteratura o argomenti da approfondire, alcuni intervistati si sono anche impegnati per fornirmi dei contatti per altre possibili interviste, contribuendo sensibilmente alla ricerca. Un altro ringraziamento va a tutti i miei amici e alle mie amiche che mi hanno supportato e sopportato in questi anni, in particolare a coloro che c’erano nei momenti difficili e che sono rimasti nonostante non fosse una scelta semplice. In fine, ma non per importanza, ringrazio enormemente la mia famiglia, la quale mi ha dato la possibilità di portare avanti questo lungo periodo di studi non dubitando mai delle mie capacità e sostenendomi sempre con un affetto incondizionato. A tutte queste persone esprimo la mia più sincera gratitudine.

BIBLIOGRAFIA

- Bauman Z. (2006) *Homo consumens. Lo sciame inquieto dei consumatori e la miseria degli esclusi*, Edizioni Centro Studi Erickson, Trento.
- Bauman Z. (2007) *Consumo dunque sono*. In Massaro A. (2014). *L'anima del cibo. Percorsi fra emozioni e coscienza*, Aracne editrice, Roma.
- Boros A. (2014), *Prepararsi all'ascolto. Uno sguardo antropologico sull'ascolto come negoziazione culturale*. In Metis Ricerche di sociologia, psicologia e antropologia della comunicazione, Vol. XXI, N. 1 2014, pp 7-28, Cleup, Padova.
- Codeluppi V. (2010) *Persuasi e felici? Come interpretare i messaggi della pubblicità*, Carrocci editore, Roma.
- Fabietti U., Malighetti R., Matera V. (2020) *Dal tribale al globale. Introduzione all'antropologia*. Terza Edizione, Pearson Italia, Milano, Torino.
- Illich I. (1993) *La convivialità*, Red edizioni, Milano.
- Jribi S., Ismail H.B., Doggui D., Debbabi H. (2020). COVID-19 virus outbreak lockdown: *What impacts on household food wastage?* National Library of Medicine , Bethesda.
- Koensler A., Meloni P. (2019) *Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Carrocci editore, Roma.
- La Mendola S. (2009) *Centrato e aperto. Dare vita a interviste dialogiche*, De Agostini Scuola, Novara.
- Latouche S. (2012) *Per un'abbondanza frugale. Malintesi e controversie sulla decrescita*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Liberti S. (2016) *I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta*, Edizioni minimum fax, Roma.
- Malighetti R. (2008) *Clifford Geertz. Il lavoro dell'antropologo*, De Agostini Scuola, Novara.
- Marazzi A. (2013) *Lo sguardo antropologico. Processi educativi e multiculturalismo*, Carrocci editore, Roma.
- Massaro A. (2014) *L'anima del cibo. Percorsi fra emozioni e coscienza*, Aracne editrice, Roma.
- Pollan M. (2006) *Il dilemma dell'onnivoro*, Adelphi edizioni s.p.a, Milano.
- Russo V., Marelli S., Angelini A. (2011) *Consumo critico, alimentazione e*

comunicazione. *Valori e comportamenti per un consumo sostenibile*, FrancoAngeli, Milano.

Segrè A., Azzurro P. (2016) *Spreco alimentare: dal recupero alla prevenzione. Indirizzi applicativi della legge per la limitazione degli sprechi*, Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, Milano.

Segrè A., Falasconi L. (2011) *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*, Edizioni ambiente, Milano.

Sharma H.B, Vanapalli K.R, Cheela V.R.S., Ranjan V.P., Janglan A.K., Dubey B., Goel S. e Bhattacharya J. (2020). *Challenges, opportunities, and innovations for effective solid waste management during and post COVID-19 pandemic*, Resources, Conservation & Recycling 162, Elsevier B.V., Amsterdam.

SITOGRAFIA

https://www.slowfood.com/wpcontent/uploads/2021/01/ITA_position_paper_foodwaste.pdf (ultima consultazione 15/11/21)

<https://unric.org/it/agenda-2030/> (ultima consultazione il 20/11/21)

<https://unric.org/it/obiettivo-12-garantire-modelli-sostenibili-di-produzione-e-di-consumo/> (ultima consultazione il 20/11/21)

<https://www.fao.org/hunger/en/> (ultima consultazione 10/03/22)

<https://www.fao.org/3/cb1000en/cb1000en.pdf>(ultima consultazione 10/03/22)

<https://www.europarl.europa.eu/news/it/headlines/economy/20151201STO05603/economia-circolare-definizione-importanza-e-vantaggi> (ultima consultazione 20/11/21)

https://en.wikipedia.org/wiki/Biljana_Borzan (ultima consultazione 10/03/22)

<https://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=1089&langId=it> (ultima consultazione 10/03/22)

<https://www.europarl.europa.eu/news/it/press-room/20170509IPR73930/ridurre-lo-spreco-alimentare> (ultima consultazione 10/03/22)

https://it.wikipedia.org/wiki/Ursula_von_der_Leyen (ultima consultazione 20/08/22)

https://ec.europa.eu/clima/eu-action/european-green-deal/european-climate-law_it (ultima consultazione 10/03/22)

https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf (ultima consultazione 20/11/21)

<https://ilfattoalimentare.it/lotta-spreco-alimentare-spagna-prossimo.html> (ultima consultazione 20/08/22)

<https://www.sprecozero.it/waste-watcher/> (ultima consultazione 20/11/21)

<https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2021/02/5-FEBBRAIO-2021-GIORNATA-NAZ.PREVENZIONE-SPRECO-COMSTAMPA.pdf> (ultima consultazione 10/06/22)

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633> (ultima consultazione 20/11/21)

<https://www.coldiretti.it/ambiente-e-sviluppo-sostenibile/giornata-spreco-con-il-covid-54-italiani-piu-virtuosi> (ultima consultazione 10/11/21)

<https://www.sprecozero.it/> alla voce “Waste Watcher International Observatory” – sezione 2019 (ultima consultazione il 20/11/21)

<https://www.territori.coop.it/impegno-coop/brutti-ma-buoni-il-cibo-che-non-si-butta#:~:text=Un%20dato%20importante%20che%20non,sono%20ancora%20adatti%20al%20consumo> (ultima consultazione 20/11/21)

https://zerowasteeurope.eu/wpcontent/uploads/2020/11/zwe_11_2020_factsheet_italy_it.pdf (ultima consultazione 20/11/21)

<https://www.sprecozero.it/wp-content/uploads/2022/02/Il-caso-Italia-2022-4-febbraio-2022.pdf> (ultima consultazione 20/11/21)

<https://contarina.it/cittadino/raccolta-differenziata/prevenzione-della-produzione-dei-rifiuti/non-sprecare-la-lotta-contro-lo-spreco-alimentare> (ultima consultazione 30/03/22)

<https://www.bancoalimentare.it/it/veneto/news/il-cibo-di-tutti-nuovo-percorso-Clab#:~:text=Nel%202019%20il%20Banco%20Alimentare,fornendo%20loro%209.375.017%20pasti> (ultima consultazione 20/08/2022)

<https://bur.regione.veneto.it/BurvServices/Pubblica/DettaglioDgr.aspx?id=454175> (ultima consultazione 14/08/22)

<https://www.facebook.com/CucinaBrigante> (ultima consultazione 20/08/2022)

<https://www.facebook.com/FoodNotBombsPadova> (ultima consultazione 20/08/2022)

<https://www.facebook.com/allyoucancare/> (ultima consultazione 20/08/2022)

<https://www.bancoalimentare.it/it/veneto/chisiamo> (ultima consultazione 20/08/2022)

<https://www.retesolida.it/> (ultima consultazione 20/08/2022)

<https://www.csvpadovarovigo.org/chi-siamo/conosci-il-csv/> (ultima consultazione 01/03/2023)

<https://www.ilfattoquotidiano.it/2022/07/09/cambiamenti-climatici-cosi-gli-agricoltori-si-adeguano-al-meteo-impazzito-in-calabria-e-sicilia-avocado-e-banane-al-posto-degli-agrumi/6652179/> (ultima consultazione 01/03/2023)

<https://www.coldiretti.it/economia/fusione-bayer-monsanto-63-delle-sementi-mano-3-multinazione> (ultima consultazione 08/03/2023)

<https://www.maap.it/>

<https://www.associazioneterra.it/news/filiere-e-caporalato/le-aste-on-line-cosi-i-supermercati-distruggono-lagricoltura> (ultima visita 08/03/2023)

<https://www.msmanuals.com/it-it/casa/disturbi-di-cervello,-midollo-spinale-enervi/malattie-da-prioni/malattia-di-creutzfeldt-jakobcid#:~:text=La%20malattia%20di%20Creutzfeldt%2DJakob,essere%20acquisita%20mangiando%20manzo%20contaminato> (ultima visita 08/03/2023)

<https://www.ilfattoquotidiano.it/2022/07/09/cambiamenti-climatici-cosi-gli-agricoltori-si-adeguano-al-meteo-impazzito-in-calabria-e-sicilia-avocado-e-banane-al-posto-degli-agrumi/6652179/> (ultima consultazione 01/03/2023).

https://it.wikipedia.org/wiki/Cibo_spazzatura (ultima consultazione 08/03/2023)

<https://www.micromega.net/mercalli-crescita-verde-cingolani/> (ultima consultazione 08/03/2023)

<https://www.ilfattoquotidiano.it/2018/12/21/gaza-sodastream-presto-fabbrica-nella-striscia-per-dare-lavoro-agli-abitanti/4850765/> (ultima consultazione 13/03/2023)

<https://electronicintifada.net/content/how-carrefour-profits-israels-war-crimes/36961> (ultima consultazione 13/03/2023)

https://www.iap.it/wp-content/uploads/2020/03/Codice-67a-edizione-10-marzo_2020.pdf (ultima consultazione 13/03/2023).

https://www.istat.it/it/files/2022/06/Report_Povert%C3%A0_2021_14-06.pdf (ultima consultazione 13/03/23)

https://www.huffingtonpost.it/blog/2023/01/09/news/rovistare_nella_spazzatura_e_reato-11038557/ (ultima consultazione 14/03/2023)

<https://it.wikipedia.org/wiki/Site-specific> (ultima consultazione 10/02/2023)

<http://www.corriereortofrutticolo.it/2021/11/22/cile-vola-leport-uva-previsto-crescita->

del-30/ (ultima consultazione 14/03/2023)

<https://fondazionenenni.it/eventi/le-critiche-di-nenni-al-piano-marshall> (ultima consultazione 15/03/2023)

<https://www.internazionale.it/notizie/matthew-davies/2021/12/06/pannelli-solari-smaltimento> (ultima consultazione 15/03/2023)

<https://ilsalvagente.it/2018/05/18/latte-in-polvere-in-africa-sotto-accusa-il-business-di-nestle-e-danone/> (ultima consultazione 15/03/2023)

<https://www.venetoeconomia.it/2023/02/babaco-market-cresce-in-veneto-dopo-padova-arriva-a-verona-e-vicenza/> (ultima consultazione 15/03/2023)

APPENDICE

a) Il testo introduttivo e la traccia dell'intervista

<p>Il testo introduttivo</p>	<p>“Questa intervista nasce dal mio interesse nei confronti delle sue esperienze all’interno del mondo alimentare e della sua partecipazione al gruppo [da inserire]. Intendo subito rassicurarla sulla riservatezza: tutto ciò di cui parleremo rimarrà tra me e lei e verrà usato in maniera da garantire la sua privacy. Inoltre è importante che lei sappia che il suo racconto non verrà assolutamente valutato in termini di risposte giuste o sbagliate, proprio perché il mio interesse è sapere perché lei fa quel che fa. Quello che intendo fare, non è sottoporle un questionario, bensì farmi guidare in un viaggio attraverso i momenti della sua vita che lei sceglierà, magari chiedendole ogni tanto di approfondire un determinato aspetto.”</p>	
Area tematica	Domande Cornice	Domande entro la cornice
<p>1) Relazione con il cibo</p>	<p>“Mi racconti l’ultima volta che hai fatto la spesa?”</p>	<p>“Dove l’hai fatta?”, “Cosa hai comperato?”, “Hai evitato di comprare qualcosa?”, “Segui una dieta particolare?”, “Eviti determinati alimenti?”, “Ci sono delle buone pratiche in relazione al consumo alimentare suggerisci?”, “Hai evitato un posto o un fornitore in particolare?”, “Come hai trovato il cibo che hai comperato?”, “Era buono?”. Se la persona ha risposto supermercato “Ti capita di approvvigionarti anche tramite realtà diverse?”, “Cerchi di evitare determinati fornitori per fare la spesa?”, “Ti è mai capitato di auto-produrti del cibo?”</p>
	<p>“Mi racconti la prima volta che hai mangiato del cibo recuperato?”</p>	<p>“In che occasione è avvenuto?”, “Con chi eri?”, “Cosa hai mangiato?”, “Dove lo hai recuperato?”, “Come ti è sembrato rispetto al cibo che mangiavi di solito?”</p>

2) Relazione con lo spreco	“Puoi raccontarmi la prima volta che hai preso parte ad un’iniziativa di recupero alimentare?”	“Cosa avete fatto?”, “Dove avete recuperato gli alimenti?”, “Cosa ti ha spinto a prendere parte a questa iniziativa?”, “C’è stato un evento o una persona che ti ha introdotto?”, “Pensi che sia cambiato qualcosa nella tua vita in seguito all’adesione a questa attività?”, “Quali sono i motivi per i quali prendi parte/ hai preso parte a questa attività di recupero?”
	“Pensi che il cibo venga sprecato?”	“Che cosa significa per te 'spreco'?", “Mi puoi raccontare un momento che hai vissuto o un particolare che hai colto che ti ha fatto riflettere sullo spreco alimentare.”, “A cosa attribuisce questo spreco?”, “E’ cambiato qualcosa nella tua vita in seguito a quell’evento?”
3) Attivismo ed agency	“Mi racconti l’ultima volta che hai partecipato all’attività di recupero”	“Cosa avete fatto?”, “Dove avete recuperato il cibo?”, “Che cosa avete recuperato?”, “Quanto del cibo recuperato siete riusciti a redistribuire?”, “Pensi sia andata bene?”, “Mi puoi raccontare di una attività che consideri andata particolarmente bene e di una invece andata male?”, “In queste due situazioni come valuti l’efficacia della tua azione?”, “Pensi che se ci fossero più gruppi o associazioni che praticano il recupero e la redistribuzione alimentare si potrebbe risolvere lo spreco?”, “Ci sono degli aspetti della nostra società che speri di cambiare?”, “Senti parlare di ‘sostenibilità alimentare’?”, “Cosa significa per te questa espressione?”
4) Fiducia nelle istituzioni	“Ora ti chiedo di immaginarti di avere il potere di scrivere una legge relativa alla gestione degli alimenti in Italia.”	“Come la faresti?”, “Cambieresti qualcosa nella gestione della filiera?”

	<p>“In Italia nel 2016 è stata introdotta la legge anti-spreco che, in breve, facilita le donazioni di cibo invenduto. Hai notato dei cambiamenti nel corso del tempo da parte delle istituzioni che hanno facilitato o complicato l’attività di recupero alla quale partecipi?”</p>	<p>“C’è stata una sensibilizzazione dello Stato in merito al tema dello spreco?”, “E della sostenibilità alimentare?”, “Sei a conoscenza delle ...? Cosa pensi delle decisioni europee in merito allo spreco?”</p>
5) Globalizzazione	<p>“Cosa è per te la globalizzazione, che significato ha questa espressione?”</p>	<p>“Nella tua attività di recupero è presente questo aspetto?” “Vi capita mai di recuperare del cibo importato da lontano?”, “Cosa pensi dell’offerta che propongono i supermercati?”, “Cosa pensi rispetto al circolare dei prodotti alimentari da una parte all’altra del globo?”, “Pensi che il nostro stile di vita abbia conseguenze a livello globale?”</p>
	<p>“Negli ultimi anni, sembra che ogni grande azienda, multinazionali incluse, si sia sensibilizzata rispetto alla questione ambientale, cosa ne pensi?”</p>	<p>“Pensi che questa sia una svolta ?”</p>
6) Informalità, solidarietà e convivialità	<p>“Chi sono le persone che usufruiscono del servizio di redistribuzione alimentare del quale sei partecipe?”</p>	<p>“Che rapporto hai con queste persone?”, “Pensi che vi sia un rapporto formale?”, “Prendi parte ad altre attività sociali?”, “Pensi che il cibo sia portatore di valori legati allo stare insieme?”, “Sono valori promossi anche all’interno della vostra attività?”</p>



- ▼ 1- Portello: Food not Bombs
- ▼ 2- Via Marzolo: Tana dello studente (Collettivo LSO La Tana)
- ▼ 3- Via Antonio da Tempo: Beati Costruttori di Pace
- ▼ 4- Via Perosi: Parrocchia S. Lorenzo da Brindisi (Caritas)
- ▼ 5- Via Pinali: Polisportiva San Precario
- ▼ 6- Via Luigi Pierobon: Casetta Berta (Collettivo Catai)
- 7- Piazza Toselli: Quadrato Meticcio
- 8- Parrocchia S.S Trinità Arcella: Rete Solida

c) Immagini dalla ricerca

Di seguito sono riportate due fotografie scattate in occasione della mia visita al MAAP, durante l'osservazione di una 'recupera'.

Interno MAAP



Cassette di verdura recuperata al MAAP



d) I volantini raccolti

I seguenti volantini sono stati raccolti durante diverse iniziative proposte dai gruppi intervistati o durante la visita delle loro sedi. Alcuni riguardano l'attività di recupero e redistribuzione alimentare, mentre altri invece fanno riferimento ad iniziative politiche o sociali differenti, proposte dalle stesse associazioni.



Cucina Brigante

VENITE A TROVARCI TUTTI
IL LUNEDÌ ORE 10:30
PER L'ASSEMBLEA SETTIMANALE
CHIEDETE PURE, VI DIREMO DOVE!

CALENDARIO REDISTRIBUZIONI DICEMBRE

3/12/21 10:30 PIAZZALE CUOCO GUILZZA	10/12/21 10:30 PIAZZA DEI SIGNORI
<p>SABATO 18/12/21 18:30 EX MACELLO VIA CORNARO 1</p> <p>OLTRE ALLA CONSUETA REDISTRIBUZIONE VI ACCOGLIEREMO CON CIBO E MUSICA</p>	
	30/12/21 10:30 PIAZZETTA DEL CARMINE

FB: CUCINA BRIGANTE



VENITE A TROVARCI TUTTI
I LUNEDÌ ORE 18:30
PER L'ASSEMBLEA SETTIMANALE
CHIEDETE PURE, VI DIREMO DOVE!



CUCINA BRIGANTE NASCE NEL 2016 DALL'INCONTRO DI UN PICCOLO GRUPPO DI PERSONE ACCOMUNATE DALLA PRATICA DEL RECUPERO DEGLI SCARTI ALIMENTARI. LE SUE ATTIVITÀ RUOTANO ATTORNO ALLA SENSIBILIZZAZIONE SUL CIBO, A LIVELLO DI PRODUZIONE E CONSUMO, E LE DINAMICHE DI PRODUZIONE DELLO STESSO, MOSSE DA UN SENTIMENTO ECOLOGICO, VOLTO CIÒ ALLA CURA DELL'AMBIENTE CIRCOSTANTE, NEL SENSO PIÙ AMPIO POSSIBILE. TALE SENSIBILIZZAZIONE VIENE PORTATA AVANTI TRAMITE IL RECUPERO, LA REDISTRIBUZIONE E LA TRASFORMAZIONE DI FRUTTA E VERDURA SCARTATA AL MAAP (MERCATO AGROALIMENTARE DI PADOVA). LE REDISTRIBUZIONI SONO ITINERANTI E PROVANO A TOCCARE LUOGHI MOLTO DIVERSI DELLA CITTÀ DI PADOVA, CERCANDO DI PROPORRE UNA RIFLESSIONE CRITICA SUL CONSUMO, FRUTTA E VERDURA SONO MESSE A DISPOSIZIONE DI CHIUNQUE, SEMPRE E SOLO A OFFERTA LIBERA. LA TRASFORMAZIONE DELLO SCARTO ALIMENTARE AVVIENE TRAMITE LABORATORI DI CUCINA E PRANZI SOCIALI, ANCHE QUESTI A OFFERTA LIBERA, NEL RISPETTO DELL'OTTICA INCLUSIVE CHE MUOVE IL GRUPPO. OLTRE A QUESTI APPUNTAMENTI FISSI, CHE HANNO LUOGO GENERALMENTE IL VENERDÌ, LA CUCINA BRIGANTE SI FA PROMOTTRICE DI EVENTI INFORMATIVI, DISCUSSIONI E INIZIATIVE CULTURALI.

CARDINE DELLE SUE ATTIVITÀ È LA COSTRUZIONE E LA TUTELA DELLA SOCIALITÀ LEGATA AL CIBO E AL MANGIARE INSIEME.

INIZIATIVE ED EVENTI SONO MOSSI DA UNA VOLONTÀ AGGREGATIVA, CHE CREA COMUNITÀ.

FB: CUCINA BRIGANTE



DISTRIBUZIONE DI FRUTTA E VERDURA RECUPERATA

Ogni sabato mattina
dalle 9.00



Recuperiamo frutta e verdura dal
mercato di Padova e la distribuiamo
gratuitamente.

Vieni a conoscerci!



CASETTA DEL POPOLO BERTA CÁCERES
VIA PIEROBON 10 - ARCELLA

DISTRIBUZIONE DI FRUTTA E VERDURA RECUPERATA

Ogni sabato mattina
dalle 9.00



Recuperiamo frutta e verdura dal
mercato di Padova e la distribuiamo
gratuitamente.

Vieni a conoscerci!



CASETTA DEL POPOLO BERTA CÁCERES
VIA PIEROBON 10 - ARCELLA



"Noi siamo quello che mangiamo..."

... E produrre cibo sano per tutti è possibile.

La produzione del cibo in questo momento storico è ad un bivio. Assistiamo da una parte ad un **incremento della produzione industriale e tossica di cibo**, causa di pesanti costi umani, animali e ambientali con effetti devastanti sulla salute delle matrici aria, acqua, suolo e verso un, esclusivo e totale, controllo di pochi sulla probabile futura scarsità di risorse alimentari ; dall'altra al **ripristino di modalità di produzione sostenibili** in grado di produrre cibo sano, tutelando l'ambiente e la sua biodiversità per garantire la salute di tutti e delle prossime generazioni.

Oltre nella **lotta allo spreco e alla povertà, mediante il recupero e la distribuzione sociale** di frutta e verdura invenduta proveniente da agricoltori locali e dai mercati, vogliamo impegnarci a **realizzare degli orti comunitari, sociali e liberi di cui dividerne equamente i prodotti**, utilizzando pratiche agricole e sementi in sintonia con i cicli naturali e che rispettino la Terra Madre di tutti. La salute della terra e dell'ambiente è anche la nostra e quella di tutti gli esseri viventi.

La nostra è un'esperienza di **solidarietà attiva**, di **condivisione** di lotte e rivendicazioni concepite secondo le modalità dell'**azione diretta**, ovvero di una riappropriazione del tempo e dello spazio necessari per poter vivere pienamente e liberamente la propria esistenza.

Questo progetto è aperto a tutti/e e ciascuno può contribuire con impegno, conoscenza e amore.

STOP AL MEMORANDUM ITALIA-LIBIA



SABATO 29/10/22 DALLE ORE 18.00

VIA RIVIERA DEL BRENTA, 12, FIESSO D'ARTICO (VE)

INTRODUZIONE AL MEMORANDUM E AI SUOI EFFETTI

PROIEZIONE DEL FILM *COME UN UOMO SULLA TERRA* DI D. YIMER, A. SEGRE, R. BIADENE

DIBATTITO CON LE TESTIMONIANZE DI:

MOHAMMED KABA, la rotta mediterranea

JEZEBEL JONES (Gabriella Muratori), collaboratrice di Alarm phone.

PIERO GORZA, Antropologo onborders, la frontiera alpina del nord-ovest

TOMMASO VISONÀ, attivista di Sea Eye e Collective Aid

CONCERTI CON:

NAJIB HAMIDI: Poeta-cantautore

MARUSYA: Canti balcanici, canti popolari e di lotta

KNAIF: New wave of post alternative crossover melodico

CIBO E BEVANDE AUTOPRODOTTE DA FOOD NOT BOMBS

DURANTE LA SERATA SI RACCOGLIERANNO: scarpe e indumenti da montagna, zaini, cinture, t-shirt, boxer, coperte, pantaloni tuta, shampoo e saponi da viaggio, cous cous, olio, riso per il RIFUGIO MASSI (OULX, VAL DI SUSA), e L'ASSOCIAZIONE LINEA D'OMBRA (TRIESTE).



PER INFO: +39 3775304467
+39 3515814207

