

L'INTERVISTA. Marcello Fiore, direttore generale della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi: «Per distruggere gli alimenti servono testimoni. Chiediamo una legge»

«Cibo sprecato in bar e ristoranti, l'invenduto non può essere donato»



La pasticceria la sera si elimina, come il pane: per cederla bisogna fare una certificazione

Filippo Passantino

«Un quarto degli alimenti nei bar e nei ristoranti pubblici viene sprecato. Servono nuove norme per gestire in maniera più adeguata il cibo invenduto». Marcello Fiore, direttore generale della Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, indica i dati relativi al cibo che diventa invendibile nelle varie attività commerciali e ribadisce la necessità di evitare eccessivi sprechi. I consumi fuori casa costituiscono il 34% di quelli alimentari, per un valore di 20 miliardi, «ma nel "fuoricasa" un quarto degli alimenti non viene venduto. Nelle mense scolastiche questa percentuale cresce fino a toccare il 50%». Fiore chiede al più presto una nuova norma per la gestione di questo cibo da parte dei ristoratori e dei bar. Attualmente c'è un disegno di legge che dovrà essere votato alla Camera. «Ma i tempi per l'approvazione non sembrano essere brevi».

●●● Che cosa succede nei bar e nei ristoranti?

«A differenza di ciò che accade nelle famiglie, in cui è uso consumare cibi avanzati dai pasti precedenti, al cliente devono essere costantemente presentati prodotti fragranti e al meglio dell'appeal visivo e delle condizioni organolettiche. Tutto ciò comporta da parte dei ristoratori l'obbligo di scartare enormi quantità di prodotto non consumato. Un quarto dei 20 miliardi di derrate alimentari che compra il settore del "fuoricasa" non può essere ceduto ai clienti per una serie di motivi. Così, ad esempio, la pasticceria non venduta la sera si elimina, come il pane. Del resto, i ristoratori non possono prevedere esattamente quanti clienti avranno e di conseguenza comprare le materie prime in funzione delle vendite».

●●● Come viene impiegato il cibo che diventa invendibile?

«O si dona ad enti e associazioni



che forniscono assistenza ai più poveri o si getta via. Noi vorremmo donarlo integralmente a chi ne ha bisogno, ma ci sono troppe pastoie burocratiche. Ad, esempio, serve una certificazione dell'ente che testimoni la donazione, altrimenti la merce data in beneficenza viene considerata come merce sulla quale si è ottenuto un utile. Anche per distruggerla occorre una certificazione che testimoni che quegli alimenti sono stati buttati. E questa ha un costo. Spesso, purtroppo, la cosa più conveniente da fare è gettare la merce. Inoltre, in caso di accertamenti fiscali, a volte è difficile dimostrare la donazione».

●●● E che cosa bisognerebbe fare, invece, perché ciò diventi più facile?

«Servirebbe una semplificazione degli adempimenti per potere dimostrare con maggiore facilità la cessione di questi beni a una istituzione benefica come, ad esempio, le onlus. Servono inoltre agevolazioni sotto il profilo della tassazione sui rifiuti solidi urbani, perché se invece di gettare gli alimenti che non sono più vendibili, si mettono a disposizione di enti benefici o case famiglia diminuisce il peso dei rifiuti prodotti».

●●● Quale beneficio ha l'esercente dalla donazione del cibo che non risulta più vendibile?

«Grazie alla dichiarazione della onlus che riceve il cibo si può detrarre l'iva su ciò che viene donato

a un'organizzazione. Poi, in caso di controllo fiscale si può dimostrare che si sono smaltite effettivamente le materie prime acquistate. Infine, si compie un gesto di solidarietà che è altrettanto importante».

●●● Per regolamentare questa materia c'è un ddl che dovrà essere votato alla Camera. Che cosa vi aspettate da quella che potrebbe essere la nuova legge?

«Ci aspettiamo, in particolare, uno sconto da parte dei Comuni sulle tasse per i rifiuti solidi urbani. Potrebbe essere un maggior incentivo per le donazioni del cibo non più vendibile. È indubbio, però, che serva una normativa molto più agile che possa favorire, in questo momento di difficoltà economiche, tutte quelle istituzioni come le case famiglia o le onlus che aiutano i più poveri».

●●● In fase di stesura del ddl c'è stato un dibattito sull'opportunità di limitare gli effetti del testo solo ai prodotti confezionati. Perché non siete d'accordo?

«Perché ciò è molto riduttivo. Il mercato non è fatto solo di prodotti confezionati. Ignorare le esigenze dei pubblici esercizi e privilegiare i prodotti confezionati significa perdere tantissimi alimenti e ingenti quantità di prodotti pronti, soprattutto per il consumo immediato e disponibili ad essere correttamente riutilizzati». (*FP*)



Marcello Fiore