

ADDIO SPRECHI, LA SOLUZIONE DI QUATTRO GIOVANI LOMBARDI

IL PANE NON SI GETTA PIÙ. CI PENSA UNA APP

PATRIZIA ALBANESE

Basta un tweet e il viceministro ti riceve. Senza neppure un minutino d'anticamera. Casomai, in epoca 2.0 il problema è un altro: come dare risposta a chi chiede udienza? Già, perché nel cinguettio che domandava un incontro ad Andrea Olivero, numero due delle Politiche Agricole, i quattro giovani ideatori di "Breeding", app antispreco del pane si son scordati di lasciare un qualsiasi riferimento. Morale? Al ministero ci sono impazziti per un giorno e mezzo, venendone poi a capo. E alle 12 di oggi tre venticinquenni freschi di laurea in Marketing alla Cattolica saranno ricevuti in via XX Settembre, per il

vero esame post laurea: convincere Olivero della bontà della loro app - gratuita, realizzata per beneficenza - che porrà fine allo scandalo del pane gettato via. Pane che grazie a una geolocalizzazione studiata dai neodottori (con altri cinque cervelloni under 30) verrà recuperato ogni sera, alla chiusura dei panifici da volontari di associazioni no profit. Che poi lo distribuiranno a chi non può permettersi neppure una *rosetta*. A Milano e Bergamo, tanto per cominciare. Prossimamente, in altre parti d'Italia accomunata da questo spreco immondo. Che cesserà il 16 ottobre, "Giornata mondiale del pane", almeno nelle due città lombarde.

SEGUE >> 9

Spiega Gabriella Zefferino, ideatrice della app antispreco con Nicolò Melli, Ornella Pesenti e Gianmaria Giardino, 20 anni, assente causa esami universitari: «Abbiamo studiato la app, decisi a far qualcosa di concreto contro lo spreco del pane. E al contempo, andando incontro a chi quello stesso pane non se lo può permettere. Il risultato è "Breeding", piattaforma digitale gratuita che con una geolocalizzazione consente alle associazioni no profit di recuperarlo nel panificio più vicino». I quattro moschettieri antispreco non sono ancora riusciti a prender contatto con le associazioni dei panificatori: circa ventimila nel Belpaese. Ma Vincenzo Ruccolo, marchigiano, del direttivo Assopanificatori di Confesercenti, accoglie la proposta entusiasta quanto chi l'ha ideata: «Aderiremo. Sensibilizzando la categoria a livello nazionale. Con 'sta crisi, ben venga la solidarietà». Che farebbe recuperare circa 180 quintali - al giorno - soltanto a Milano.

«Per evitare sprechi - spiega Ruccolo - alla Scuola di panificazione di Sulmona a ogni corso, il pane viene devoluto alla Caritas: 200 chili».

Racconta Gabriella Zefferino: «Nicolò, presidente di un'associazione no profit, ci ha portato alcune notti a consegnare pasti ai senzatetto di Milano. Esperienza a dir poco toccante. Pensando a quanto pane è buttato via, abbiamo deciso di far qualcosa di concreto. Esportabile in tutta l'Italia. Con noi hanno lavorato Riccardo Fogaroli, Vincenzo Ferrara, Chiara Frassoldati, Fabio Zucchi e Alessandro Maculotti, per questioni tecniche e reperimento fondi dagli sponsor, per pagare gli studi di "Breeding". Che oggi potrebbe avere l'avallo ministeriale. «Voglio comprendere questo strumento per valutarne la compatibilità con le normative e la possibilità concreta di utilizzo - ha fatto sapere il viceministro Olivero

- Sarà nostra cura promuoverlo, con i tanti soggetti del terzo settore». Naturalmente, i neolaureati si pagano il viaggio in treno da Milano a Roma e la notte in un alberghetto. E per ottimizzare tempi e costi, vedranno vari deputati interessati alla loro app antispreco. Del pane, per ora. Ma in futuro, magari per frutta e verdura. Evitando sprechi scandalosi quanto la povertà.

PATRIZIA ALBANESE

albanese@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA