

Garantire un pasto a tutti i cittadini Da Londra a Dakar, il patto dei sindaci

A Expo il confronto tra 46 Paesi. Il progetto di New York contro l'obesità

MILANO Vancouver ha scommesso sull'agricoltura urbana: permette di allevare galline (non più di quattro, però) e api nel giardino di casa. A Barcellona, invece, si è scelto di puntare sui 40 mercati coperti che sono diventati anche spazi di incontro e divertimento e che ogni anno contano più di 60 milioni di visite. Poi ci sono i programmi salute di New York, gli orti urbani di Atene, i 4 ristoranti di Belo Horizonte dove si pranza a 2 dollari per «restituire dignità al cibo e alle persone».

La fantasia degli amministratori non ha limiti e neppure confini: per questo, al di là degli impegni dei governi e stimolati dal tema di Expo, Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita, 46 sindaci di altrettante città del mondo hanno raccolto l'invito del primo cittadino mila-

nese Giuliano Pisapia e partecipato alla stesura di una Urban Food Policy, che sarà presentata proprio in Expo il prossimo ottobre, in concomitanza con l'arrivo all'esposizione del segretario dell'Onu, Ban Ki-moon. Si tratta di una sorta di manuale di buone pratiche, dove ciascuno racconta cosa ha sperimentato (con successo) in tema di sostenibilità alimentare e ambientale: per garantire un pasto a tutti, per la sicurezza dei cibi, per educare al risparmio dell'acqua, per migliorare la propria dieta e curare lo stile di vita. Il patto fra sindaci diventa così una rete di scambio: e «copiare» in questo caso, non solo è consentito ma addirittura auspicato.

Ad esempio. Toronto, all'interno della food policy varata nel 1991, propone un program-

ma che favorisce la crescita di piccole aziende del settore alimentare mettendo a disposizione non solo un servizio di consulenza aziendale e l'ideazione di un piano di sviluppo, ma anche cucine e aree produttive, piuttosto che mezzi di imballaggio dei prodotti in condizione. L'amministrazione di Londra ha messo a disposizione di bar, ristoranti e negozi consulenti che visitano il locale e insieme al proprietario studiano come ridurre gli sprechi. Grazie a consigli molto pratici (controlla le porzioni dei clienti, costruisci menù pensando a come cucinare eventuali avanzi e così via) gli esercizi commerciali che hanno aderito all'iniziativa risparmiano in media quasi 6 mila sterline all'anno, con punte di 10 mila.

Ancora. Il sindaco di New

York, all'interno di un progetto contro l'obesità, ha dato il via allo Shop healthy: i cittadini o le organizzazioni adottano un negozio di prossimità e lo inducono a cambiare la selezione dei prodotti in vendita, eliminando snack calorici e bevande zuccherate dagli espositori strategici e così via. A Gent (o Gand), in Belgio, ogni settimana viene celebrato il «giovedì vegetariano», nel quale ristoranti, mense e cittadini per un giorno sono invitati a non cucinare e consumare carne e il 44 per cento della popolazione segue il consiglio. E a Dakar è partito il progetto Micro Jardin, in cooperazione con Milano: a settemila persone è stato insegnato come tenere un orto per garantirsi verdure da cucinare e vendere le eccedenze. Tante idee, insomma: da copiare.

Elisabetta Soglio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli esempi



● A Gand (Belgio) cene vegane una volta a settimana

● A Dakar consulenze a chi vuole coltivare cibo nell'orto di casa



● A Londra lotta antispreco nei ristoranti: risparmi fino a 10 mila sterline

