



«Lottare contro la piaga terribile della fame vuol dire anche combattere lo spreco. **Scartare cibo significa scartare persone.** È scandaloso non accorgersi di quanto il cibo sia un bene prezioso e di come tanto bene vada a finire male».

(Papa Francesco)

NO ! AGLI SPRECHI ALIMENTARI.

Recentemente, un'importante organizzazione internazionale collegata alle Nazioni Unite ha comunicato che nel Mondo ogni anno si scartano circa 1.500 MILIONI di TONNELLATE di cibo. Alcuni esperti, inoltre, prevedono che questa cifra, nel prossimo decennio, anziché ridursi, potrebbe addirittura aumentare! Contemporaneamente, anche a causa di una molteplicità di fattori negativi che talvolta finiscono per sommarsi – come eventi meteorologici estremi, guerre, epidemie – le persone che nel mondo soffrono la fame sono tornate ad aumentare dopo che, per un certo periodo di tempo, il loro numero sembrava finalmente ridursi, anche se in maniera ancora insufficiente.

Noi, come Cristiani ma anche come semplici Cittadini del Mondo, pensiamo che una contraddizione del genere – CIBO “BUTTATO” DA UNA PARTE, PERSONE CHE SOFFRONO LA FAME DALL’ALTRA – sia un qualcosa che, semplicemente, **non si possa accettare.** Pertanto, sentiamo l’URGENZA di dare il nostro piccolo contributo a questo immane problema.

Vorremmo quindi, in tutta semplicità, dare solo dei consigli su come contenere lo spreco dei prodotti alimentari specialmente in occasione di quegli eventi che prevedono un momento conviviale. Poche e semplici azioni che, senza nulla togliere alla letizia e alla bellezza di certe occasioni, potrebbero contribuire a ridurre lo spreco del cibo, dando nel frattempo una mano di aiuto a chi versa in situazione di precarietà e favorendo anche la riduzione del **cibo** che, scartato,

diventa “**spazzatura**” (una cosa orribile solo a pensarla!!) e quindi da smaltire.

Vediamo, dunque:

Quando organizziamo un pranzo (o una cena) sia presso una struttura ricettiva che presso la nostra abitazione, accertiamoci in precedenza del numero degli invitati che saranno effettivamente presenti; Sempre più frequentemente, in occasione degli inviti ai pranzi collegati alle Cerimonie (sia laiche che religiose) si chiede già in anticipo la conferma della partecipazione. A questa richiesta, potremo aggiungere quella di comunicare se, fra i presenti al banchetto, vi saranno persone che seguono una dieta vegetariana o vegana o se, semplicemente, abbiano preferenze o preclusioni verso alcuni alimenti. Questi pochi elementi (numero degli invitati, diete seguite, scelte etiche) ci permetteranno di modulare con buona approssimazione la **quantità esatta di cibo** da approntare o far preparare, evitando avanzi consistenti alla fine;

Quando concordiamo il *menu*, chiediamo in anticipo alla struttura ricettiva di predisporre gli opportuni contenitori (possibilmente in materiale riciclabile o compostabile) per consentire agli ospiti di portar via, alla fine del banchetto, il cibo avanzato; nel caso di pranzo domestico, predisponiamoli noi stessi tali contenitori;

Nell'approntare il *menu*, un segno di attenzione verso le realtà locali e l'ambiente potrebbe essere il dare la preferenza a prodotti alimentari che non abbiano subito processi di trasformazione molto invasivi o trasporti eccessivamente lunghi e che non provengano da sistemi di produzione poco rispettosi sia dell'ambiente che del benessere degli animali; più in generale, consigliamo di orientare la nostra scelta verso alimenti caratterizzati da una forte “sostenibilità”: siamo certi che molti dei nostri ospiti apprezzeranno la scelta!

Se prevediamo che, nonostante questi accorgimenti, la quantità di cibo che potrebbe avanzare alla fine del pranzo possa essere comunque consistente, prendiamo contatto, preventivamente, con una delle tante organizzazioni di volontariato (nel *Web* se ne possono rintracciare molte) che si occupino, con tutte le cautele del caso, del ritiro del cibo avanzato dalle strutture di ristorazione per poi consegnarlo alle organizzazioni di volontariato che provvedono, a loro volta, alla re-distribuzione a chi ne ha bisogno. Se invece conosciamo personalmente chi gestisce uno di tali “enti” (un esempio per tutti: la *Caritas* parrocchiale o diocesana) provvediamo direttamente noi ad avvisarli; sicuramente il titolare o il responsabile della struttura ricettiva si prodigherà ad agevolare il tutto.

Il giorno seguente al banchetto, se disponiamo ancora di cibo avanzato e conservato correttamente, non esitiamo – né dobbiamo vergognarci! – a dividerlo con parenti, amici e vicini: la vera vergogna è quella del CIBO BUTTATO!

Giunti a questo punto, non ci resta altro che ringraziarvi per l'attenzione, augurandovi BUONA FESTA!

Circolo Laudato Sì - Lecce

Ref. Maria Cristina – 3405230723

Info: Francesco - 3346905614