

**Uso & Consumo**

Dalla parte vostra

di **Antonio Lubrano****LOW COST, IL TROLLEY NON SIPAGA**

**I**l bagaglio a mano — o se preferite il trolley — che normalmente ci portiamo dietro quando viaggiamo in aereo: talune compagnie aeree low cost — zitte zitte piano piano, senza far tanto baccano (come il coretto nel *Barbiere di Siviglia* di Gioachino Rossini) — hanno aggiunto alla tariffa di volo un supplemento che va dai cinque addirittura ai 25 euro. «Pratica scorretta»: così l'ha definita l'Autorità garante della concorrenza e del mercato. Meglio ancora: si tratta di «una arbitraria maggiorazione del prezzo del biglietto che rappresenta un inganno per il consumatore». E perciò l'Antitrust ha condannato due società, la Ryanair e la Wizzair — denunciate da alcuni clienti — a una sanzione pecuniaria pari, rispettivamente, a tre milioni e un milione di euro. Dall'istruttoria dell'Autorità garante è emersa una prassi che possiamo definire singolare: «Le due compagnie consentono ai passeggeri di trasportare una sola borsa piccola, da posizionare sotto il sedile, e non il trolley; e utilizzano per il nuovo servizio a pagamento proprio lo spazio dedicato negli aeromobili al trasporto del bagaglio a mano grande, cioè le cosiddette cappelliere». «D'ora in poi c'è da augurarsi — nota l'Unione Nazionale consumatori promotrice dell'azione — che la condanna sia sufficiente a far desistere le compagnie dal chiedere supplementi per il trolley». Anche perché la trovata (o la furberia?) rischia di inquinare la simpatia di cui pure godono tuttora i vettori low-cost.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'occhio (antispreco) dei social**di **Sara Bettoni**

**Sempre più catene, bar e ristoranti donano gli avanzi dopo segnalazioni web I casi dei marchi Kfc, Hilton e Starbucks e tutti i numeri del «Banco alimentare»**

**U**na foto che circola su Internet: sacchi di cibo che sembra ancora appetibile, ma è finito nella pattumiera. «Non si poteva donare a chi ne ha bisogno?». L'associazione che contatta il ristorante incriminato. L'avvio della collaborazione antisprechi. «Ci capita sempre più spesso» spiega Dario Boggio Marzet, presidente della sede lombarda del Banco Alimentare. La onlus si occupa di recuperare gli alimenti in eccedenza da tutta la filiera agroalimentare e i piatti invenduti dalla grande distribuzione, dai ristoranti e dalle mense. Poi li consegna a strutture caritative. I social network si dimostrano alleati e aiutano a trovare nuovi partner. «Le nostre collaborazioni nascono anche così, sono i clienti o gli stessi dipendenti a denunciare lo spreco. Ci «taggano» nei post e così organizziamo un incontro col supermercato o il locale».

In questi anni sta poi cambiando il rapporto con la ristorazione organizzata. «Tante mense aziendali chiudono e noi perdiamo fonti di recupero». Di contro, le grandi catene si attivano per reimmettere in circolo i prodotti invenduti, da Kfc che offre pollo fritto fino agli hotel Hilton. Attenzione: ci sarà sempre del cibo che finirà in pattumiera, per il rispetto delle corrette norme igieniche e per la legge del mercato. «Bar e ristoranti attirano clienti grazie a vetrine e banconi imbanditi, ma le pietanze esposte al pubblico senza protezione non possono essere ridistribuite» dice Boggio Marzet. C'è poi una lista nera di alimenti che sareb-



be troppo rischioso riportare sulla tavola. Uova crude, pesce crudo, spinaci sono altamente soggetti alla contaminazione. Molto altro può trovare una seconda vita, se congelato con gli abbattitori e consegnato ai destinatari nel rispetto della catena del freddo.

Secondo il bilancio del Banco alimentare in Lombardia nel 2018 sono state ridistribuite oltre 19 mila tonnellate di alimenti. Solo una piccola quota, 255 tonnellate, arriva dalla ristorazione. Sono più di 200 mila le persone che hanno pranzato o cenato con pasti provenienti dal Banco. Nel piatto può arrivare davvero di tutto. Tra i collaboratori dell'associazione c'è Kfc, con quattro punti vendita in Lombardia. Il pollo fritto, prodotto simbolo della catena, se dopo

15 minuti non è servito al cliente viene congelato, messo in apposite borse termiche e destinato al riuso. Nel 2018 sono stati così recuperati 1.400 chili di carne, mentre le patatine fritte e i panini si gettano. Le caffetterie di Starbucks hanno da poco avviato i contatti col Banco, per capire come e cosa donare. E dalla primavera del 2018 i piatti degli chef dell'Hilton escono dalle eleganti sale dell'albergo. «Quello che non finisce sui tavoli dei buffet viene «abbattuto», conservato sottovuoto e lasciato nei frigoriferi fino alla consegna — dice lo chef Paolo Ghirardi —. Doniamo circa 50 pacchi alla settimana: pasta, carne, evitiamo il maiale perché non conosciamo le tradizioni religiose di chi riceve il cibo». Anche i locali Ristò sono coinvolti nel progetto, con 3.092 chili di alimenti consegnati l'anno scorso. Tra le mense invece, c'è Milano Ristorazione, la grande «macchina» che sfama gli studenti milanesi. L'amministratore unico Fabrizio De Fabritiis spiega: «Su 418 refezioni scolastiche, 106 destinano il pane e la frutta avanzati a Siticibo, programma della fondazione Banco Alimentare». C'è spazio per crescere. «Un'associazione di viale Molise ci ha chiesto di poter ricevere le eccedenze, accetteremo. E i bambini possono portare a casa quello che non mangiano grazie al sacchetto salva merenda». Quello che resta sui tavoli degli alunni non può essere recuperato e va buttato. Solo dai quattro centri cottura è possibile congelare il cibo da consegnare al Banco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Online**

Tutte le notizie di cronaca e gli aggiornamenti in tempo reale sul sito Internet del «Corriere» **milano.corriere.it**

Dalla parte vostra

di **Valeria Balboni****GUIDA PER RIDURRE L'USO DI PLASTICA IN 200 VETRINE TRA ISOLA E NIGUARDA**

**È** partito da poco il progetto «Milano plastic free», patrocinato dall'amministrazione comunale, in collaborazione con Legambiente e Confcommercio. Scopo dell'iniziativa è avviare un percorso di riduzione dell'uso della plastica, partendo dalle attività commerciali. La fase sperimentale coinvolge nego-

zi, bar e ristoranti (circa 200) che si affacciano su quattro strade: via Borsieri e via Thon de Revel in zona Isola, via Ornato e via Graziano Imperatore in zona Niguarda.

Ai volontari di Legambiente è affidato il compito di sensibilizzare i responsabili delle attività commerciali ad abbandonare l'utilizzo di oggetti

**35****Mila**

Le tonnellate di plastica raccolte a Milano, porta-a-porta (Amsa 2018). Il Corepla (Consorzio gestione imballaggi in plastica) stima che vada perso il 30-50 per cento delle bottiglie per acqua e bibite in Pet



in plastica monouso, come piatti, posate, bicchieri e cannuce. Mentre i clienti riceveranno opuscoli informativi sulle buone pratiche di uno stile di vita sostenibile.

Sempre in tema di plastica, oggi, negli spazi della fiera «Fa la cosa giusta», è ancora possibile visitare la mostra «Deplastic-idee e buone pratiche contro l'abuso di plastica». Coordinata da Giacimenti urbani, la mostra permette di approfondire i problemi legati alla gestione della plasti-



**L'iniziativa** I volontari inviteranno a smettere di usare oggetti monouso

ca e le possibili soluzioni. Oltre a uno spazio dedicato alla recente normativa europea sulla plastica monouso, propone esempi di invenzioni e iniziative utili per ridurre l'uso e ottimizzare il riciclo. Senza dimenticare l'area, animata da laboratori e performance, dedicata a ciò che può fare ognuno di noi per limitare l'abuso di plastica. La fiera si può visitare gratuitamente dalle 10 alle 20, presso i padiglioni 3 e 4 di Fieramilanocity.

© RIPRODUZIONE RISERVATA