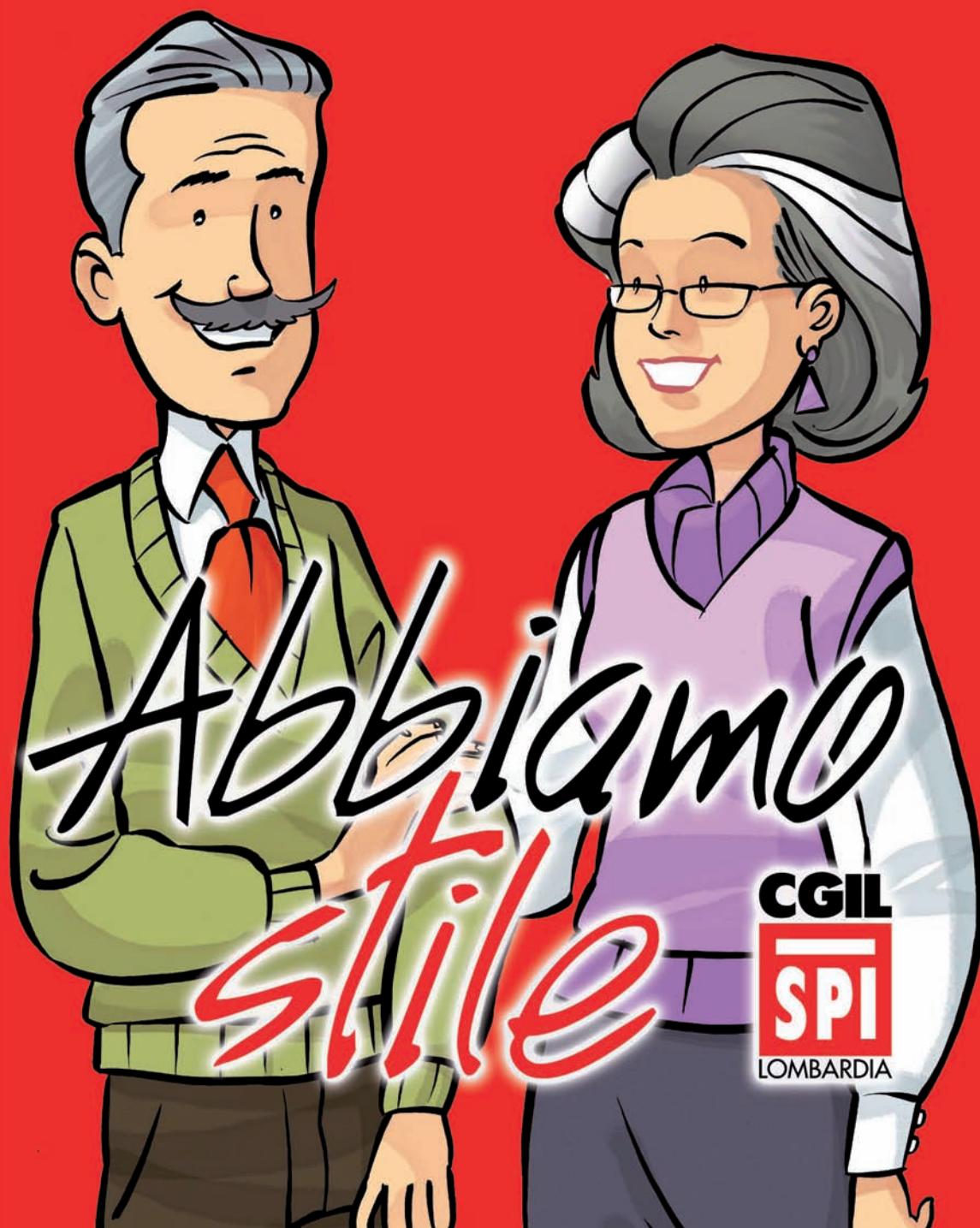


NUOVI argomenti

Mensile del Sindacato Pensionati Italiani Cgil della Lombardia

Numero 4 • Aprile 2015

Spedizione in abbonamento postale 45% art. 2 comma. 20/B legge 662/96 - filiale di Milano



CGIL
SPI
LOMBARDIA

NUOVI argomenti

Mensile del Sindacato Pensionati Italiani Cgil della Lombardia

Sommario

- 2 Editoriale**
Mille ragioni per occuparci di stili di vita più sostenibili
Merida Madeo
- 6 La Carta di Milano**
- 7 “Expo, esperienza straordinaria e irripetibile”**
Intervista al ministro Maurizio Martina
Merida Madeo
- 10 Perché parlare di alimentazione e persone anziane**
- 13 COMPORTAMENTI SOSTENIBILI E STILI DI VITA PIÙ EQUI, È POSSIBILE?**
L'esperienza con l'Istituto Amerigo Vespucci
- 14 Giovani e anziani contro lo spreco alimentare**
Pasquale Pagano
- 16 Ascoltare i nostri bisogni attraverso il cibo**
- 18 I consigli dei più giovani**
- 20 SPRECO ALIMENTARE: QUALI INIZIATIVE PER COMBATTERLO?**
- 24 Cos'è il Pinpas?**
- 26 Qualche dato sullo spreco**
- 31 Una mostra per ricordare il valore dei *Lavoratori del cibo***
Claudio Superchi e Giorgia Sanguinetti
- 33 Al Festival della risorsaAnziano le due mostre in piazza**
Valerio Zanolla
- 34 Cibo e benessere come se ne parla nei territori**
- 36 Promozione della salute e della prevenzione**
Raggiunto un accordo con Asl della provincia di Sondrio
Ettore Armanasco
- 38 Idee per ... la qualità della terza età**
Beppe Castrezzati
- 39 Conclusioni**
Lo Spi ha stile!
Stefano Landini

*L'intervista a Beniamino Lami è stata curata da Merida Madeo.
Quelle ad Antonella Pari e ai ragazzi dell'istituto alberghiero Vespucci da Pasquale Pagano.*



Nuovi Argomenti Spi Lombardia

Publicazione mensile del Sindacato Pensionati Italiani Cgil Lombardia

Numero 4 • Aprile 2015

Direttore responsabile: Erica Ardentì

Editore: Mimosa srl uninominale, amministratore unico Valerio Zanolla

Impaginazione: A&B, Besana in Brianza (MB)

Prestampa digitale, stampa, confezione:

RDS WEBPRINTING S.r.l.

Via Belvedere, 42 - 20862 Arcore (MB)

Registrazione Tribunale di Milano n. 477 del 20 luglio 1996

Numero singolo euro 2,00

Abbonamento annuale euro 10,32

MILLE RAGIONI PER OCCUPARCI DI STILI DI VITA PIÙ SOSTENIBILI

Merida Madeo *Segreteria Spi Lombardia*

Sostenere e promuovere la necessità di comportamenti e stili di vita più equi e sostenibili.

È questo uno dei temi su cui si sta articolando il lavoro dello Spi. Un primo appuntamento è stato quello del 19 novembre scorso con l'organizzazione di un seminario per ragionare attorno ai temi relativi al cibo, allo spreco alimentare ma non solo.

Luogo scelto per tenerlo: la scuola alberghiera Amerigo Vespucci di Milano, una scuola dove ragazze e ragazzi studiano per diventare cuochi o per svolgere professioni che al cibo fanno riferimento e dove, quindi, il rapporto e la conoscenza dell'alimentazione, della nutrizione sono elementi centrali dell'esperienza didattica.

Con questa scelta si è voluto prediligere un luogo dove fosse possibile mettere concretamente insieme i giovani con gli anziani, gli studenti con i nonni; cercare, come spesso facciamo, di collegare la memoria e il futuro. Abbiamo avuto questa possibilità grazie alla sensibilità della dirigente scolastica, degli insegnanti, del personale non docente e, soprattutto, delle ragazze e dei ragazzi che a questa esperienza hanno voluto partecipare. Sono stati loro, infatti, a preparare il pran-



zo, a spiegarci il perché della scelta degli ingredienti, della loro provenienza e della loro preparazione.

È importante sottolineare le motivazioni, non solo del seminario ma del perché lo Spi ha deciso, fra le sue iniziative, di occuparsi di cibo, sana alimentazione, spreco alimentare e non solo; in altre parole di stili di vita più equi e sostenibili.

Occorre dunque partire da

alcuni ragionamenti e analisi: in Italia assistiamo, ormai da diversi anni, a un'accelerazione del processo di invecchiamento della popolazione e dei mutamenti della struttura delle famiglie. Il fenomeno è legato sia all'allungamento della vita, si vive infatti e per fortuna sempre più a lungo, sia alla bassa propensione ad avere figli.

Gli ultimi dati Istat, che fotografano la situazione del paese, ci dicono che nel 2013 in Italia la speranza di vita alla nascita è giunta a 79,8 anni per gli uomini e a 84,6 per le donne.

Allo stesso tempo il nostro Paese è caratterizzato dal persistere di livelli molto bassi di fecondità 1.42 nel 2012, UE 1,58. Questa combinazione porta all'accentuarsi, dunque, dell'invecchiamento della popolazione. Il dato ci pone nelle classi-

fiche della dinamica demografica nei paesi della UE al 28° posto.

Prosegue l'aumento del numero delle famiglie, ma diminuisce la loro dimensione. Le famiglie uni personali sono cresciute tra il 2006 e il 2013 del 23,15, hanno superato i 7,5 milioni arrivando a rappresentare il 30,2 % della popolazione. Il 48,75 delle persone che vivono da sole sono anziani di 65 anni e più. Fra queste la maggioranza è costituita da donne.

Questi pochi dati ci fanno capire subito l'impatto significativo che hanno i consumi degli anziani per l'economia del paese, sia per il loro ammontare sia nelle loro caratteristiche.

Consumare in modo equilibrato, positivo, utile e consapevole per sé e per la società, riguarda oggi questa fascia di popolazione più di altre. E non solo: i consumi degli anziani rappresentano una grossa fetta di business, alla quale fanno riferimento le imprese, con i loro prodotti, con la pubblicità e con la tipologia di bisogni verso i quali, per interessi puramente economici, si indirizzano.

Anche in Lombardia gli anziani rappresentano una fascia importante della popolazione.

Infatti su un totale di 9.973.397 residenti, ci sono 3.133.369 di pensionati e pensionate. Il dato della speranza di vita alla nascita è per i maschi di 80,2 mentre per le donne è 85,1. Il rapporto percentuale fra la popolazione di 60/64 anni e quella fra i 15/19 è di 133,4 punti. Lo Spi rappresenta oltre 480mila pensionati in questa regione.

Quindi la risposta alla domanda perché lo Spi si interessa e discute di nutrizione, consumi e sprechi è facilmente individuabile. Esistono, inoltre, molti studi sui consumi, le abitudini alimentari ecc, compiuti specificamente sulla popolazione anziana.

E allora stare sul tema, fare delle nostre analisi, ricerche e indagini su questi aspetti, rappresenta una parte importante della nostra attività, del nostro modo di dar voce a bisogni e dare risposte a domande di conoscenza con l'obiettivo di aiutare le persone nelle scelte e nei comportamenti.

È ormai evidente che ogni comportamento individuale ha un impatto sulla società e, quindi, parlare di buona alimentazione, di scelta di prodotti a chilometro zero, di attenzione alle mo-

COMPORAMENTI SOSTENIBILI E STILI DI VITA PIÙ EQUI, SI PUÒ FARE?

UN CONVEGNO DELLO SPI CGIL LOMBARDIA PER PARLARE DI SPRECO ALIMENTARE E DI PROMOZIONE DI STILI DI VITA PIÙ EQUI E SOSTENIBILI.

Milano, 19 novembre 2014

Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci"



dalità della produzione agricola, (dell'uso di sostanze nocive per aumentare la produzione, salvo poi eliminarne una parte per tenere alti i prezzi), di quali involucri e contenitori utilizzare per il cibo, dei comportamenti della grande distribuzione, del rapporto fra qualità e prezzo ... parlare di tutto ciò rappresenta solo una parte degli aspetti che vanno presi in considerazione.

Occorre mettere in campo comportamenti positivi, per non incidere negativamente sull'ambiente, diffondere le buone prassi che ci sono e che si stanno moltiplicando, in maniera spesso spontanea o legate a specifici territori e gruppi di cittadini e associazioni che insieme si muovono e scelgono.

Occuparci di cibo, spreco e consumi vuol dire fornire conoscenze, cultura del cibo e del suo utilizzo, prendere coscienza dell'impatto ambientale e sociale che questi hanno per favorire un concetto di benessere individuale e collettivo che sia sostenibile.

L'utilizzo del suolo, sottratto all'agricoltura spesso per favorire altri settori e molto per favorire la speculazione edilizia, ha reso il nostro pae-

se vulnerabile e insicuro nei confronti di eventi naturali che rischiano di essere sempre più invasivi. Su questo fronte occorre agire velocemente e in modo coordinato e a poco vale, di fronte ai disastri quotidiani, palleggiarsi le responsabilità tra istituzioni. Occorre una rinnovata coscienza dell'importanza della difesa del suolo, della natura e del suo equilibrio da parte di tutti. È indispensabile essere consapevoli che non è più sostenibile la sottrazione di terreno alla produzione agricola e all'equilibrio ambientale.

Anziani e consumi: l'ultima ricerca effettuata dal Censis sull'argomento ci consegna una fotografia nella quale è rappresentata la grande capacità di molti anziani e anziane nell'aver un rapporto critico e positivo con queste tematiche oltre a non lasciarsi affascinare da messaggi puramente commerciali. In generale, continua il Censis, per una larga fascia di popolazione siamo passati da un concetto di consumismo a un concetto di consumo consapevole.

Non solo la crisi ha ovviamente pesato su questi comportamenti, perché le risorse da destinare ai consumi, per molte persone, sono diminuite ma

è anche cresciuta la consapevolezza che il *consumare è bello*, al di là di altre valutazioni, subisce una pesante battuta d'arresto.

Ma come possiamo aiutare le persone in questo campo? Con quali strumenti, con quali mezzi? È possibile avere comportamenti che riducano lo spreco e non solo quello alimentare? Pensiamo allo spreco dell'energia o dell'acqua e così via.

Siamo passati dall'illusione della infinitezza delle risorse a quella della consapevolezza di una loro dimensione non infinita e, quindi, risparmiare e non sprecare deve diventare un modo di vivere virtuoso.

Riflettendo sulla moltiplicazione dei comportamenti, arriviamo ai grandi numeri. Se pensiamo che nel mondo occidentale si buttano ogni anno 222 milioni di tonnellate di cibo, che ogni famiglia in Italia butta in media 49 chili di cibo, che un terzo della produzione di cibo finisce nella spazzatura a fronte di 832 milioni di persone che soffrono la fame, vediamo chiaramente uno dei tragici paradossi della nostra epoca.

Gli anziani sono spesso portatori di valori positivi nel rispetto del cibo e contro lo spreco, per un'esperienza di vita fatta in momenti difficili del nostro paese quando sbarcare il lunario non era molto facile. Per questo la memoria degli anziani è un fattore importante nella trasmissione di valori positivi e di buone pratiche alle giovani generazioni.

Infatti la ricerca del Censis ci dice che: "il mutamento del rapporto degli italiani con il passare del tempo, l'evoluzione del modo di vivere la terza e quarta età sta generando una nuova cultura, intesa come costellazione di valori, insieme di comportamenti e scelte di vita che, massificandosi, hanno impatto sulla realtà sociale. Gli anziani – continua il Censis – sono una componente attiva della società, capace con le sue scelte e azioni, di marcare il proprio segno sulle dinamiche di fondo dei vari ambiti".

Ciò è particolarmente vero in relazione alla crescente consapevolezza collettiva verso la sostenibilità dell'economia e dei modelli di consumo, alla distribuzione della ricchezza e alla globalizzazione.

Pensare che le persone anziane siano portatrici di visioni ristrette dei problemi, di una cultura lontana da nodi socioeconomici e culturali è un

PERCHÉ PARLARE DI SPRECO?

UN PROGETTO DI SENSIBILIZZAZIONE
SULLO SPRECO ALIMENTARE
E DI PROMOZIONE DI STILI DI VITA
PIÙ **EQUI** E **SOSTENIBILI**
A CURA DELLO **SPI CGIL LOMBARDIA**

Milano, 19 novembre 2014
Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci"

Abbiamo stile

CGIL
SPI
LOMBARDIA

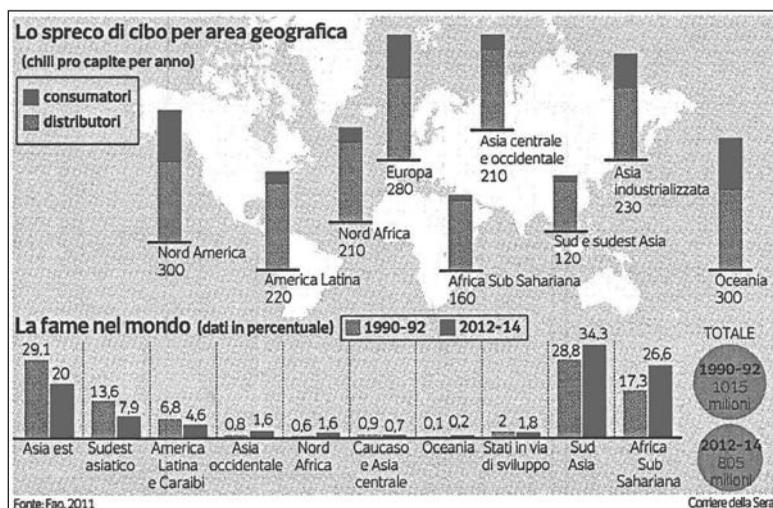
errore grave, piuttosto va emergendo una inedita, e probabilmente non prevedibile neomodernità di valori e comportamenti che tra gli anziani sono particolarmente radicati, come la sobrietà, la concretezza, la responsabilità verso gli altri e la comunità. Allo Spi e al sindacato in generale spetta il compito di far discutere le compagne e i compagni su questi temi per socializzare conoscenze, esperienze, confrontare punti di vista. I comprensori della Lombardia, con le loro specificità, le loro esperienze e la memoria del lavoro fatto con le persone, nelle leghe e nei luoghi di incontro degli anziani, sono un esempio importante di come gestire queste tematiche sul territorio.

Noi vogliamo sollecitare l'impegno su questi filoni che già vedono un'importante attività in alcuni territori (vedi pag. 34), fornendo informazioni, formazione, strumenti e qualche sollecitazione. Sappiamo che la sensibilità e la voglia di agire non si preparano a tavolino ma cercando le ragioni delle nostre azioni.

Lo Spi non si occupa esclusivamente di previdenza, di servizi, è vicino alla sua gente su tutte le tematiche che gli anziani affrontano, cercando nel rapporto quotidiano con loro non solo di fornire ma di cogliere le esperienze e le sensibilità che da essi vengono.

Questo progetto è il segno della complessità dello Spi, della sua capacità di cogliere i problemi e i movimenti della società per, senza nessuna presunzione ma con molta onestà intellettuale, contribuire con la sua azione, insieme ai milioni di pensionate e pensionati, a dare un segno al cambiamento. Vogliamo dare speranza al cambiamento, pur in un momento così difficile come quello che stiamo vivendo, cimentandoci su terreni che interessano le persone di questo paese.

Nessuna improvvisazione, ma serietà nell'analisi e nella ricerca. È per queste ragioni che lo Spi nazionale, in collaborazione con Federconsumatori e con Auser ha lanciato una campagna di sensibilizzazione e di indagine, attraverso l'utilizzo di diecimila questionari da sottoporre in questi mesi alle pensionate e ai pensionati, per avere dai diretti interessati i dati che riguarda-



no le abitudini alimentari e gli stili di vita che vogliamo analizzare.

Il nostro Paese ospiterà a Milano, da maggio a ottobre 2015 l'Esposizione universale, Expo, che avrà come tema centrale il cibo con lo slogan *Nutrire il pianeta. Energia per la terra.*

Al netto degli aspetti economici che si muoveranno attorno a Expo è evidente che ci sarà molta attenzione e discussione sui temi proposti. La cosiddetta *Carta di Milano* riassume gli impegni che istituzioni, associazioni, cittadini si daranno per i prossimi decenni.

Condividiamo pienamente le dichiarazioni del direttore generale della Fao José Graziano da Silva che, in un'intervista rilasciata al *Corriere della sera*, il 5 febbraio scorso, giornata mondiale contro lo spreco alimentare, ha sottolineato come "un mondo a fame zero è possibile. È un lusso insulso lo spreco alimentare. Porteremo con la presenza della Fao all'Expo – continua da Silva – la voce di 805 milioni di persone che ancora oggi soffrono la fame. Il nostro slogan sarà *Sfida fame zero: uniti per un mondo sostenibile.* La lotta contro lo spreco alimentare è essenziale. Pensiamo al fatto che oggi un terzo del cibo venduto nelle nostre città viene buttato via e, con esso tutta l'acqua, l'energia e gli elementi utilizzati per produrlo. Uno spreco insulso che ha conseguenze devastanti sulle risorse naturali. Sprecare cibo, energia, risorse, è un lusso che non ci possiamo più permettere".

Il tema è, quindi, di grande importanza e di grande attualità. Sono in gioco benessere individuale, iniquità sociali, sostenibilità collettiva e il futuro di nuove generazioni. ■

LA CARTA DI MILANO

Tra gli obiettivi di Expo 2015 c'è quello importantissimo di mettere a punto la Carta di Milano che dovrà contenere i diritti e i doveri dell'umanità sul cibo.

L'idea e lo scopo della Carta di Milano è quella di preparare un documento condiviso da consegnare a fine Expo al segretario generale dell'Onu il 14 ottobre.

Il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, nel corso dell'incontro di preparazione di Expo delle Idee, tenutosi a Milano lo scorso 7 febbraio, ha annunciato che la prima versione della Carta sugli impegni assunti da Expo sarà presentata già il 28 aprile.

La dichiarazione conclusiva dell'Esposizione universale costituirà un atto di indirizzo internazionale e un contributo alle riflessioni che saranno svolte in sede di discussione su Millennium Goals a novembre. Per la prima volta un'Esposizione universale propone una Carta di responsabilità e impegni concreti e misurabili rivolta a cittadini, governi, istituzioni, associazioni e imprese. Il documento sarà sottoposto infatti anche alla firma dei visitatori dei padiglioni, per responsabilizzare ciascuno su questioni come lo spreco alimentare, il diritto al cibo, la sicurezza dei prodotti, l'agricoltura sostenibile.

Tutto questo in vista dell'aggiornamento degli obiettivi del millennio delle nazioni Uni-

te, che proprio quest'anno saranno sostituiti dai nuovi Obiettivi di sviluppo sostenibile.

È possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile? È con questa domanda che si apre la sfida dell'Esposizione universale di Milano.

Se novecento milioni di persone patiscono la malnutrizione e altrettanti subiscono i danni di un'alimentazione eccessiva è evidente che il tema della sicurezza e salubrità alimentare si pone su scala globale e coinvolge direttamente o indirettamente la maggior parte degli individui sulla terra e chiama alla responsabilità governi nazionali e istituzioni internazionali.

Come garantire a tutti cibo sano, come cibo e salute sono in relazione negli stili di vita, nel benessere delle persone? Come lo sfruttamento delle risorse e la sostenibilità ambientale possono convivere, come coniugare la produzione alimentare con il risparmio energetico, l'utilizzo delle fonti di energia rinnovabili, la tutela delle risorse naturali, e tra queste in primo luogo l'acqua, primo nutrimento dell'umanità e della terra stessa? Come combattere l'inequità della distribuzione delle risorse?

Attorno a questi temi si svolgerà l'Expo 2015 ed è indispensabile la profonda consapevolezza dell'urgenza di dare risposte efficaci e tempestive a queste domande. ■



"EXPO, ESPERIENZA STRAORDINARIA E IRRIPETIBILE"

Intervista al ministro Maurizio Martina

Merida Madeo *Segreteria Spi Lombardia*

Maurizio Martina è il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali e, dunque, impegnato in prima persona sulle tematiche che caratterizzano Expo 2015. Per questo lo abbiamo contattato chiedendogli un'intervista che ci ha gentilmente rilasciato.

In una delle sue dichiarazioni sull'Expo ha affermato che "chi pensa che l'Esposizione sarà una semplice fiera non solo sbaglia, ma ignora la portata di questa manifestazione". Potrebbe spiegare meglio il significato di questa affermazione?

Expo è molto di più di una fiera, è un'esperienza straordinaria e irripetibile, di portata internazionale che avrà ricadute importanti non solo dal punto di vista economico ma anche culturale e sociale. Uno degli obiettivi principali è aumentare la consapevolezza di ogni singolo individuo sui temi legati alla sicurezza alimentare, contribuendo a rafforzare la cooperazione tra i popoli. Per sei mesi ospiteremo il mondo a casa nostra con oltre 140 Paesi e l'Italia, in questo contesto, ha il compito di guidare il confronto sulla grande sfida alimentare del futuro da cui dipenderanno i nuovi equilibri geopolitici dell'intero pia-



neta. Garantire sostenibilità ambientale, sociale ed economica anche alle nuove generazioni rappresenta una questione centrale che non può essere rimandata. Questo è il vero spirito che anima Expo e che è anche alla base della *Carta di Milano*, che sarà l'eredità che vogliamo lasciare. Si tratta di una vera e propria novità: sarà la prima Esposizione a essere ricordata non solo per i manufatti rea-

lizzati, ma anche, e soprattutto, per il contributo al dibattito a livello mondiale e all'avvio di un processo partecipativo senza precedenti.

Nutrire il pianeta, energia per la vita è il tema che sarà al centro di Expo 2015. Quali obiettivi ne derivano per i Paesi che parteciperanno e per le istituzioni internazionali? E, in particolare, qual è l'obiettivo che l'Italia si pone come Paese ospitante e protagonista dell'Expo 2015?

In questi mesi abbiamo discusso molto di cantieri, opere, strade, ma dobbiamo capire che la vera potenza dell'Esposizione universale che l'Italia ha l'onore di ospitare sta nel suo contenuto e nei temi che affronteremo. Garantire cibo sano, sicuro e sufficiente a tutti è, e sarà sempre più, un

tema di fondamentale importanza per gli assetti strategici del prossimo futuro, considerando che nel 2050 la popolazione mondiale arriverà a quota nove miliardi. Questo ci impone, quindi, una riflessione profonda perché vuol dire che dovremo produrre almeno il 60% in più del cibo che produciamo ora. Su questo tutti i Paesi e le istituzioni sono chiamati a interrogarsi, a pianificare e ad agire. L'Italia, che vanta una cultura e un patrimonio agroalimentare unici al mondo e che è anche la patria della Dieta mediterranea, può fare la differenza grazie alle sue pratiche, alle sue eccellenze, alle sue professionalità. Ecco allora perché mi sento di dire che Expo sarà la chiave che apre la porta all'esperienza di un intero Paese.

Nelle sue dichiarazioni ha dato grande importanza alla *Carta di Milano*, potrebbe spiegarci le implicazioni che questa avrà per i prossimi anni?

Stiamo preparando un documento condiviso da consegnare al segretario generale dell'Onu, Ban Ki-moon, alla fine del semestre di Expo. La *Carta di Milano* non sarà un atto intergovernativo, come per esempio il Protocollo di Kyoto, ma vuole essere un documento di impegni precisi,

un manifesto di intenti costruito, innanzitutto, sulla partecipazione consapevole dei cittadini, delle imprese, delle associazioni e delle istituzioni. Sarà il nostro contributo al confronto internazionale per la definizione dei prossimi obiettivi del millennio. Darà forma agli impegni essenziali dal punto di vista scientifico, ambientale, sociale, culturale, economico e politico.

La lotta contro lo spreco alimentare, fatta attraverso il Pinpas, è uno degli obiettivi del suo ministero. Ritiene sufficiente il lavoro finora svolto e quali sono i progetti per creare nel nostro Paese una vera consapevolezza sul problema?

L'ultimo rapporto della Fao ci dice che ogni anno nel mondo si spreca cibo per 750 miliardi di dollari. Significa che ben un terzo del cibo che produciamo finisce in rifiuti, mentre oltre 800 milioni di persone soffrono la fame nel mondo e solo in Europa si contano 50 milioni di indigenti. Questi dati ci dicono che il tema della lotta agli sprechi alimentari è decisivo. Solo in Italia si gettano via così ogni anno più di dieci miliardi di euro. Sono numeri impressionanti, che ci impongono di agire immediatamente. Anche per combattere il grave paradosso obesità-mal-

Un momento dell'evento "Expo delle idee", Milano 7 febbraio 2015.





Il ministro Martina durante la conferenza stampa "Expo 2015 e scuola".

nutrizione che caratterizza il mondo globalizzato. Per questo, nell'ambito del *Tavolo per gli indigenti*, stiamo lavorando con la filiera per una soluzione concreta e virtuosa, mettendo a sistema il recupero degli alimenti nella fase di produzione e distribuzione. Con gli enti caritativi che si occupano della distribuzione di cibo agli indigenti stiamo portando avanti una efficace collaborazione: nel corso dell'ultima riunione al ministero c'è stato un aggiornamento sulla fornitura di 45 mila tonnellate di prodotti acquistati da Agea, utilizzando i 36,7 milioni di euro di anticipo da parte del governo nazionale delle risorse del Fondo europeo di assistenza agli indigenti.

L'Italia è un Paese che invecchia sempre di più sia perché c'è un basso tasso di natalità sia per l'aumento della speranza di vita. Ci sono delle politiche del suo ministero sul fronte della nutrizione, alimentazione e buone abitudini indirizzate in modo specifico a questa vasta parte della popolazione?

Abbiamo messo in campo un impegno concreto per creare una vera cultura per una corretta

nutrizione e buoni abitudini alimentari. Lavoriamo prima di tutto per promuovere un progetto di educazione alimentare nelle scuole, attraverso specifici programmi didattici, in modo da spiegare fin da piccoli l'importanza di uno stile di vita sano. E anche in questo caso Expo rappresenta un momento straordinario per promuovere una nuova sensibilizzazione. Attraverso il Corpo Forestale dello Stato e insieme al ministero dell'Istruzione svilupperemo, infatti, percorsi per gli studenti delle scuole italiane nelle Riserve naturali tutelate dalla Forestale, basati sull'esperienza diretta con il nostro patrimonio ambientale. Inoltre, abbiamo già previsto di avviare il progetto *Latte nelle scuole* nel 2016, perché è importante che i nostri bambini conoscano e consumino di più questo prodotto fondamentale dal punto di vista nutrizionale. Si tratta di politiche e di interventi necessari per promuovere il tema della corretta alimentazione, perché ritengo sia di primaria importanza su questo tema una grande assunzione di responsabilità per compiere tutti un salto di qualità culturale nell'approccio verso il cibo. ■

PERCHÉ PARLARE DI ALIMENTAZIONE E PERSONE ANZIANE

Il dipartimento Benessere e alimentazione anziani dello Spi nazionale ha iniziato un percorso sul tema *Alimentazione e persone anziane* e come prima tappa è stato dato il via a un questionario da sottoporre proprio alle persone anziane. Ne parliamo con **Beniamino Lami**, segretario Spi e responsabile di questa iniziativa.

Potresti spiegarci le motivazioni di questa scelta?

La decisione di affrontare la tematica dell'alimentazione riferita in modo particolare alle persone anziane è nata riflettendo sul fatto che a questo argomento sono legate una infinità di tematiche che, per quanto riguarda la nostra organizzazione sindacale, hanno risvolti politici e contrattuali notevoli.

Al tema dell'alimentazione è connessa la vivibilità del territorio, in quanto una corretta alimentazione va associata a un altrettanto corretto stile di vita, cosa che non è realizzabile se il territorio in cui

si è insediati non consente, ad esempio, una viabilità priva di rischi e non è dotato di adeguati spazi verdi.

Altro tema importante riguarda il risparmio economico, soprattutto nella situazione di grave difficoltà del



nostro paese che vede crescere in modo esponenziale il numero di famiglie e persone che si trovano sotto la soglia di povertà. Avere a disposizione terreni per istituire degli orti urbani consente alle persone un controllo diretto della qualità del cibo, oltre a fornire la possibilità di tenere in esercizio il proprio corpo e realizzare un positivo scambio tra le generazioni,

coinvolgendo ragazze e ragazzi in questa attività. Avere a disposizione locali anche di piccole dimensioni per ospitare i Gas (gruppi di acquisto solidali), non solo consente un forte risparmio, ma favorisce la socializzazione tra persone che spesso sono sole e abbandonate. Altro tema molto importante legato all'alimentazione è quello della sanità. Una corretta alimentazione è molto spesso sostitutiva delle medicine perché svolge un ruolo di prevenzione.

Il questionario che abbiamo predisposto con la collaborazione della Fondazione Isscon consentirà alle nostre leghe di capire la situazione reale del proprio territorio e delle esigenze che la popolazione in esso insediata manifesta. Questo apre una strada di rapporto democratico con le persone, iscritte e non al nostro sindacato e di avviare un percorso di contrattazione sociale territoriale che rende protagoniste le persone del territorio.



Lo spreco alimentare e la nutrizione sono temi molto importanti di cui si discute molto. Come lo Spi intende affrontare questa tematica?

Il questionario serve anche a questo, cioè capire quali sono le abitudini alimentari nel pro-

prio territorio e quindi affrontare la questione con una forte campagna di informazione e sensibilizzazione. Riuscire a fare uscire la gente dal proprio guscio, metterla a confronto con altre persone e farle discutere su argomenti di cui molto spesso non hanno nemmeno sentito parlare, rappresenta una operazione di crescita politica, culturale e individuale.

Tu hai partecipato in qualità di segretario nazionale al convegno organizzato dallo Spi Lombardia sul tema degli stili di vita, che impressioni e considerazioni potresti fare su quell'iniziativa?

Ho trovato quell'appuntamento una iniziativa molto bella e importante, questo sia per gli interventi di grande qualità che si sono susseguiti nel corso della mattinata, sia perché ne abbiamo ricavato uno spaccato molto utile delle attività che lo Spi lombardo ha attivato nella propria regione.

Particolarmente piacevole è stato, inoltre, il rapporto con i ragazzi e le ragazze dell'istituto alberghiero che ci ha ospitati e lì abbiamo realizzato quello che rappresenta uno degli obiettivi principali della mostra organizzazione: la sinergia tra generazioni diverse in cui passato e presente si uniscono per costruire insieme un futuro migliore.

Un'esperienza quindi molto bella che vorrei venisse messa in piedi anche in tutte le altre regioni e in questa direzione lavoreremo a livello nazionale. ■

"Che il cibo sia la tua medicina, la tua medicina sia il tuo cibo" (Ippocrate)

Questionario sulle abitudini alimentari

- 1) La tua età (in anni compiuti)?
 60-64 65-69 70-74 75-79 oltre 80
- 2) Tu sei?
 Maschio Femmina
- 3) Il tuo titolo di studio?
 Nessuno Licenza elementare
 Licenza scuola media inferiore/avviamento
 Diploma Laurea
- 4) La tua condizione professionale?
 In pensione In pensione ma svolgo lavoretti Casalinga
- 5) La tua fascia di reddito da pensione mensile
 500 - 800 euro 801 - 1.200 euro 1.201 - 1.500 euro 1.501 - 2.000 euro Oltre
- 6) Quanto spendi la settimana per la spesa alimentare? _____
- 7) Dove abiti? Regione _____ Comune _____
- 8) Il tuo stato civile?
 Celibe/Nubile Coniugato/a Vedovo/a Separato/a Divorziato/a
- 9) Attualmente con chi vivi?
 Da solo Con il coniuge Con il coniuge e i figli
 Con i figli o altri parenti Altro
- 10) Possiedi animali domestici?
 Sì No

2

Questionario sulle abitudini alimentari

11) Con quale frequenza consumi questi gruppi di alimenti?
 Per ogni riga riempire una sola casella, indicando quante volte vengono consumati gli alimenti corrispondenti

Tipologia di cibo	al giorno	A settimana	Mai
Cereali e derivati Es. pasta, riso, pizza, farro, orzo, ecc.			
Pane <input type="checkbox"/> fresco <input type="checkbox"/> confezionato			
Prodotti a base di cereali Es. cornflakes, biscotti, fette biscottate, crackers, ecc.			
Carni fresche			
Carni trasformate Es. prosciutto, salame, wurstel, ecc.			
Pesce e altri prodotti della pesca Es. sardine, polpo, gamberi			
Latte e yogurt			
Formaggi			
Frutti <input type="checkbox"/> freschi <input type="checkbox"/> stagionati <input type="checkbox"/> mucca <input type="checkbox"/> pecora <input type="checkbox"/> capra			
Frutta Fresca Frutta fresca di stagione			
Ortaggi o verdura Es. lattuga, radicchio, indivia, spinaci, bietole, ecc.			
Legumi Es. fagioli, lenticchie, piselli, ceci, ecc.			
Uova			
Dolci Es. brioche, torte, gelati			
Bevande gassate Es. Coca Cola, gessosa, aranciata, ecc.			
Bevande alcoliche Es. vino, birra, superalcolici, ecc.			
Quanta acqua bevi al giorno _____	Naturale	Frizzante	Acquedotto

12) Quali pasti consumi al giorno?
 Colazione Spuntino Pranzo Merenda Cena

13) A causa della crisi hai diminuito i tuoi pasticcini?
 Sì No

14) Se fai colazione cosa consumi?
 Caffè latte Salato Caffè Frutta Bevande vegetali (es. latte di soia, di riso, ecc.)
 Pane e marmellata Orzo Yogurt Fette biscottate

15) Ti capita di buttare via cibi che hai cucinato?
 Sì No

16) Ti capita di buttare via cibi al naturale? (es. prodotti freschi, andati a male o scaduti)
 Sì No

17) Quando ti avanza qualcosa cosa fai?
 lo butto via lo dono al vicino di casa lo dono ai familiari
 lo do da mangiare al mio animale domestico lo riutilizzo

18) Conosci i gruppi d'Acquisto Solidali (GAS)?
 Sì No

19) Dove fai la spesa? (è possibile barrare più di una voce)
 Negozio Negozio biologico Mercato rionale Supermercato
 Mercato contadino/Vendita diretta Discount Gruppo d'Acquisto solidale

20) Quante volte fai la spesa alla settimana?
 1 volta 2 volte 3 o più volte

21) Ritieni di avere una corretta alimentazione?
 Sì No

22) Segui una dieta?
 Sì No

23) Se sì, perché?
 Per motivi medici di salute Per scelta personale

24) L'ultima volta che hai fatto esami del sangue di controllo?
 6 mesi 1 anno 2 anni oltre

25) Hai difficoltà di masticazione?
 Sì No

4

26) Se sì, per quale motivo? _____

27) Dove e come mangi?
 A tavola In piedi davanti alla Tv sul divano

28) Quanto tempo impieghi per mangiare?
 20 min 30 min 60 min oltre

29) I pasti che consumi sono preparati:
 In casa in convenzione (sistema trattoria ristorante)
 da cooperative di ristorazione e consegnati a domicilio

30) Cucini?
 Sì No

31) Acquisti cibi precotti o surgelati?
 Sì No

32) Saresti disposto a cambiare abitudini e comportamenti alimentari?
 Sì No

33) Se sì, per quale motivo?
 Per stare meglio e più in salute
 Per eliminare lo spreco di cibo
 Per produrre meno rifiuti e inquinare

34) Fumi?
 Sì No

35) Se sì, quante sigarette fumi al giorno? _____

36) Pratichi attività sportiva?
 Sì No

37) Segui trasmissioni televisive di cucina? (es. Benedetta Parodi, Antonella Clerici, ecc.)
 Sì No

38) Saresti disposto a frequentare un corso per migliorare la tua alimentazione e il tuo modo di fare la spesa e di cucinare?
 Sì No

COMPORAMENTI SOSTENIBILI E STILI DI VITA PIÙ EQUI, È POSSIBILE?

*L'esperienza
con l'Istituto
Amerigo Vespucci*

GIOVANI E ANZIANI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Pasquale Pagano *Dipartimento formazione Spi Lombardia*

Il 19 novembre scorso lo Spi Lombardia ha tenuto presso l'Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Amerigo Vespucci il convegno *Comportamenti sostenibili e stili di vita più equi, si può fare?* Questo convegno ha rappresentato il punto di arrivo di percorso progettuale a cui hanno preso parte gli organismi dirigenti, i docenti, gli studenti dell'Istituto e la segreteria dello Spi Lombardia.

Questo percorso è iniziato presentando ad Antonella Pari, dirigente dell'Istituto Vespucci, il progetto *Cambiamenti di stili di vita per ridurre lo spreco alimentare e non solo*, in cui venivano evidenziate non solo le finalità del progetto, sot-

tolineando la volontà di favorire il dialogo intergenerazionale, ma anche le azioni da attivare per favorire il dialogo intergenerazionale, coinvolgendo le scuole nei comuni dove operano le leghe Spi.

Abbiamo spiegato come da molti anni siamo impegnati con vari progetti per favorire i rapporti tra le generazioni e come stiamo rafforzando questo impegno di fronte a una crisi economica che rischia di minare la coesione sociale. Dobbiamo, infatti, condividere sperimentazioni nel campo culturale, economico, sociale ed etico che sappiano alimentare la solidarietà.

Occorre uscire dalla crisi quanto prima per ridurre le iniquità sociali che sta producendo, rivedendo le nostre abitudini e i nostri comportamenti, per avviare politiche capaci di rilanciare l'economia, sapendo proteggere i beni comuni e usando le tecnologie per far star bene l'ambiente, l'agricoltura; rilanciare l'industria manifatturiera senza avvelenare l'aria e la terra.

La crisi può e va utilizzata facendoci promotori di un cambiamento culturale, economico e sociale che parta dalle nostre azioni quotidiane, come il rapporto con il cibo, per acquisire nuove sensibilità tali da

- mangiare bene senza sprecare il cibo
- favorire la solidarietà attraverso il dono
- riutilizzare le eccedenze
- valorizzare ciò che il nostro territorio produce
- realizzare laboratori per imparare insieme con altri.





Il progetto *Cambiamenti di stili di vita per ridurre lo spreco alimentare* e non solo vuole contribuire a tutto questo per migliorare la qualità della vita.

Parlando di ridurre gli sprechi alimentari si promuovono interventi di sensibilizzazione ai temi dello sviluppo sostenibile, fornendo elementi di conoscenza per sviluppare, sia negli anziani (figli del buon economico degli anni '60) sia nei giovani, il senso di responsabilità e rispetto verso l'ambiente, mettendo in luce le ricadute ambientali negative legate ai comportamenti scorretti del singolo e della collettività.

Il progetto e la nostra richiesta di collaborazione hanno trovato una risposta positiva da parte di Antonella Pari, dato che il suo istituto già opera su questi temi da anni. È stato come trovarsi sulla stessa strada e, infatti, nella realizzazione del convegno abbiamo camminato insieme.

Le fasi di preparazione e di realizzazione del convegno hanno visto il coinvolgimento delle classi seconde del corso professionale, che hanno curato un percorso di degustazione di cibi, preparati dai ragazzi guidati dai docenti, che ha

messò in risalto alcuni input sugli stili di vita. Le classi dei diversi indirizzi hanno rispettivamente:

- ideato il menù, le ricette dei piatti previsti e la loro preparazione
- accolto i partecipanti al convegno
- allestito la sala dove è stato servito il pranzo.

Gli allievi durante il pranzo, su richiesta dei commensali, hanno fornito informazioni sui prodotti utilizzati nella preparazione delle pietanze.

Sono, inoltre, intervenuti al convegno illustrando le Unità formative progettate e realizzate in preparazione di questo evento.

Tutti bravissimi: dai giovani cuochi agli studenti che hanno contribuito, con il loro lavoro, alla buona riuscita del convegno, il lungo applauso dei convegnisti ne è stato una conferma. ■

ASCOLTARE I NOSTRI BISOGNI ATTRAVERSO IL CIBO

“**L**'Istituto professionale alberghiero Amerigo Vespucci, che ho l'onore di dirigere – spiega **Antonella Pari** – ha una lunga storia: nasce a Milano nel 1962, quale primo istituto superiore della città nel settore turistico - alberghiero. Il suo fondatore è il professor Albano Mainardi, pioniere della formazione alberghiera italiana. Fin dagli esordi l'Istituto si è radicato nel territorio diventando un sicuro riferimento per tutti gli operatori del settore, migliorando nel tempo la propria offerta formativa e ampliando progressivamente la propria utenza. Nel 1978 l'esigenza di creare un secondo polo alberghiero determinava la nascita, nella zona ovest della città, di una succursale poi diventata autonoma: l'attuale Istituto alberghiero Carlo Porta. Nel 1999 l'Ipsar Vespucci si arricchisce di una nuova sede in via Litta Modignani che si è trasformata, nell'anno 2000, nel terzo polo milanese. Questi eventi confermano la validità e il successo di un'istruzione professionale che soddisfa tanto la domanda di formazione, quanto le richieste di un mercato del lavoro particolarmente dinamico. Cultura e professionalità, unite a curiosità, creatività e intraprendenza, sono il bagaglio che forniamo agli allievi per l'inserimento, a pieno titolo e con successo, nel campo professionale”.

Perché l'istituto che dirige ha interesse a partecipare a eventi come quello che vi abbiamo proposto che affronta il tema “Cambiamenti di stili di vita per ridurre lo spreco alimentare”?

Oggi vi è una sensibilità crescente verso un con-

sumo consapevole e nella ristorazione si richiedono piatti che richiamano le tradizioni della cucina locale con prodotti possibilmente a chilometro zero.

Inoltre anche nel nostro Paese i clienti richiedono di poter portare via il cibo e le bevande non consumate al ristorante. Questi mutamenti non possono non coinvolgerci e siamo lieti di partecipare a eventi come quello che ci avete proposto perché offre, alle nostre ragazze e ai nostri ragazzi, l'opportunità di agire le loro competenze e di ricevere un riscontro immediato sulla qualità del loro lavoro.

Com'è stata la risposta delle studentesse e degli studenti alla nostra proposta di collaborazione?

La proposta è stata accolta positivamente dalle ragazze e dai ragazzi, che hanno apprezzato la fiducia da voi manifestata dando loro la possibilità di definire il menù e servire il pranzo senza ricevere indicazioni che limitassero la loro creatività. Si sono assunti la responsabilità con la consapevolezza di essere valutati sia sulle scelte fatte sia sulla bontà dei cibi preparati. Inoltre hanno molto apprezzato la vostra richiesta di acquistare prodotti a chilometro zero. Voglio ricordare l'impegno dei ragazzi e delle ragazze che hanno accolto i partecipanti al convegno, guidandoli nella sala dove si sarebbe svolto il convegno e invitandoli a leggere i pannelli della mostra esposta lungo il percorso. E, quindi, servito ai tavoli. Come dirigente sono fiera delle mie studentesse e dei miei studenti, visto l'apprezzamento, non formale, che hanno ricevuto



sul campo dai commensali per la qualità del lavoro svolto.

Ho avuto modo di incontrare i docenti che hanno guidato gli allievi nel percorso formativo e devo dire che ho riscontrato competenza professionale e didattica. I docenti hanno aderito prontamente all'iniziativa?

I docenti hanno aderito all'iniziativa inserendola nella programmazione didattica già programmata ritenendola coerente alla programmazione stessa. Inoltre tengo a precisare che i docenti sono molto preparati e sono dei veri professionisti, che in ogni iniziativa con associazioni ed enti si mettono in gioco e si misurano sul campo. Devo rilevare che non è facile tenere in cucina gruppi consistenti di studenti e farli lavorare in sinergia. La loro bravura si misura anche nella capacità di motivare i ragazzi a fare squadra.

Vuole aggiungere una sua riflessione sulla collaborazione con lo Spi Lombardia?

Due aspetti vanno rilevati: l'importanza che la



Antonella Pari.

vostra organizzazione dà al dialogo intergenerazionale e la scelta dell'alimentazione come tema. Il cibo, infatti, ha un forte significato educativo, poiché consente di ascoltare i veri bisogni del proprio organismo, ed è un tema che mette in contatto le generazioni. ■

I CONSIGLI DEI PIÙ GIOVANI

Abbiamo voluto poi sentire anche l'opinione dei diretti interessati, ovvero dei giovani che al progetto hanno partecipato e, al convegno, dato vita col loro lavoro. Raccogliamo qui di seguito le risposte che ci hanno dato.

Il cibo che ruolo ha nell'attività che avete intenzione di intraprendere? E che significato ha per voi?

Il cibo ha un significato molto importante, perché senza non potremmo sopravvivere; serve a riunire la famiglia e favorisce la conoscenza tra persone e etnie e culture diverse. Per noi chef l'attenzione va posta non solo all'aspetto e alla bontà del piatto, ma anche alla sicurezza e

all'igiene, molto importante perché, se un alimento viene contaminato da microrganismi patogeni, c'è il rischio di malattie. Questo lavoro è molto impegnativo, ma anche soddisfacente e appagante.

Come valutate i modelli di comportamento che non tengono conto dell'impatto del consumo sull'ambiente, la società e le risorse disponibili?

Nel nostro piccolo sarebbe sufficiente fare attenzione alla raccolta differenziata per diminuire l'impatto negativo dei rifiuti sull'ambiente. Eppure a scuola non è quasi mai rispettata. Noi ragazzi poi fumiamo, ormai solo fuori i cancel-



li della scuola ma, benché ci siano i cestini, gettiamo i mozziconi per terra. È vero che, a volte, le persone anziane sono più educate e rispettose dell'ambiente. Molti giovani capiranno l'importanza di comportamenti *ecofriendly* solo quando diventeranno adulti, magari genitori e non vorranno lasciare ai figli un pianeta invivibile.

Come pensate di poter contribuire a ridurre lo spreco di cibo e a favorire un consumo sostenibile?

Un buon servizio sarebbe comprare il cibo un poco alla volta, senza esagerare e senza acquistare alimenti che poi non vengono consumati e sono da buttare. I supermercati non possono vendere alimenti che scadono dopo due o tre giorni dall'esposizione o lievemente danneggiati (anche se salubri) e sono costretti a buttarne molti; meglio sarebbe regalarli alle associazioni o ai centri di accoglienza, dove verrebbero sicuramente consumati. Nel nostro piccolo, noi studenti di un Istituto alberghiero, potremmo inviare il cibo che non consumiamo ad appositi centri per aiutare i più bisognosi.

Come avete vissuto l'esperienza fatta con lo Spi nel partecipare all'organizzazione del convegno stili di vita?

È stata un'esperienza sicuramente positiva e arricchente per entrambi. Giovani e meno giovani hanno certo stili di vita differenti, tra cui gli stili alimentari. Speriamo di avere dimostrato che anche i ragazzi molto giovani come noi sanno dedicarsi, grazie a ciò che i nostri professori ci hanno insegnato, alla preparazione di un pranzo sano, completo ed economico, in un ambiente gradevole e con un servizio adeguato. Grazie a voi per aver partecipato.

Ritenete utile sviluppare un rapporto tra giovani e anziani rispetto alla nutrizione e stili di vita?

Le persone anziane, raccontandoci le loro esperienze e confrontandosi con noi giovani, possono darci consigli e migliorare il nostro comportamento in fatto di consumi alimentari. Mangiavano meno di noi e non decidevano cosa



mangiare, sicuramente non esisteva il problema del sovrappeso e dell'obesità infantile, malattie causate anche dallo stile di vita di noi giovani, assuefatti alle nuove tecnologie. Forse dovremmo riscoprire la vita all'aria aperta, una sana camminata in montagna, magari con guide più anziane ed esperte di noi.

Dal vostro osservatorio privilegiato avreste dei consigli da dare alle persone sul valore degli alimenti e sul come vanno preparati?

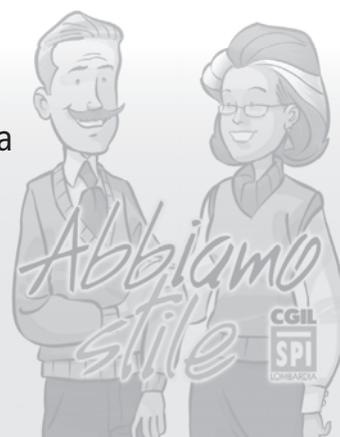
Consumare prodotti alimentari di provenienza italiana, frutta e verdura di stagione o a chilometro zero, cioè provenienti da aziende agricole vicine a dove il cibo verrà poi preparato, è sicuramente consigliabile. Alcuni locali curano propri orti e molti orti stanno nascendo in città, per offrire prodotti economici e freschi. È bene consumare molta frutta e verdura, proteine di origine vegetale e limitare il consumo di carne. I prodotti raffinati sono da sconsigliare, meglio gli integrali. A scuola abbiamo imparato a cucinare piatti regionali, poveri ma sani e completi dal punto di vista nutrizionale, come i pizzoccheri della Valtellina. Per una ricetta, come da tradizione, basta andare sul sito del Vespucci e consultare *Ricettario*. ■

SPRECO ALIMENTARE: QUALI INIZIATIVE PER COMBATTERLO?

Pubblichiamo qui di seguito una sintesi dell'intervento dell'agronomo e consulente per il settore agricolo Carlo Bonizzi, che è stato uno dei relatori del convegno del 19 novembre scorso all'Istituto Vespucci.

SPRECO ALIMENTARE: UN TEMA DENSO DI SIGNIFICATI E UN PARADOSSO

- **Paradosso etico:** la "fame nel mondo" riguarda 870 milioni di persone sotto denutrite (di cui 16 milioni nei paesi sviluppati!). I bambini sotto denutriti sono 148 milioni mentre 155 milioni sono sovrappeso.
- **Paradosso sociale e di costume:** molti programmi tv e molta "spettacolarizzazione" della cucina come fenomeno di costume ma pochissima informazione e sensibilizzazione su dove finisce il cibo che acquistiamo e cuciniamo ogni giorno.
- **Un tema "quotidiano":** lo spreco di cibo ci accompagna nel quotidiano in misura considerevole e inaspettata.



TRE PUNTI PER AFFRONTARE IL TEMA IN MODO SPECIFICO:

- Dimensione quantitativa della società opulenta, una visione globale del fenomeno.
- Il cibo come merce e come prodotto di un settore economico importantissimo in UE (il primo per occupati): quello agroalimentare.
- Il cibo quale "oggetto" con cui ci relazioniamo tutti i giorni della nostra vita (e tutte le "distorsioni" ad esso legate).



SPRECO: QUANTO E DOVE?

Ogni anno si sprecano **1,3 miliardi di tonnellate di cibo** che equivalgono al 33% della produzione alimentare ma anche alla quantità di alimenti che sarebbero necessari a sfamare metà della popolazione mondiale per un anno).

- 95/115 kg a persona in USA /UE.
- 6/11 kg a persona in Africa Sub Sahariana.
- Il 39% si perde durante il percorso agroalimentare.
- Il 5% durante il processo di distribuzione.
- Il 14% nelle attività di ristorazione.
- **Il 47% tra le mura domestiche.**



- Industria alimentare: 1050 miliardi di fatturato l'anno ovvero il 13% del fatturato globale UE.
- 1° settore manifatturiero in UE (in Italia 2° dopo quello metalmeccanico).
- 4,3 milioni di addetti (1 milione in UE).
- 310.000 aziende (99% sono piccole medie imprese).



DALLA SOCIETÀ OPULENTA A QUELLA DELLA SCARSITÀ

- Settore agroalimentare ma non solo: lo spreco riguarda anche il suolo agrario, l'energia, le risorse naturali, quelle intellettuali, il tempo...
- È entrato in crisi il senso di una vita moderna senza preoccupazioni nella convinzione di uno sviluppo perenne ed in qualche modo indefinito.
- La questione dello spreco ha assunto una dimensione universale: non si tratta solo di risparmio economico dei beni sprecati ma di ambiente, di giustizia sociale e della necessità di cambiare paradigma culturale. Ovvero i temi che dovrebbero essere al centro di EXPO 2015.



QUALI INIZIATIVE CONTRO IL FENOMENO DELLO SPRECO?

- Piano PINPAS
- Risoluzione Parlamento Europeo
- Carta dello spreco dei sindaci
- Carta dello spreco dei cittadini

• Siti web: last minute market, waste watching, sulla fame non si specula, scambio cibo, banco alimentare, coop consumo, barilla center, aicq, altro consumo, kuminda, terre di mezzo, sud del mondo social forum, www.non sprecare, acra, caritas, comitato expo dei popoli, ecoscienza, ecc.

• Comportamenti che ciascun cittadino e ciascuna famiglia possono adottare (es. il decalogo della spesa intelligente)

ALCUNI GRANDI TEMI CONNESSI CON IL FENOMENO DELLO SPRECO ALIMENTARE E DELLA "GIUSTIZIA ALIMENTARE"

- La speculazione finanziaria sul prezzo delle commodities alimentari
- La produzione di qualità e l' esportazione
- L'Italian sounding
- Le produzioni "denominate"
- Il "Tiip"
- Milano Expo 2015
- Il fenomeno del "land grabbing"

COS'È IL PINPAS?

Pinpas è l'acronimo di Programma nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, rientra nell'ambito delle attività svolte a dare concreta attuazione a quanto indicato nel Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti licenziato dal Governo con decreto direttoriale del 7 Ottobre 2013 e, in particolare, a quanto previsto per la riduzione a monte della produzione dei rifiuti bio-degradabili. La predisposizione del Pinpas vuole essere il frutto di un percorso condiviso e partecipato con i diversi attori della filiera agroalimentare e con le organizzazioni attive nella lotta agli sprechi alimentari, in linea con quanto indicato dalle *Guidelines on the preparation of food waste prevention programmes* predisposte su incarico della Commissione Europea DG Ambiente.

Il Pinpas fa proprie le premesse e gli obiettivi della Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su *"come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE"* promossa da Last Minute Market a partire dalla Dichiarazione congiunta contro lo spreco del 2010; in particolare, il Programma assume come obiettivo di lungo periodo la riduzione degli sprechi alimentari del 50% entro il 2025, come indicato al punto 3 della Risoluzione.

Con il Pinpas, il ministero dell'Ambiente accoglie l'invito della Commissione Europea¹ ad affrontare il problema dello spreco alimen-

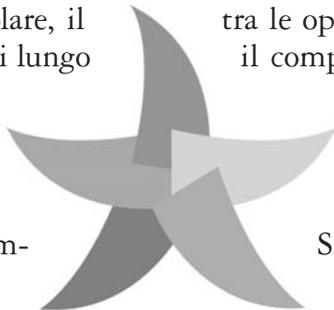
tare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti; il Pinpas avrà, infatti, il compito di delineare in maniera più dettagliata ed esaustiva gli aspetti che riguardano la prevenzione degli sprechi alimentari.

Si precisa fin da ora che il Programma, in conformità con la definizione di prevenzione di cui all'art. 3, comma 11, della direttiva 2008/98/CE, si concentrerà in primo luogo sulla definizione di opportune misure volte a ridurre la quantità di prodotti alimentari destinati al consumo umano che finiscono tra i rifiuti, indipendentemente dal fatto che tali rifiuti vengano successivamente smaltiti in discarica o in impianti di incenerimento o vengano utilizzati per la produzione di compost, energia, biocombustibili o per alimentazione animale.

Per prevenzione si intendono, infatti, le *"misure prese prima che una sostanza, un materiale o un prodotto sia diventato un rifiuto..."*. Qualsiasi operazione di trattamento/riciclaggio/recupero dei rifiuti, pertanto, collocandosi a valle dello loro produzione, non può essere annoverata tra le operazioni di prevenzione, ivi incluso

il compostaggio domestico, come chiarito esplicitamente al Par.1.2 delle linee guida europee sulla preparazione dei programmi di prevenzione del "Food waste".

Si sottolinea, inoltre, che le misure inserite nel Pinpas, oltre a contribuire agli obiettivi generali fissati a livello comunitario in materia



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

di efficienza e di uso sostenibile delle risorse naturali e agli obiettivi specifici stabiliti all'interno del Piano, potranno contribuire in maniera sostanziale anche al raggiungimento dei target di riduzione del quantitativo di rifiuti biodegradabili smaltiti in discarica introdotti dall'Art.5 della Direttiva Europea 1999/31/CE (Direttiva discariche) e recepita in Italia con il D.Lgs n. 36 del 13 gennaio 2003. Ove applicabili, pertanto, le misure adottate dal Pinpas potranno essere integrate nei "Programmi regionali per la riduzione dei rifiuti biodegradabili da avviare in discarica" adottati dalle Regioni in ottemperanza alle disposizioni Art. 5 del D.Lgs. del 13 gennaio 2003, n° 36.

QUADRO DI RIFERIMENTO NORMATIVO

- "L'art. 29. (Programmi di prevenzione dei rifiuti), comma 1 della Direttiva 2008/98/CE del 19 novembre 2008 ha introdotto l'obbligo per gli stati membri di adottare programmi nazionali di prevenzione dei rifiuti entro il 12 dicembre 2013".
- Tale disposizione è stata introdotta nell'ordinamento italiano dal nuovo art. 180 (*prevenzione della produzione di rifiuti*) del D.Lgs n. 152 del 3 aprile 2006, (cd. Testo Unico Ambientale) così come modificato ad opera del D.Lgs di recepimento n. 205 del 3 dicembre 2010.
- Il Piano Nazionale di Prevenzione dei Rifiuti Italiano, adottato con decreto direttoriale del 7 ottobre 2013, (pubblicato sulla GU Serie Generale n.245 del 18-10-2013) individua i rifiuti biodegradabili tra i flussi prioritari di rifiuti che dovranno essere oggetto di misure di prevenzione; affronta in particolare il problema degli sprechi alimentari in sintonia con quanto indicato dalla Commissione Europea nella tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse [COM(2011) 571 finali].
- Il 19 gennaio 2012 il Parlamento europeo ha approvato, in seduta plenaria, una

risoluzione su: «*Come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nella Unione europea*»², la quale si pone come obiettivo principale la riduzione degli sprechi alimentari del 50 per cento entro il 2025 e di dedicare il 2014 quale anno europeo contro lo spreco alimentare.

• Ad oggi, coerentemente con la tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego delle risorse e con la risoluzione europea sullo spreco alimentare, oltre 500 Comuni Italiani, hanno sottoscritto la "Carta per una rete di enti territoriali a spreco zero" (di seguito "La Carta") promossa da Last Minute Market, spin-off accademico dell'Università di Bologna, un impegno a ridurre gli sprechi e le perdite lungo la filiera agro-alimentare nei territori, nelle comunità economiche e civili di loro competenza. Dall'esperienza della Carta, nel Dicembre 2013, nasce l'Associazione Sprecozero.net, Rete Nazionale dei Comuni contro lo spreco coordinata dal Comune di Sasso Marconi. ■

Note

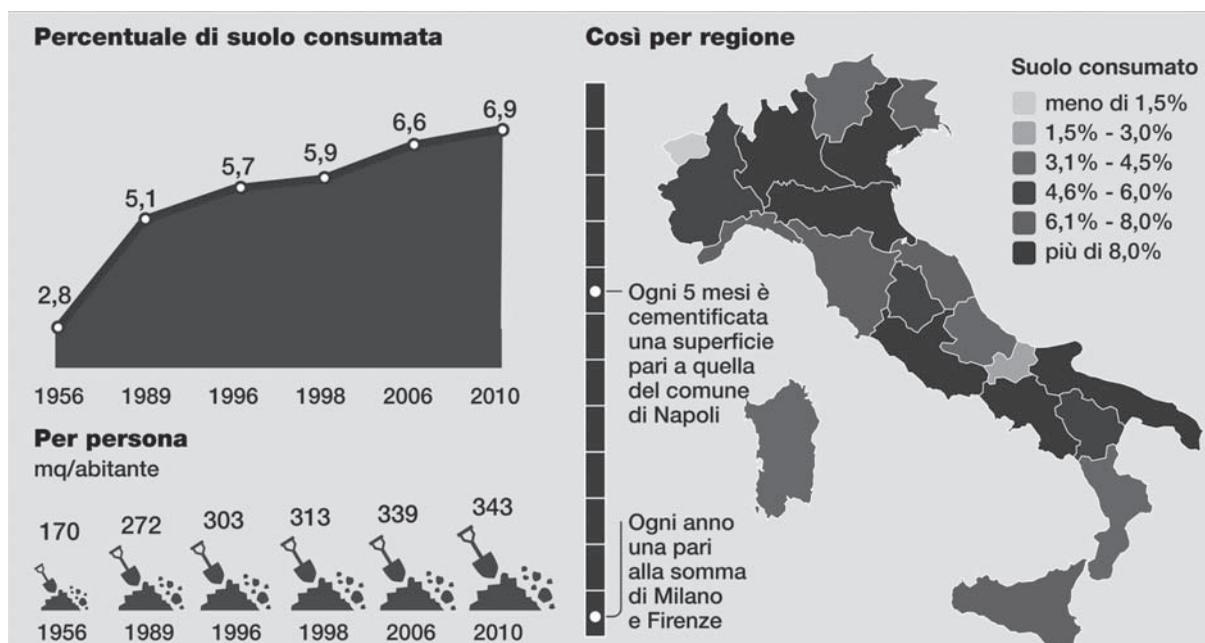
¹ Nella "Tabella di marcia verso un'Europa efficiente nell'impiego, delle risorse" [COM(2011) 571 finali, la Commissione Europea invita espressamente gli stati membri ad affrontare il problema dello spreco alimentare nei propri piani nazionali per la prevenzione dei rifiuti. Essa precisa, inoltre, che gli sprechi alimentari dovranno essere ridotti della metà entro il 2020.

² European Parliament Resolution of 19 January 2012 on How to avoid food wastage: strategies for a more efficient food chain in the EU (2011/2175(INI)).

QUALCHE DATO SULLO SPRECO

Nel mondo si spreca cibo per 750 miliardi di dollari, ovvero un terzo del cibo finisce in pattumiera mentre 800 milioni di persone soffrono la fame. Analizziamo più in dettaglio cosa significa tutto ciò.

IL CONSUMO DI SUOLO IN ITALIA



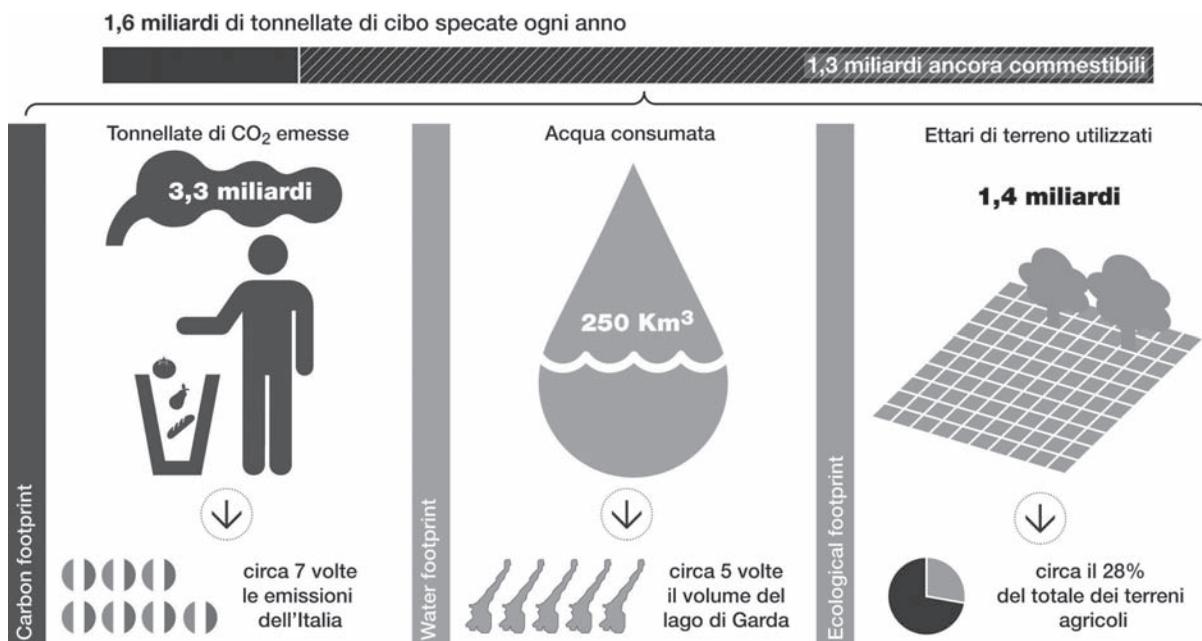
Fonte: Ispra

IL CONSUMO DI ACQUA NEL MONDO



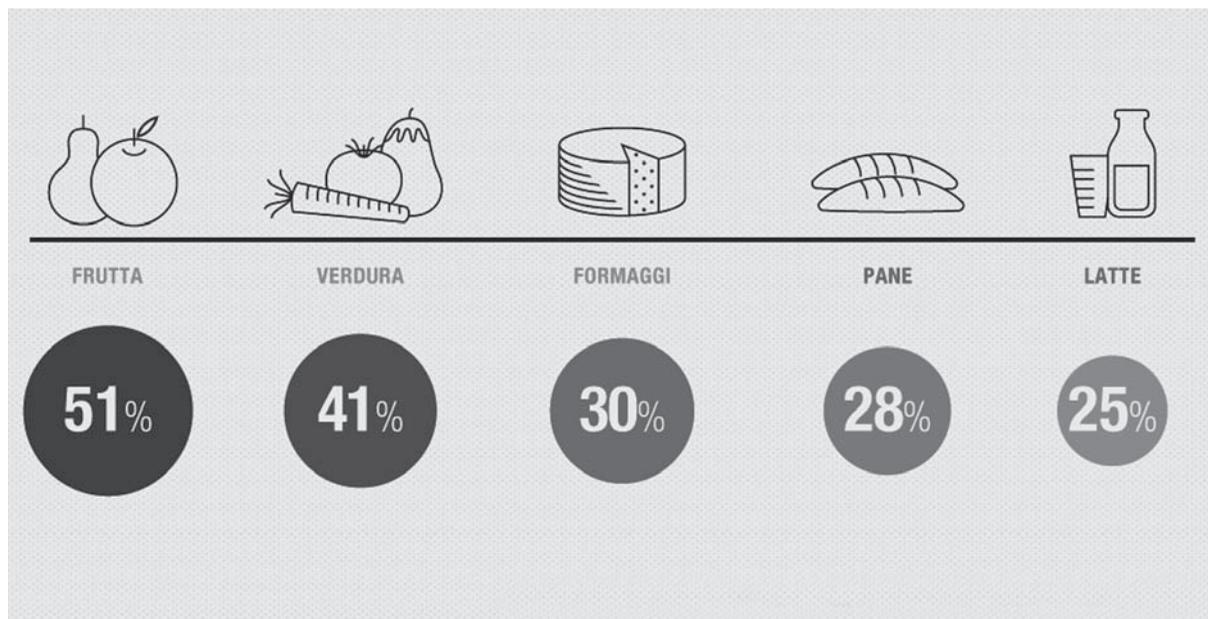
Fonte: Siwi

L'IMPATTO SULL'AMBIENTE DELLO SPRECO DEL CIBO



Fonte: Fao

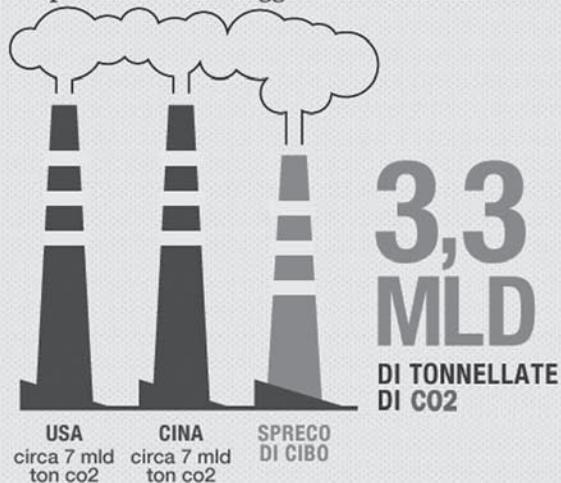
COSA FINISCE NELLA SPAZZATURA DEGLI ITALIANI



Fonte: dati SWG per Waste Watcher - Last Minute Market in collaborazione con Knowledge for Expo

L'IMPATTO AMBIENTALE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La produzione di cibo sprecato è la terza fonte di inquinamento globale dopo Usa e Cina, responsabili delle maggiori emissioni di CO₂



Per produrre il cibo sprecato si impiega più acqua di quella che usano India e Cina, in testa ai consumi mondiali



La portata del Volga
(il fiume più lungo d'Europa)

Fonte: Fao, 2013

LA DIMENSIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE NEL MONDO

La produzione di cibo che viene sprecata ogni anno

1/3

L'equivalente di

1,3 MLD

 TONNELLATE

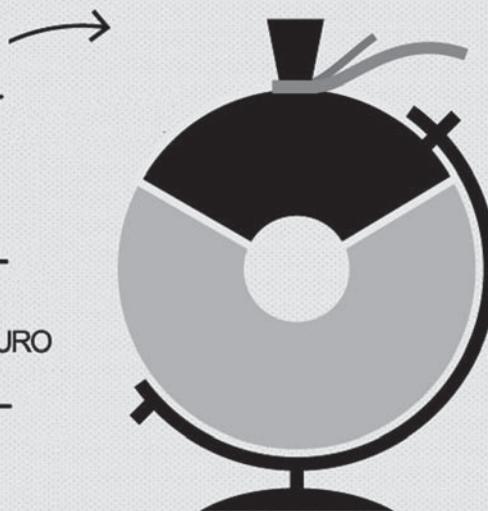
Lo spreco costa

750 MLD

 DOLLARI
circa 553 MLD EURO

Come

17 VOLTE

 GLI AIUTI ALIMENTARI
COMPLESSIVI DI USA E UE

Fonte: Fao, 2013

LO SPRECO ALIMENTARE NELLE CASE DEGLI ITALIANI

Lo spreco domestico costa all'anno

8,7 MLD

 Euro

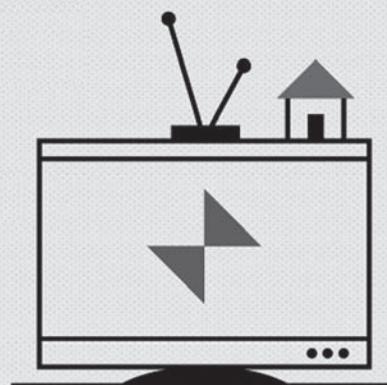
Lo spreco medio di una famiglia in una settimana

7,06

 Euro

Lo spreco medio di una famiglia in un anno

335

 Euro

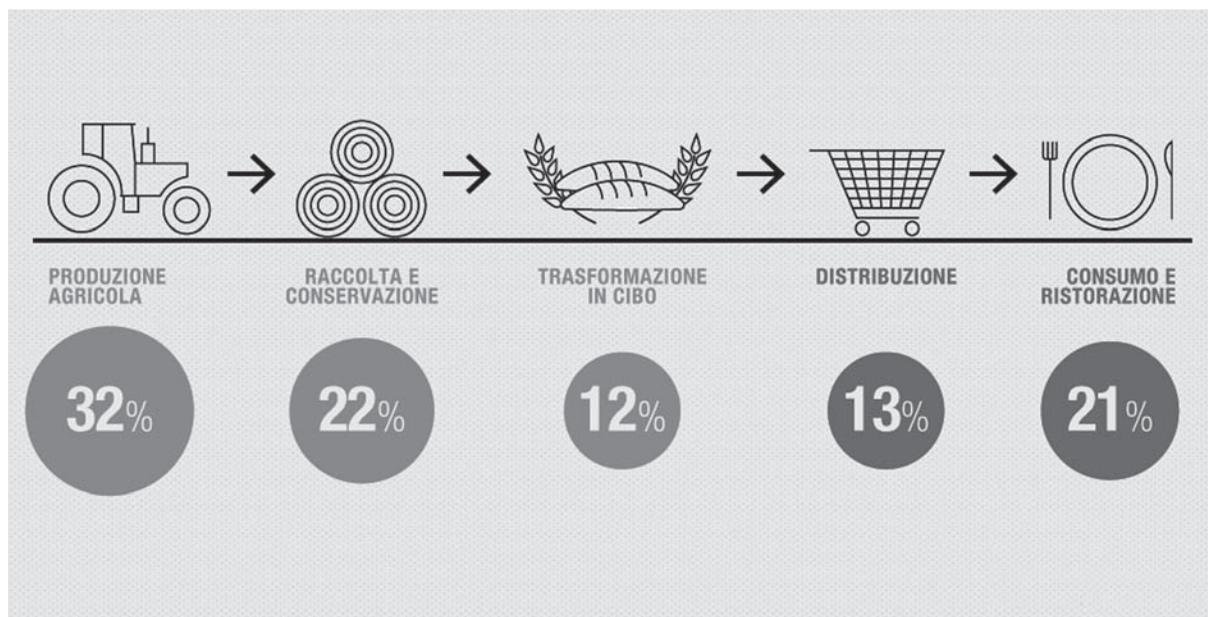
CANONE

IMPORTO MEDIO
PRIMA CASA

RAI + IMU

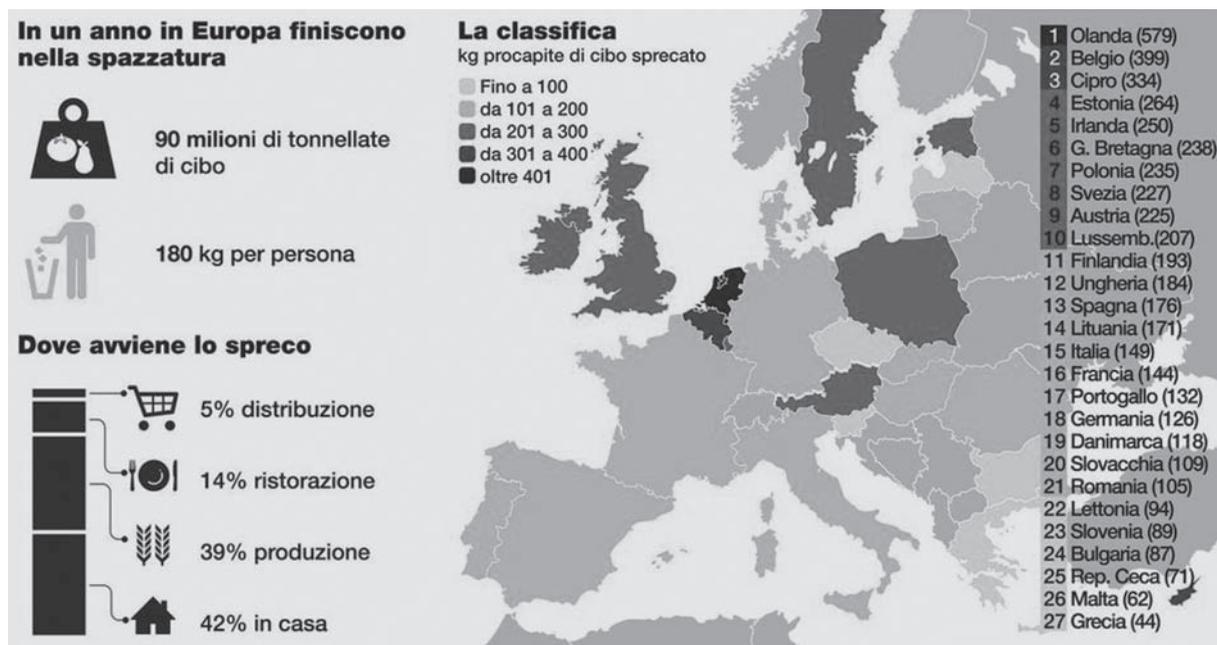
Fonte: dati SWG per Waste Watcher - Last Minute Market in collaborazione con Knowledge for Expo

LO SPRECO NELLA CATENA DI PRODUZIONE ALIMENTARE



Fonte: Fao, 2013

LO SPRECO DI CIBO IN EUROPA



Fonte: Commissione Ue, Eurostat

UNA MOSTRA PER RICORDARE IL VALORE DEI *LAVORATORI DEL CIBO*

Claudio Superchi *Segretario generale Flai Lombardia*
Giorgia Sanguinetti *Segretario generale Flai Milano*

L'iniziativa di costruire e allestire la mostra *I Lavoratori del cibo* naturalmente scaturisce con l'iniziativa che vedrà la nostra regione coinvolta a partire dal 1° Maggio con Expo 2015. Una data, il 1° Maggio, importante per il movimento sindacale, per la sua storia, il suo significato, le sue vittorie e anche le sue sconfitte. Un movimento che ha fatto la storia del nostro paese e che mai abbasserà la guardia e continuerà ad andare a testa alta, orgoglioso e fiero, continuando tutti i giorni a stare dalla parte dei più deboli della nostra società.

La mostra propone una selezione di contributi sulla storia delle donne e degli uomini che hanno scritto le pagine del movimento sindacale contadino, un lavoro duro, sottopagato, spesso sfruttato. E lo si può vedere nei volti delle contadine e contadini rappresentati, che hanno trovato poi il loro riscatto nella lotta sindacale e che, con la loro tenacia, ha portato a raggiungere conquiste epocali.

Crediamo che la mostra non possa essere vissuta come un attimo della nostra storia, ma debba essere un momento dove le nostre coscienze, il nostro agire e il nostro modo di fare si possano interrogare e provare a pensare quanto hanno fatto quelle lavoratrici e quei lavoratori in quei momenti così difficili e quanto oggi è possibile fare in un contesto complicato per tutti i lavoratori del nostro paese.

Lavoratrici e Lavoratori uniti dalla solidarietà,

stanchi di essere calpestati nella propria dignità, che, con le iniziative di lotta costruirono nel 1950 il manifesto del tesseramento *Uniti siamo invincibili*.

Il futuro di tutti è possibile se è accompagnato dalla memoria, dal ricordarsi da dove veniamo, chi siamo, lo riteniamo fondamentale, non possiamo pensare di costruire un futuro migliore dimenticandoci il passato.

La povertà e la disoccupazione rappresentano i problemi principali dei lavoratori agricoli fino agli settanta. Per questo la principale rivendicazione della Federterra, fin dalla sua nascita avvenuta nel 1901, consiste nel raggiungimento della massima occupazione attraverso la gestione del collocamento e dell'imponibile di manodopera.

Nel secondo dopoguerra i contadini lombardi si associano nella Federbraccianti, uno dei quattro sindacati dei lavoratori delle campagne, vi aderiscono i braccianti, le mondariso, gli addetti all'allevamento, i guardacaccia, i giardinieri e i lavoratori orticoli.

L'organizzazione sindacale si basa, soprattutto, sulla forte solidarietà e sull'impegno totalizzante dei suoi dirigenti che, con il sole e con la pioggia, girano le cascine a raccogliere adesioni e a "istruire" i contadini, sottraendoli alla propaganda padronale.

Il sindacato dei lavoratori agricoli ha il compito di uniformare le rivendicazioni e organizzare le

lotte per ottenere la stabilità occupazionale, la definizione dell'orario di lavoro, miglioramenti del salario e delle condizioni abitative, il riconoscimento delle medicine e delle malattie professionali, l'istituzionalizzazione di rappresentanze sindacali, la parità di retribuzione per le donne, la definizione delle qualifiche, la riforma agraria.

L'astensione dal lavoro rappresenta il maggior strumento di lotta e si avvale anche della solidarietà degli operai. Lo sciopero nelle campagne durava 24 ore iniziando alla mattina presto con la

vigilanza contro il crumiraggio tra braccianti e salariati, proseguiva nelle prime ore del pomeriggio, mentre da mezzanotte alle 4 del mattino scioperavano i mungitori e nel caso partecipassero anche le mondine si aggiungeva il presidio nelle piazze a mezzanotte per bloccare i camion con i crumiri.

Fino agli anni Sessanta la Federbraccianti costituisce il sindacato di categoria più numeroso della Cgil, nel 1988 a seguito delle trasformazioni del settore agrolimentare, si fonde con i lavoratori dello zucchero, dell'industria alimentare e dei tabacchi (Filziat) dando vita all'attuale Federazione dei lavoratori dell'Agro-industria (Flai).

Il lavoro agricolo è universale, accomuna i diversi continenti e nutre l'intero pianeta. Per molto tempo l'essere umano, piegato in due sulla terra e sotto il sole cocente, ha rappresentato l'immagine stessa della fatica, ma pure del lavoro e della capacità di impiegare la natura a proprio vantaggio.

L'identità del lavoro ha permesso la diffusione di pratiche, l'esportazione di macchine e la diffusione della solidarietà tra i popoli, un sottile ma stabile legame tra lavoratori accomunati dalla propria fatica e dalla consapevolezza del doverla alleviare con il sostegno l'uno dell'altro e contro agenti naturali e umani. Questi elementi non solo hanno retto, ma in qualche modo hanno sostenuto nei decenni, la diffusione di tecnologie e di nuove pratiche in grado di aumentare la produzione migliorando i tempi e i metodi di lavoro, nonché la qualità dei prodotti.

La mostra ci consegna un quadro di conoscenza storica importantissima verso un settore di



fondamentale importanza per il nostro paese, il valore della terra, il rispetto della stessa e forse può aiutare a capire quanta fatica ci stia dietro a ogni singolo prodotto che accompagna i nostri pranzi e le nostre cene.

Il nostro compito, come categoria, continua quotidianamente con l'impegno nella nostra regione contro l'illegalità, contro il caporalato sempre ritenuto un problema del Sud del paese. Eppure dopo le iniziative organizzate, come *Sindacato di strada* nel 2013 a Sermide nel Mantovano durante la raccolta dei meloni, in Franciacorta nel Bresciano e nell'Oltrepò Pavese durante la vendemmia e in Valtellina durante la raccolta delle mele, andando nelle campagne a incontrare i lavoratori alle 4 del mattino, si è evidenziata quanta illegalità, quanto sfruttamento, quanti salari al di sotto delle norme contrattuali e quanto caporalato ed elusione contributiva esistessero e tutt'ora esistono anche da noi.

Expo 2015 rappresenta un appuntamento importante per questo settore che non può solo racchiudersi dietro alla conoscenza del cibo, ma deve vedere un impegno prima, durante e dopo volto a mutare e risolvere, in un paese civile, tutte le questioni negative emerse nella nostra campagna di mobilitazione nelle campagne, quale altro momento per ricordarlo e ricordarci nella giornata di apertura della fiera che è il 1° MAGGIO che quel giorno non è solo una ricorrenza, una festa oppure un antico baluardo superato, ma una giornata che deve farci ricordare tutti i giorni che il lavoro e i lavoratori sono una parte importante e fondamentale per il nostro made in Italy e per il futuro del nostro paese. ■

AL FESTIVAL DELLA RISORSANZIANO LE DUE MOSTRE IN PIAZZA

Valerio Zanolla *Segreteria Spi Lombardia*

Le mostre *Abbiamo stile* e *I lavoratori del cibo* saranno visibili anche a Pavia dal 15 al 17 maggio nell'ambito del Festival della RisorsAnziano, un'occasione perché anche un pubblico diverso da quello che tradizionalmente incontriamo possa conoscere le mille facce dell'impegno dello Spi e della Cgil.

In quel fine settimana a Pavia si incontreranno, in una serie di convegni e dibattiti, giovani e anziani, imprenditori e docenti universitari, istituzioni e sindacato con l'obiettivo di realizzare uno scambio di conoscenze. Punto focale sarà però il confronto tra pensionati con un'esperienza lavorativa e una professionalità ancora spendibile e i giovani in cerca di un'opportunità di impiego.

Il Festival RisorsAnziano è improntato a valorizzare: lo scambio intergenerazionale come modalità di confronto; idee e progetti che trovano nella manifestazione un campo di confronto e di discussione per svilupparsi e crescere; la presentazione di esperienze e il loro scambio; l'incontro tra persone (an-

ziani e giovani, segmentati per risorsa).

Parteciperanno a questi incontri anche banche locali e si cercherà di presentare nuove potenzialità di sostegno agli investimenti come il crowdfunding e il micro credito. ■



CIBO E BENESSERE COME SE NE PARLA NEI TERRITORI

L'invito a lavorare sugli stili di vita è stato accettato con entusiasmo dagli Spi lombardi, che hanno riconosciuto l'importanza del tema anche per quel che riguarda la possibilità di aiutare gli anziani a migliorare la qualità della propria vita.

A **Como** le prime iniziative sono state quelle organizzate la scorsa primavera. Sono partiti con *Mangiare bene, vivere sano!* che comprendeva due incontri di cui il primo con un medico diabetologo, una dietista, un medico dello sport e una chef mentre il secondo era dedicato interamente all'importanza dell'attività fisica quotidiana. Alla fine i partecipanti hanno anche ottenuto un attestato di partecipazione.

Un secondo progetto è stato *Mangiare al Romagnosi di Erba*, con cui si è voluto creare un rapporto coi più giovani e,

in specifico, con quelli che si stanno dedicando a delle professioni come quella del cuoco, del ristoratore, dell'enologo o dell'albergatore.

Il programma prevede l'esposi-

zione della mostra per una settimana all'Istituto Romagnosi della mostra *Perché parlare di spreco?*, il coinvolgimento sia dei docenti che degli studenti sui temi che la mostra stessa propone, un incontro organizzato all'interno dell'istituto da concludersi con un pranzo preparato dagli studenti stessi.

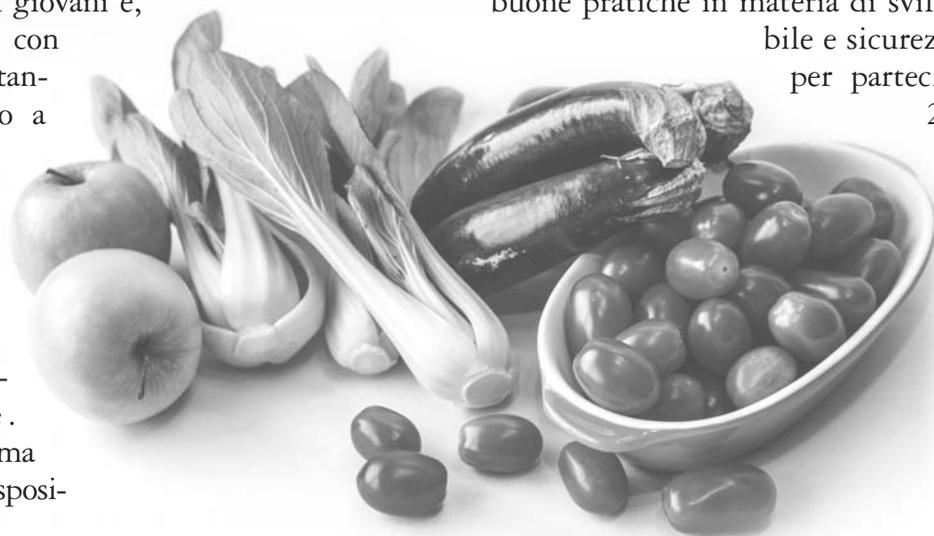
Tutto questo mentre la lega del Seprio per l'8 marzo oltre a proporre sempre la mostra *Perché parlare di spreco?* ha deciso di dedicare la giornata in specifico sul ruolo della donna nell'alimentazione.

Importante anche il progetto elaborato dallo Spi di **Milano** – in collaborazione con Spi nazionale e lombardo, Cgil Milano, Federconsumatori, Auser Lombardia e i Comuni di Milano, Pieve Emanuele e Rho – intitolato *Valore e valori in cucina*, che è stato ammesso alla selezione delle buone pratiche in materia di sviluppo sosteni-

bile e sicurezza alimentare per partecipare a Expo

2015. Il progetto prevede quattro lezioni gratuite da tenersi nei tre comuni.

A **Varese** è stata la lega di Mal-





nate a scendere in campo insieme al centro socio ricreativo culturale Lazzari organizzando, lo scorso autunno, due incontri formativi sull'importanza della prevenzione. A tal fine sono stati organizzati due incontri uno sul ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie degenerative, l'altro sulle intolleranze alimentari. In **Valle Camonica**, invece, il coordinamento donne e lo Spi in collaborazione con Auser Centro anziani di Gianico e lo stesso Comune hanno programmato quattro incontri presso la biblioteca comunale di Gianico che si sono tenuti dal 5 al 26 marzo e hanno avuto come temi quelli dell'alimentazione e salute con particolare attenzione ai disturbi dell'età come la pressione, il colesterolo, la menopausa; poi l'alimentazione vegetariana e di quanto possa essere salutare o meno; quindi si è parlato di movimento e benessere, con anche un po' di pratica di esercizi di base e si è concluso con un'esercitazione in cucina sotto l'esperta guida della cuoca Bettoni.

A maggio anche a **Lodi** partirà un importante progetto che coinvolge lo Spi in collaborazione col Comune, l'Osservatorio lavoro, salute e sicurezza dell'Asl e, durante il seminario che si terrà l'ultima settimana di maggio, l'Inail. Tema un corretto approccio alimentare nell'an-

ziano in quanto elemento essenziale per mantenere un buono stato di salute. Una particolare attenzione verrà prestata anche alla prevenzione dei rischi presenti negli ambiti domestici, e qui un occhio di riguardo sarà dedicato alle donne che ne sono le prime vittime. Il seminario è aperto a tutti i cittadini anziani del lodigiano, e non solo. Saranno coinvolti anche i centri diurni come tutte le Rsa. ■

PROMOZIONE DELLA SALUTE E DELLA PREVENZIONE

Raggiunto un accordo con Asl della provincia di Sondrio

Ettore Armanasco *Segretario generale Spi Sondrio*

Promuovere iniziative efficaci per condurre campagne di informazione e di educazione alla salute, adottare corretti stili di vita, contrastare la diffusione della dipendenza da gioco. Sono questi i principali obiettivi di un importante accordo raggiunto da Spi, Fnp e Uilp con la direzione dell'Azienda sanitaria locale, e che ha visto la sigla definitiva lo scorso undici marzo. Un accordo per molti versi innovativo, perché è la prima volta, e non solo in provincia di Sondrio, che le categorie dei pensionati provano a misurarsi su queste tematiche non limitandosi ad una singola iniziativa ma facendolo diventare un impegno costante in collaborazione con l'Azienda sanitaria locale, che ha la competenza istituzionale per occuparsi di prevenzione e tutela della salute. È anche il frutto di un lavoro che è iniziato da molti mesi e di cui si è fatto promotore non solo lo Spi di Sondrio ma lo stesso Spi nazionale e regionale, che ha promosso, per esempio, un progetto chiamato *Abbiamo stile* per costruire e condividere



buone pratiche contro lo spreco e favorire stili di vita positivi e sostenibili. Adesso si tratta di passare alla pratica realizzazione delle iniziative, che vedranno impegnate in questi mesi le leghe dello Spi sul territorio, assieme ai pensionati di Cisl e Uil e un gruppo di lavoro con Asl per capire come renderle davvero efficaci e in grado di coinvolgere un numero sempre più vasto di

persone. Non si tratta, come qualcuno potrebbe pensare, di organizzare noiose serate o convegni che servono a ben poco, anzi! Scambiarsi informazioni, facendosi aiutare anche da esperti, su come una alimentazione corretta aiuti a vivere meglio, prevenendo molte malattie, senza per questo rinunciare al piacere del cibo evitando per quanto possibile gli sprechi. Riscoprire che camminare assieme ad altre persone alcune volte ogni settimana è un modo non solo per sentirsi più in forma, ma anche per fare nuove conoscenze e vincere la solitudine, nostra o di altre persone. Sono momenti, ne siamo profondamente convinti, che possono



migliorare la qualità di vita delle persone anziane, e non solo. Promuoverli rientra quindi pienamente nei terreni di iniziativa di un sindacato, quale è lo Spi, che non si vuole limitare alle tradizionali iniziative ed a fornire servizi, che pure sono di grande importanza. Oltre a questo la prevenzione, se pensiamo al futuro e all'invecchiamento della popolazione, è indubbiamente efficace anche per contenere i costi delle cure sanitarie, e quindi a rendere sostenibile il sistema di welfare, e non è cosa da poco. Più complicato, ce ne rendiamo conto, sarà fare qualcosa di davvero utile per contrastare la dipendenza da gioco nelle sue varie forme. Un fenomeno che purtroppo coinvolge, anche nelle nostre valli, un numero certo non marginale di anziani, che si giocano buona parte della pensione, quando non tutta, nelle varie macchinette mangiasoldi o acquistando di continuo biglietti gratta e vinci, con tutte le conseguenze che ben conosciamo. Non è però ignorando il problema che ci possiamo lavare la coscienza: confrontan-

docci con gli Enti per trovare soluzioni che ne limitino la diffusione, collaborando con l'Asl e sperimentando l'efficacia delle iniziative possiamo certamente dare il nostro contributo anche per affrontare questo problema. ■

IDEE PER ... LA QUALITÀ DELLA TERZA ETÀ

Beppe Castrezzati *Responsabile Area Benessere Spi Cgil Brescia*

Il dipartimento Area Benessere dello Spi Brescia sta rinnovando e arricchendo la propria attività proponendo nuovi progetti nell'ambito del territorio.

Dopo aver messo in campo la prima edizione della *Settimana dell'Isritto 2015* (in collaborazione con Etlisind) con significativi risultati per quanto riguarda l'adesione, abbiamo pensato di organizzare lo scorso 20 marzo un incontro sul tema *Idee per ... la qualità della terza età*, con lo scopo di ragionare su proposte riguardanti l'intreccio tra benessere, salute e alimentazione per la qualità della vita della terza età, tema che lo Spi della Lombardia ha lanciato con forza con il convegno regionale sugli stili di vita del 19 ottobre scorso.

Benessere personale ma anche collettivo: i ragionamenti sugli stili di vita attengono sia alla dimensione della salute individuale che a quella dello sviluppo sostenibile, argomento questo ultimo che assume sempre più importanza nel nostro vivere quotidiano.

È con questo spirito che lo Spi di Brescia ha voluto promuovere l'iniziativa, in collaborazione con l'associazione *Un pane per tutti*, specializzata nel campo dello spreco alimentare e che appoggia progetti volti ad affrontare e combattere questo fenomeno.

Fra i relatori vi sono stati anche un geriatra e Merida Madeo, della segreteria regionale dello Spi Lombardia, responsabile del progetto regionale. L'occasione è servita anche per tracciare alcune semplici linee guida verso le quali indirizzare l'azione di Area Benessere Spi di Brescia:

- 1) favorire l'inclusione sociale, perseguendo obiettivi in condivisione;
- 2) socializzare per vivere la terza età in maniera attiva;
- 3) migliorare gli stili di vita, facendo star bene le nostre iscritte ed i nostri iscritti;
- 4) proselitismo, nel senso che lo sviluppo dell'Area Benessere può contribuire anche ad una maggiore adesione al nostro sindacato.

C'è tanto lavoro da fare, molto entusiasmo anche nell'affrontare e proporre tematiche non tradizionali ma di grande interesse e di grande attualità.

Non resta che regalarci un in bocca al lupo per il lavoro che ci aspetta. ■



UN PANE PER TUTTI

Conclusioni

LO SPI HA STILE!

Stefano Landini *Segretario generale Spi Cgil Lombardia*

“Vivere bene il nostro tempo” è sicuramente un filo conduttore dell’attività dello Spi.

Questo numero di *Nuovi Argomenti* delinea un impegno a 360 gradi. Cibo, stili di vita, corretta alimentazione, lotta agli sprechi sono alcune delle buone prassi che vogliamo praticare.

Capire la dimensione, analizzare il cambio demografico, monitorare i consumi e, nello

specifico, quelli della popolazione anziana sono solo alcuni degli spunti che ci hanno animato nel costruire comportamenti positivi che necessitano di informazioni e di obiettivi quotidiani, così come prospettive a medio/lungo termine.

Nutrire il pianeta è il titolo dell’Expo che partirà il 1° Maggio. Sobrietà, nuovo modello di sviluppo, sostenibilità sono una sfida che parte dalla consapevolezza che non ci sono beni inesauribili.

Conservare, risparmiare, riciclare sono verbi con cui prendere dimestichezza per seguire comportamenti consapevoli. Lo spreco di cibo è una bestemmia verso un mondo che non riesce a sfamare tutti i suoi abitanti. Nessuno può chiamarsi fuori, non lo possono fare i Governi e, in questo senso la Carta di Milano può rappresentare un impegno concreto, solenne, che i governi assumono per politiche coerenti. Cibo e non solo, energia, acqua sono il patrimonio



dell’umanità più prezioso, la loro equa distribuzione fa la differenza.

Il pollo di Trilussa, citato dalle statistiche, dice solo in parte quanti, troppi sono esclusi da diritti fondamentali. Quei diritti sono il termometro della qualità sociale del pianeta.

Nemmeno i luoghi hanno un ruolo neutro. Il 19 novembre scorso lo Spi Lombardia ha promosso il convegno sugli

stili di vita e l’alimentazione in una scuola, l’Istituto Vespucci di Milano, dove si formano cuochi, camerieri, maitre, professionisti dell’accoglienza e della ristorazione. Una bella esperienza prima di tutto perché lo Spi in Lombardia si è prefisso di abbinare costantemente la tutela degli anziani a un progetto che abbia come prospettiva un futuro migliore. In questi progetti i giovani sono i destinatari e i protagonisti.

Un grazie va ai ragazzi del Vespucci e alla dirigente della scuola. Siamo stati coinvolti e piacevolmente fruitori di un pranzo spettacolare, con un servizio impeccabile, constatando una eccellenza di cui serbiamo non solo un ricordo, ma anche un esempio di



buona scuola e di buona scuola pubblica.

Lo Spi anche su questo tema non smette di guardare al domani con le radici ben piantate sul *da dove veniamo*.

Abbiamo partecipato alla mostra *I Lavoratori del cibo*, promossa dalla Flai il sindacato dei lavoratori alimentaristi della Cgil. la mostra ci aiuterà a riproporre la tematica a Maggio, a Pavia, in occasione del Festival RisorsAnziani, che lì svolgeremo.

Storie di lavoro, di donne e uomini che hanno svolto un compito importante, trattando il cibo e, nello stesso tempo, hanno lottato per dare dignità, speranza e futuro alle loro vite.

La Federbraccianti e l'istruzione dei contadini, poi la Filziat, la trasformazione agroalimentare e la Flai, oggi, con il *Sindacato di strada* e la lotta contro il caporalato e le illegalità.

Il 1° Maggio 2015 giorno di apertura dell'Expo la Cgil ci sarà a pieno titolo. Non ci regala niente nessuno. Le nostre lotte stanno lì e non si cancellano. Lotte che hanno contrassegnato il progresso civile e sociale di questo nostro paese.

Salari, diritti ma anche e, soprattutto, beni non negoziabili come la dignità.

Nel nostro ricordo c'è l'orgoglio di essere parte di una storia che ha più di cento anni. E a proposito di lotte contadine non può non venirci in mente la lezione di quel dirigente della Camera del lavoro di Cerignola, che poi sarebbe diventato il più grande segretario generale della storia della Cgil: Giuseppe Di Vittorio.

In una invernale domenica mattina, nella piazza di Cerignola, Di Vittorio si presentò con il cappotto anziché il tabarro (che era il vestito che portavano i braccianti). E così fecero altri ragazzi e ciò provocò l'indignazione dei possidenti terrieri e dei commercianti: "Ma come? Siamo tutti uguali adesso?". Quel gesto di uguaglianza nel vestire fu la lezione che Di Vittorio diede a tutti su quella piazza. Una lezione di dignità che viene prima di ogni altra cosa e che non è barattabile.

Come sempre, lo Spi non si fermerà alla conve-



Abbiamo
stile

gnistica. Già oggi sono in cantiere e si espanderanno nei diversi territori, tante esperienze, anche originali, con cui declineremo il tema e le mille ragioni che

abbiamo per occuparci di stili di vita.

Anche così, a dispetto del tempo trascorso, ci occupiamo dell'oggi e, soprattutto, del domani, curiosi come sempre delle novità della vita, riconfermando il ruolo dello Spi.

Non ci accontentiamo di essere spettatori comprimari del tempo che passa. Abbiamo molto di più il *fisico* per essere, di questo cambiamento, attori protagonisti. Scomodi come sempre, utili come spesso dimostrato, vogliosi di continuare a esserci, per quello che siamo stati e, soprattutto, per il tanto che abbiamo ancora da dare. ■

