

brevi&brevissime

Ecco i pipistrelli ma niente paura

■ Nel cuneese - nell'abbazia di Staffarda - con l'arrivo della primavera sono tornati i pipistrelli. Si tratta di una delle colonie di chiropteri più importanti d'Europa. Secondo gli esperti non c'è da avere alcuna preoccupazione, i pipistrelli non portano il coronavirus. Secondo l'Ispra, «nessun coronavirus potenzialmente dannoso per l'uomo è stato isolato in Italia o nell'uomo nei pipistrelli». A Staffarda, in questo periodo dell'anno, arrivano sempre 1200 femmine di due specie di chiropteri: Vespertilio maggiore e Vespertilio minore.

Birdwatching ma sul balcone

■ Dal balcone, dal giardino o dalla finestra. Luoghi ideali (e obbligati in questi giorni) per partecipare a #Vistidacasa. Il nuovo progetto che la Lipu, insieme a varie associazioni di ornitologi, ha lanciato sulla piattaforma di raccolta dati per birdwatchers e studiosi Ornitho.it. Ideato per alleviare la «crisi da astinenza» da birdwatching per via dei decreti in vigore per il coronavirus, il progetto propone l'osservazione, e l'inserimento sul web, di tutte le specie di uccelli selvatici osservabili nei dintorni delle abitazioni, ma anche di altre specie di mammiferi, anfibi, farfalle o coleotteri che sono identificabili nelle città.

Emergenza rifiuti da coronavirus

■ Come se non bastasse, pare che l'impatto del coronavirus all'Italia costerà un miliardo solo per quanto riguarda l'emergenza rifiuti. Lo dice un'analisi di Althesys (società di consulenza strategica ambientale). Il sistema dei rifiuti, ha spiegato Alessandro Marangoni, «subisce da una parte perdite rilevanti per la gestione degli scarti industriali e urbani, e dall'altra uno stress importante per riuscire a far fronte all'emergenza dei rifiuti sanitari, in enorme crescita». Detto questo, è vero anche che le perdite per le aziende che gestiscono rifiuti speciali sono compensate «positivamente dal fatto che gli italiani in questo periodo producono meno rifiuti. Ed è un bene».

Gli agnelli cucinati al tempo del Covid

■ Il Covid-19 non ferma i viaggi da incubo degli agnelli verso i macelli italiani. E' la denuncia di Animal Welfare Foundation, Ente Nazionale Protezione Animali e Animal Equality. Le tre organizzazioni denunciano - con un video - le sofferenze causate agli animali dai camion sovraffollati e dai tempi di viaggio non rispettati. Ogni anno oltre 3 milioni di ovini vengono trasportati all'interno dell'Ue. Nel 2019 l'Italia ha importato più di 900 mila agnelli da macello, in particolare a Natale e Pasqua.



«Io corro sempre», il cibo a domicilio sulle spalle dei rider

La pandemia ha aumentato la domanda di cibo a domicilio. Abbiamo fatto un giro a Torino con chi lo trasporta, per quindici euro al giorno

MIRIAM CARRARETTO

La desertificazione visiva e acustica delle città in questi tempi ci mostra la nuda, spesso cruda, verità della natura. Una desertificazione al contrario, in realtà, dove l'ambiente si riprende il suo spazio e l'uomo è costretto a ritirarsi, sorta di selezione darwiniana che premia chi è più forte, e lascia allo scoperto, falciandolo via, chi è più debole. Da un lato gli animali che tornano a invadere i parchi, dall'altro gli uomini, pochi e indifesi, che

continuano a vagare per i centri urbani perché alternative non ne hanno. Come i rider, ad esempio.

La parola d'ordine, oggi, è sicurezza. Ma di chi, e di cosa? La sicurezza legata al mondo del cibo, ad esempio, ha tante sfumature: quella di tutti noi che usciamo solo per fare la spesa, attentissimi a rispettare le regole; quella dei prodotti che consumiamo e dei contenitori che li avvolgono; quella dei rider che mettono in pericolo la loro salute, e quella degli altri, per soddisfare il nostro bulimico bisogno di cibi non certo essenziali.

Le flotte dei rider in queste settimane sono più o meno sempre le stesse: qualcuno - solo chi può permettersi di non guada-

gnare per un po' - ha deciso di rimanere a casa, tutti gli altri fanno i trasporti come in un giorno qualunque. Solo con più ritardi, e meno guadagno. «Attività essenziali», dice il decreto.

LA FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI (FIPE), ha persino lanciato il servizio *Ristora-casa.net*, il delivery della ristorazione italiana in tempo di restrizioni: semplice e veloce, come recita il mantra del lavoro digitale rigorosamente *freelance*, consente già in alcune città la geolocalizzazione degli esercizi che effettuano il servizio di consegna a domicilio sulla base della distanza dalla propria abitazione, della tipologia della cucina e della fascia di prezzo.

Spulciando i dati di Fipe, si può osservare come il 40% dei ristoratori segnali una «buona» crescita della domanda di cibo a domicilio. Al momento dell'entrata in vigore del blocco delle attività, tra le imprese della ristorazione tradizionale, solo il 5,4% era già in grado di fornire il delivery. Il 10,4% si è subito attivato per svilupparlo.

Interessante notare anche come sia cambiato l'approccio dei consumatori al food delivery. Circa il 10% degli italiani che non lo aveva mai usato prima ha iniziato a farlo. Dall'altra parte, invece, sono in molti ad averlo rinunciato, scegliendo di cucinare, visto che tanto stanno a casa. Non solo: un italiano su quattro ammette di aver timore del contagio e il 14% preferisce risparmiare, perché oggi i più fortunati hanno Cig e bonus, domani chissà. Al primo posto delle ordinazioni regna indiscussa la pizza (68%), seguono piatti tipici della cucina italiana (26%) e il classico hamburger con patatine (22%).

AIPIANI ALTI SONO QUESTI NUMERI che contano. Quelli di chi tiene in piedi il sistema sono poco interessanti. La catena economica

RICERCA SULLA SICUREZZA

Alimenti in trasferta, occhio alle temperature e al tempo

M. CA.

■ Nel laboratorio Sicurezza e Qualità degli alimenti dell'Istituto Zooprofilattico di Torino, i ricercatori hanno lavorato a un progetto molto interessante, presentato durante il Festival del Giornalismo alimentare, di cui sono partner. La domanda di partenza è stata: quanto è sicuro il cibo che ci portano i rider? Per rispondere, hanno osservato se i requisiti di temperatura per il trasporto fossero rispettati, e a quale temperatura il cibo arrivasse sul pianerottolo di casa. «Abbiamo coinvolto tutti i colleghi, gli abbiamo fatto arrivare il cibo a casa», ci raccontano Lucia Castellina e Manila Bianchi. Per il comparto caldo hanno fatto cinquanta ordini, scegliendo tre alimenti: hamburger e kebab, che hanno ingredienti caldi e poi vengono assemblati in una seconda fase, e riso alla cantonese, che invece è un unico, cioè viene scaldato prima o dopo l'assemblamento, tutto insieme.

Cos'è emerso? Che la temperatura media di un hamburger o di un kebab portato dai rider viaggia intorno ai 45,5 gradi, mentre quello del riso alla cantonese sta attorno ai 59. Il picco più basso è stato di 38 per il kebab e quello più alto di 75,8 gradi per il riso. «38 gradi è la temperatura ideale per un microorganismo per moltiplicarsi e raggiungere cariche molto elevate e pericolose per i consumatori. 38 gradi è infatti anche la temperatura del corpo umano». La normativa suggerisce che la temperatura per un trasporto a caldo debba essere non inferiore a 63 gradi.

Al di là della temperatura, ciò che conta davvero è il fattore tempo. Per moltiplicarsi i microrganismi, oltre che di calore elevato, hanno bisogno anche di tempo. Castellina, Bianchi e gli altri ricercatori hanno elaborato dei modelli matematici per andare a studiare il reale impatto sulla salute del consumatore di un kebab mantenuto a 38 gradi per il tempo di trasporto, che in chilometri di percorren-

za in bicicletta è stato stimato tra gli 800 metri e i 3,6 km.

Hanno analizzando lo scenario peggiore: il *Clostridium perfringens*, batterio che ama particolarmente le carni, a 38 gradi ha bisogno di almeno 300 minuti per arrivare a concentrazioni elevate che possono provocare intossicazioni alimentari. Quindi, considerando che i tempi di percorrenza dei rider sono mediamente di 10-12 minuti, il *perfringens*, se anche fosse presente nella carne,

Uno studio dell'Istituto zooprofilattico di Torino sui rischi delle vivande trasportate. Con un consiglio: mangiarle il più presto possibile



che in mezzo a carreggiate desolate, sono rimasti soprattutto africani, pakistani e latinoamericani. Quelli che avviciniamo e hanno voglia di parlare («ma non scrivere i nostri nomi per favore»), ci raccontano che i dispositivi di sicurezza che le aziende avrebbero dovuto garantire loro se li sono comprati da soli. «Meglio rimetterci qualche euro che la pelle», scherzano.

Ma c'è ben poco da ridere. La sicurezza del food delivery ha tante facce. Ci sarebbe da discutere su quanto siano davvero essenziali pizza, sushi e junk food, lamentano i rider, «per placare la fame di consumo di un popolo ormai stremato dalla quarantena». A partire da febbraio è entrato in vigore il decreto che obbligherebbe le aziende a versare i contributi Inail e a fornirgli i dispositivi di protezione individuale, ma il «security kit» non l'ha visto ancora nessuno.

A TORINO, IN QUESTE SERE, accadono anche cose strane. «La polizia svolge il servizio sicurezza per conto di alcune catene di fast food e se la prende con noi rider. Davanti ad alcuni ristoranti alle sette di sera ci sono fuori in coda almeno trenta rider. Se non si possono rispettare gli standard di sicurezza il locale deve chiudere, non si può continuare a colpevolizzare noi che siamo obbligati ad aspettare in un vicolo per più di un'ora con la paura di non sentir chiamare il nostro numero».

I rider protestano e si riuniscono virtualmente nella pagina Facebook *Deliverance Project* per denunciare i diritti negati e le mancate tutele, lanciando l'hashtag *#IoNonPossoStareACasa* e rivolgendo un appello al premier Giuseppe Conte. Parliamo anche con uno degli organizzatori. «Stiamo lavorando in condizioni selvagge». Obbligati ad aspettare spesso ammassati fuori dai pochi ristoranti aperti, con evidenti rischi: «Il prezzo della nostra salute? Quindici euro al giorno, quando va bene. Chi prima arriva lavora, gli altri no. E se non hai ordini negli orari di punta perdi punteggio per quelli successivi».

Qualche giorno fa erano felici alcuni rider perché si sono visti recapitare a casa un pacco. «Saranno mascherine, disinfettanti, guanti». Invece, dentro c'era solo una mascherina monouso, di quelle che secondo gli esperti andrebbero cambiate ad ogni consegna perché, inumidendosi con la saliva, si trasformano in pericolosi veicoli di contagio.

Non solo. I controlli sulle condizioni di lavoro dei rider sono diventati anche controlli a loro e alle loro biciclette. Vengono fermati, verificati, gli zaini aperti, qualcuno si è sentito dire anche «fammi vedere il permesso di soggiorno». Ma il cibo che trasportano mai, quello non conta. In diversi ci raccontano di essere stati multati per la mancanza del casco o dei fanalini, oggetti che dovrebbero essere forniti dalle multinazionali per cui prestano servizio a cottimo. È intervenuta anche la Cgil, suggerendo ai rider di «farsi rimborsare l'importo delle sanzioni dai propri datori di lavoro».

Dopo il danno, la beffa. Come moltissime altre categorie di lavoratori, i rider sono rimasti esclusi dal bonus di 600 euro previsto dal Governo per sostenere autonomi e partite Iva. «Se il nostro lavoro è ritenuto essenziale vogliamo che sia riconosciuto e pagato adeguatamente. La sospensione del servizio e l'inclusione dei rider nelle misure di assistenza ai lavoratori autonomi ci sembra l'unica soluzione logica ed è ciò che continueremo a chiedere, anche se ormai chiedere non sembra più abbastanza».

I ristoratori mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività.

I ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato, per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie. Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo.

Il ritiro del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto. Il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori o sacchetti tramite adesivi, graffette o altro.

Il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto, che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare i requisiti di sicurezza alimentare. Il cibo va consegnato a distanza di sicurezza.



GOVERNO E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Tutte le regole del «food delivery» nell'era del Covid

M. CA.

Il principio fondamentale che regola le norme sulla sicurezza e l'igiene del cibo stabilisce che tutti gli operatori che intervengono nella filiera produttiva garantiscano che i prodotti siano trattati in modo da evitare qualsiasi contaminazione o trasformazione tali da renderli pericolosi o inadatti al consumo umano. Questo, ovviamente, vale anche per chi trasporta gli alimenti, che deve dotarsi di un manuale di autocontrollo, chiamato comunemente Haccp, nel quale si analizzano tutti i rischi per la sicurezza e l'igiene e si stabiliscono le misure utili a evitarli.

Chi trasporta il cibo, quindi anche i rider, devono assicurarsi che i mezzi di trasporto siano puliti (nel loro caso gli zaini), che il cibo non entri in contatto con fonti di pericolo come batteri o sostanze pericolose, e che la temperatura sia mantenuta costante nel caso debba restare bassa o nel caso di cibo surgelato.

Per evitare che il cibo trasportato diventi pericoloso, la legge stabilisce che tutti gli addetti ricevano adeguata formazione e addestramento in materia di igiene alimentare. Indicazioni certe sul livello di formazione fornita dai tanti brand del food delivery, però, ne abbiamo pochissime.

Nel caso delle app del cibo a domicilio la legge prevede che siano pubblicati per ciascun prodotto tutte le informazioni obbligatorie che troveremo comunemente nei menù e nei libri degli ingredienti. Pochi sanno però che sarebbe obbligatorio, al momento della consegna, che il cibo sia accompagnato da un'indicazione scritta degli allergeni, cioè di tutti gli ingredienti utilizzati per preparare il cibo che possono provocare allergie o intolleranze. Le aziende che non la rilasciano sono, teoricamente, sanzionabili, e soprattutto responsabili degli eventuali effetti dannosi sulla salute del cliente.

E in questa emergenza Covid-19 come cambiano le regole? Con il Dpcm 11 Marzo il Governo ha previsto la sospensione delle attività dei servizi di ristorazione, fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie e pasticcerie. È ammessa la sola ristorazione con consegna a domicilio, nel rispetto – o presunto tale, ci permettiamo di dire –

delle norme igienico-sanitarie.

AssoDelivery, l'organizzazione di riferimento dell'industria italiana del food delivery, e FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, hanno imposto alcune regole che i rider dovrebbero scrupolosamente seguire, secondo le indicazioni fornite dal Ministero della Salute.

Eccole queste regole che, tuttavia, ascoltando le tante denunce dei rider che ci sono arrivate, vengono ripetutamente violate: i ristoratori mettono a disposizione del proprio personale prodotti igienizzanti, assicurandosi del loro utilizzo tutte le volte che ne occorra la necessità e raccomandano di mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro nello svolgimento di tutte le attività;

i ristoratori definiscono delle aree destinate al ritiro del cibo preparato, per le quali osservano procedure di pulizia e igienizzazione straordinarie.

Queste aree devono essere separate dai locali destinati alla preparazione del cibo; il ritiro del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto;

il cibo preparato viene chiuso in appositi contenitori o sacchetti tramite adesivi chiudi-sacchetto, graffette o altro, per assicurarne la massima protezione; il cibo preparato viene riposto immediatamente negli zaini termici o nei contenitori per il trasporto, che devono essere mantenuti puliti con prodotti igienizzanti, per assicurare il mantenimento dei requisiti di sicurezza alimentare; la consegna del cibo preparato avviene assicurando la distanza di sicurezza interpersonale di almeno un metro e l'assenza di contatto diretto.

Last but not least – per usare un dei tanti inglesismi che piacciono ai sostenitori incalliti della gig economy – chiunque presenti sintomi simili all'influenza deve restare a casa, sospendere l'attività lavorativa, non recarsi al pronto soccorso e contattare il medico di base o le autorità sanitarie.

Assodelivery e Fipe hanno messo a punto alcune regole igieniche e sanitarie per chi porta il cibo nelle case

viene prima, li ingurgita. Sicurezza, tutele e salute sono categorie concettuali nemmeno contemplati nell'economia *on demand* che non si ferma mai.

Decidiamo di uscire all'ora di pranzo in quattro giorni differenti della settimana. Il centro di Torino è spettrale, come il resto d'Italia. Anche il meteo è ballerino di questi tempi. I primi due giorni c'è sole e fa caldo, un cielo terso che da queste parti non si vede mai. Gli altri due fa freddo, tira un vento gelido, piove anche. Ma il quadro che ci troviamo davanti agli occhi è sempre lo stesso: i rider sfrecciano davanti a noi come se il mondo non si fosse fermato. Ne seguiamo qualcuno, tenendoci lontani, anche noi in bici.

IN QUATTRO GIORNI DI OSSERVAZIONE cambiano essenzialmente due cose: ciò che i rider indossano, e i colori delle loro facce. Nei primi due giorni – e siamo già alla penultima settimana di marzo – quasi nessuno di quelli che incrociamo porta guanti e mascherine. Le flotte sono variegiate, come in tempi normali: non più solo stranieri, come accadeva agli esordi del food delivery, ma anche giovani italiani, laureati che lo fanno per arrotondare o ragazzi che non trovano altro, e persino persone di mezza età. Ci colpisce parecchio una signora dallo sguardo innocente: ha visibilmente più di cinquant'anni, non propriamente un fisico atletico, si muove un po' a fatica sulle due ruote, ma riesce a stare nei tempi di consegna.

Negli ultimi due giorni di osservazione – l'ultima settimana di marzo – la maggior parte dei rider che incrociamo ha mascherina che avvolge la bocca e guanti protettivi. Qualcuno li infila solo al momento della consegna. Moltissimi italiani, giovani e meno, non escono più. Per strada, a schivare le bu-

non rappresenterebbe un rischio reale per la salute.

Possiamo dunque affermare che il cibo che ci arriva con il food delivery è mediamente sicuro. L'Istituto Zooprofilattico ci dà però due consigli fondamentali: se ci facciamo consegnare un cibo caldo a casa facciamolo nel momento in cui intendiamo effettivamente consumarlo. E assecondiamo il GPS: fortunatamente, le app del food delivery tendono già a consigliare i ristoranti più vicini al domicilio, quindi è bene non andare a cercare il locale dall'altra parte della città, il che rende anche più sicuro il lavoro dei rider.

Gli esperti hanno fatto la prova anche del comparto freddo. Hanno scelto insalata, yogurt e salmone affumicato, provenienti da dieci catene della grande distribuzione: l'insalata perché molto consumata, lo yogurt perché molto stabile e il salmone perché considerato a rischio *Listeria*. La temperatura più bassa riscontrata è stata di 5,4 gradi e la condizione peggiore di 15,3. Come media delle cinquanta rilevazioni, 9,1 gradi. Per il freddo la temperatura ideale è di 8 gradi. A 5 gradi il *Listeria* ha una carica accettabile e non pericolosa. A 15 gradi, dopo due ore, il livello di sicurezza viene superato. Quindi, anche qui a incidere è il fattore tempo: il consiglio è riporre subito i prodotti in frigorifero, appena ce li consegnano.

