

Si mangia da Bio in tutte le mense di Copenhagen



Le mense pubbliche di Copenhagen contano circa 920 cucine che servono più di 80 mila pasti giornalieri in scuole, ospedali, asili e uffici pubblici.



Il 60% del cibo servito nelle mense di Copenhagen è danese, il resto proviene dalla Svezia e dalla Germania, solo un piccola parte dall'Europa del sud.

Nella capitale della Danimarca il 90% del cibo servito ogni giorno nelle scuole, negli ospedali e negli uffici pubblici è biologico. E i costi sono contenuti



L'obiettivo è stato raggiunto in 12 anni, nel 2007 la quantità di biologico nelle mense pubbliche era circa il 50%.

DANIELA PASSERI

A Copenhagen i lavoratori delle mense pubbliche hanno festeggiato con grandi manifesti affissi in città un primato importante: il 90% del cibo servito in asili, scuole, ospedali, ospizi, uffici pubblici, caserme e nelle case di persone assistite, è biologico. Senza far lievitare i costi.

NEL PAESE DOVE L'80% delle persone acquistano prodotti biologici ogni settimana (la Danimarca ha la più alta quota di mercato bio al mondo, con il 13,4%), le mense pubbliche sono un'avanguardia e anche la ristorazione si è dovuta adeguare: a Copenhagen si può mangiare biologico quasi ovunque, dai chioschi per hot dog ai ristoranti di fascia medio-alta, alcuni dei quali esibiscono il report di sostenibilità sul sito con l'elenco dei fornitori.

«Copenhagen ambisce a essere una delle città più sostenibili nel mondo – ci dicono dall'ufficio stampa del Comune – di conseguenza la classe politica si è proposta obiettivi ambientali molto ambiziosi su emissioni, mobilità e anche sull'offerta di cibo rispettoso dell'ambiente».

ORGANIC DENMARK, l'associazione danese che rappresenta tutti gli attori della filiera, ha creato 10 anni fa un sistema di certificazione per la ristorazione biologica sotto l'egida dal ministero dell'Ambiente e del Cibo che concede i marchi ed esegue i controlli gratuitamente. La certificazione consiste in 3 marchi assegnati alle cucine che sfornano rispettivamente il 30-60% (marchio di bronzo), il 60-90% (argento) o il 90-100% (oro) di alimenti biologici. I marchi concessi fino ad ora sono circa 2.500 in tutta la Danimarca: il 16% d'oro, il 39% d'argento, il 45% di bronzo.

LE MENSE PUBBLICHE di Copenhagen, che contano su circa 920 cucine per più di 80 mila pasti giornalieri, si sono aggiudicate il marchio più ambizioso e lo rivendicano con un certo orgoglio. L'obiettivo dell'Or-

ganic Action Plan 2020 era stato fissato dal Comune nel 2007, quando il cibo bio nelle mense era già al 51%, ed è stato centrato dopo più di 10 anni di impegno e investimenti, in modo particolare sulla formazione del personale perché imparasse come e dove procurarsi gli ingredienti biologici, cosa cucinare e come, e come far tornare i conti.

PER PASSARE DAL CONVENZIONALE al 90% bio a budget invariato non è sufficiente acquistare prodotti certificati, serve ben altro *savoir-faire*: saper costruire i menù con prodotti stagionali, saper cucinare con ingredienti freschi, cioè senza l'uso di prodotti semilavorati che hanno un costo maggiore, proporre meno carne e ridurre a zero gli sprechi, come sanno bene le brave massaie.

DA ORGANIC DENMARK, che ha svolto la regia dell'operazione, ci dicono che un ruolo fondamentale in questa rivoluzione del cibo l'hanno avuto i sindacati del settore pubblico. Offrire cibo di prima qualità nelle mense scolastiche o agli ospedali ha dato nuova dignità al lavoro e maggiore valorizzazione delle competenze. Se prima gli addetti alle mense si limitavano ad aprire sacchi di cibo surgelato precotto e riscaldarlo, oggi sono cuochi che servono cibo fresco di qualità e sanno ridurre a zero gli avanzati alimentari. Nelle mense di Copenhagen – dove è possibile – non si compra nemmeno più il pane, tantomeno quello surgelato, ma si impasta e sforna pane fresco ogni giorno.

L'ASPETTO PIÙ COMPLESSO nel passaggio al biologico è stata la gestione degli acquisti e quindi la scrittura di gare di appalto adeguate al mercato. «Non era per nulla scontato che noi potessimo trovare i fornitori giusti – ci spiega la responsabile degli appalti pubblici del Comune di Copenhagen, Betina B. Madsen, che fa parte del gruppo di lavoro della Commissione Europea sugli acquisti pubblici verdi – il rischio era di fare una gara d'appalto che andasse deserta. Abbiamo quindi diviso gli acquisti in tanti lotti di sub-fornitura per creare le condizioni perché anche le piccole e medie imprese potessero partecipare».



14

Lo spreco di derrate alimentari nel mondo è pari al 14% del raccolto, una quantità enorme. Senza contare il cibo che viene sprecato durante la distribuzione (mercati e supermercati) e dai singoli cittadini. Le soluzioni a questo problema sono diverse a seconda delle cause.

ALLA FAO LA SETTIMANA MONDIALE SULL'ALIMENTAZIONE

Qualche «faro di biosperanza» tra fame nel mondo e colossali sprechi di cibo

MARINELLA CORREGGIA

■ Mangiare - e coltivare - senza veleni si può. In tutto il mondo. L'esempio danese si inserisce nel *Patto di Milano* per la politica alimentare, firmato da 150 città del mondo, per una dieta sana nel quadro di sistemi alimentari sostenibili. E il cibo per il presente e per il futuro è al centro della settimana dell'alimentazione in corso alla Fao. Il compendio *Beacons of Hope* (Fari di speranza), a cura della *Global Alliance for the Future of Food e di Biovision*, descrive progetti per la fuoriuscita dai veleni.

Sta andando bene, nello Stato indiano dell'Andra Pradesh, il programma *Zbnf, Agricoltura naturale a zero budget*: ovvero zero spese per input chimici esterni e dunque zero debiti - quelli per i

quali tanti contadini indiani si suicidano. Questo piano statale e comunitario «per migliorare il benessere dei produttori, dei consumatori e dell'ambiente» ha già coinvolto 600 mila contadini e dovrebbe arrivare a un milione entro il 2019-2020 e a sei milioni entro cinque anni. Attraverso scambi di conoscenze fra agricoltori le pratiche innovative con l'uso di input interamente locali aumentano la fertilità dei suoli e le rese, riducono costi e rischi, proteggono la biodiversità. Invece, il *Piano nazionale brasiliano del 2012 per l'agroecologia e la produzione biologica (Pnapo)*, nell'era Bolsonaro è colpito da drastici tagli di bilancio.

Fra le raccomandazioni del rapporto *Agroecological and other innovative approaches* (luglio 2019) curato da un gruppo di esperti

(Hlpe) nominati dalla Fao, figurano il taglio ai sussidi e agli incentivi che avvantaggiano pratiche insostenibili, il rafforzamento della normativa in materia di prodotti agrochimici dannosi e la promozione di alternative. L'agroecologia combina la resilienza anche climatica di sistemi agricoli sostenibili con l'equità sociale lungo tutta la catena alimentare, fino al mangiare sano. La vede così anche Timothy Wise, esperto dello *Small Planet Institute* che nel libro *Eating Tomorrow* fa nota-

re come i «donatori» pubblici e privati, soprattutto nell'Africa subsahariana, abbiano sostenuto un modello basato sui sussidi per input chimici e semi commerciali, rivelatisi inadatti all'agricoltura familiare e alla necessità di avere cibo ed ecosistemi nel futuro.

Nell'atrio della Fao è allestito una specie di mercato: negli stand di legno, cassette di ortaggi, frutta e cereali da tutto il mondo sono corredate da cartellini e proiezioni video che suggerisco-

Il cibo del futuro nel quadro di una politica alimentare sostenibile per difendere il pianeta e combattere la fame nel mondo. Di questo si parla al vertice della Fao in corso a Roma

no soluzioni verso la «fame zero», il secondo obiettivo per lo sviluppo sostenibile dell'Agenda Onu 2030. Ma a leggere lo Stato della sicurezza alimentare e della nutrizione 2019, pubblicato qualche mese fa da cinque agenzie dell'Onu, sono ancora 820 milioni le persone che soffrono la fame nel mondo, pari all'11% della popolazione. Dopo decenni di miglioramento, dal 2015 il trend si è invertito. E sono 2 miliardi le persone in stato di malnutrizione moderata o severa. Ecco perché alcune organizzazioni asiatiche definiscono il 16 ottobre «giornata mondiale della fame».

È in corso il decennio Onu per la nutrizione (2016-2025) e da alcuni anni di diete sane e sostenibili si parla e molto; importante il cammino verso nuove linee guida nel campo della nutrizio-

ne, iniziato dal rapporto *Fao-Hlpe Nutrition and Food Systems* del 2017. Ma l'approccio è spesso consumeristico, svincolato dai sistemi alimentari e dalla sovranità agroalimentare, troppo fiducioso in magiche soluzioni tecnologiche.

Intanto il nuovo rapporto plurilingue della Fao *Stato dell'alimentazione e dell'agricoltura nel mondo 2019* è dedicato allo spreco e alla perdita di derrate alimentari, pari ad almeno il 14% del raccolto fino al livello della distribuzione. Le soluzioni al problema sono diverse a seconda delle cause: dai silos di terra cruda in Ghana all'attenzione ai rapporti di genere in Etiopia alle campagne tipo «pulisci il tuo piatto» in Cina all'educazione di consumatori e supermercati nei paesi occidentali, fra cui la Danimarca.