



Editoriale

“Guarda! Il mondo che vi ho dato brucia. A che serve che tanti parlino di amore? Dov'è questo amore? Cosa avete fatto con il mondo che vi ho dato?”

*La pace si costruisce di Giovanni Paolo II
Aprite gli occhi a visioni di pace! Parlate un linguaggio di pace!
Fate gesti di pace! Perché la pratica della pace porta alla pace.
La pace si rivela e si offre
a coloro che realizzano, giorno dopo giorno, tutte quelle forme di
pace di cui sono capaci.*

➤ M. Grazia Monopoli

La tradizione delle palme intrecciate

La Domenica delle Palme, che si festeggia una settimana prima della Pasqua, celebra l'ingresso di Gesù a Gerusalemme e prende questo nome perché, in quella occasione, Gesù fu accolto da una folla festante che lo osannava agitando ramoscelli di ulivo e rami di palma.

Ancora oggi c'è l'usanza di distribuire rametti di ulivo e di palma durante la liturgia, in segno di pace, ma, rispetto a diversi secoli fa, specie in alcune regioni, le palme vengono portate in chiesa dai fedeli intrecciate, a formare dei piccoli capolavori che dureranno un anno intero.

La palma fu portata dal Medio Oriente e coltivata, con il clima favorevole del Mediterraneo, per la sua foglia e non per il frutto che non riusciva a maturare. I rami di palma si legano a luglio, per farli venire più bianchi, e si iniziano ad intrecciare una

settimana prima della domenica delle Palme.

A partire dal tardo Medioevo la palma ha rappresentato uno degli elementi più evidenti del paesaggio agrario dell'estremo ponente ligure, in particolare della zona litoranea compresa tra Bordighera e Sanremo. La moltiplicazione delle palme ha trasformato, con il volgere dei secoli, questo spazio costiero e ne ha incoraggiato la lettura in chiave orientaleggiante fino a spingere i visitatori provenienti dal Nord Europa a definire l'area come la “Gerico d'Europa” o addirittura la “Palestina nuova”. La notevole diffusione dei palmizi si spiega proprio per l'importanza commerciale delle sue foglie, richieste per la liturgia cattolica della domenica che precede la Pasqua.

La pratica dell'intreccio di foglie di palma è una tradizione molto antica, diffusa con modalità e simbologie diverse in molti paesi del bacino del Mediterraneo.

In Liguria e, in particolare, nell'estremo ponente ligure, la tradizione dei “palmureli”, è fatta risalire ad un episodio, l'innalzamento dell'obelisco in piazza San Pietro a Roma, che avrebbe conferito al ponente ligure ed in particolare a Bordighera il privilegio di fornire ogni anno le palme pasquali al Papa durante la benedizione della Domenica delle Palme.

L'obelisco fu spostato e rialzato per volere di Papa Sisto V nell'estate del 1586 sotto la

le nostre poesie

PASQUA

Suoni di campane a festa

Uova di cioccolato,

Rami di ulivo,

Colombe portatrici di pace.

Ma nel mondo c'è ancora chi soffre.

➤ Sergio Schiaffino



direzione dell'architetto Domenico Fontana, che impiegò circa novecento uomini e diversi argani manovrati da 44 cavalli e ben quattro mesi per compiere l'opera: fu il primo degli obelischi ad essere rialzato in epoca moderna. Va precisato che un bando del Papa, affisso agli angoli delle strade, ordinava al popolo il più rigoroso silenzio durante il lavoro di sollevazione, pena la decapitazione. Quando l'obelisco cominciò a sollevarsi fino a raggiungere una posizione quasi verticale, sopraggiunse un fatto imprevisto che venne a scompaginare i piani dell'architetto Fontana e a porre a serio rischio il compimento dell'opera: le corde, provate dallo sforzo, si erano infatti allungate per effetto della trazione e stavano pericolosamente sfilacciandosi, mentre gli argani, inceppati per la troppa corda, si erano fermati. Dopo alcuni istanti, in mezzo a un angoscioso silenzio, irruppe improvviso il grido ‘Aiga a-e corde!’ (acqua alle corde!), che la tradizione ha attribuito al marinaio Benedetto Bresca, il quale, si trovava tra la gente

che gremiva la piazza. Temette allora per la sua vita, conoscendo la particolare severità di Sisto V e la sua scarsa propensione a graziare coloro che avessero osato trasgredire ai suoi ordini. I timori del marinaio sanremese risultarono però fortunatamente infondati in quanto, portato davanti al Pontefice, ne ricevette la solenne benedizione e un fraterno abbraccio. Come ulteriore ricompensa, il Papa lo elevò anche al grado di capitano onorario delle guardie pontificie, conferendogli nello stesso tempo il diritto del vessillo papale sul naviglio comandato, e, su richiesta dello stesso Bresca, gli concesse l'altissimo privilegio della fornitura perpetua al Vaticano dei rami di palma della Riviera ligure in occasione della festa della domenica precedente la Pasqua. Tale privilegio sarebbe stato quindi confermato anche ai suoi discendenti, che forniscono ancor oggi le loro caratteristiche palme lavorate e intrecciate al Palazzo Apostolico e alle tre basiliche maggiori, per la solennità della Domenica delle Palme.

➤ Sergio Schiaffino



iniziamo da qui

Una giornata dell'altro mondo

Sono un po' di anni che desidero andare al Mandillo dei Semi, ma per un motivo o per l'altro non ci sono ancora riuscito. Finalmente, domenica 17 gennaio (non un giorno qualunque, è sant'Antonio abate, protettore degli animali domestici, del bestiame rurale e del lavoro contadino) riesco ad organizzarmi; parto da casa a piedi per la stazione di Quarto dei Mille e prendo un treno per Ronco Scrivia: il Mandillo si svolge negli spazi dell'oratorio della Parrocchia di San Martino, proprio davanti alla stazione di Ronco, quindi le quattro ruote a motore oggi si possono lasciare ferme. Comunque vada, sarà una giornata a basso impatto ambientale... C'è un bel sole, ma la temperatura è giustamente invernale e nell'entroterra si fa ancora più pungente. Entro nell'ampio cortile dell'oratorio con molta curiosità: chissà se incontrerò qualche faccia amica e se riuscirò a calarmi nello spirito di questa antica pratica rurale.

Il mio indugiare di neofita svanisce subito: incontro in sequenza Marcello Maimone con i suoi ragazzi del Marsano, Fabrizio Bottari con la sua collezione di patate del mondo, Philippe Lemoussu con i suoi topinambure e gli attrezzi agricoli da lui inventati e prodotti. Sono tutte persone che il nostro Gas ha la fortuna di conoscere ed apprezzare per la passione e la competenza che riescono a trasmetterci.

Mi addentro nel piccolo tendone che ospita contadini ed appassionati e poi nella sala grande, dove è tutto un brulicare di gente di ogni età e provenienza, dietro e davanti a semplici tavoli con sopra barattoli, scatole, bustine, pacchetti improvvisati: ci sono marze per innesti e semi di ogni tipo e colore. Ma che mondo incredibile è? Qui non si compra e non si vende niente! Ci si saluta amichevolmente, ci si conosce. Si scambia, preferibilmente, altrimenti non importa, si regala quello che piace, che interessa, che si metterà a frutto, in autoproduzione. A mani vuote non potevo proprio andare: a casa avevo

preparato delle bustine con fagioli cosaruciari, una bella varietà siciliana, zona Ragusa, tipo cannellini con screziature marroni. Forte dei miei legumi dolci e rari, mi avvicino a due ragazzi davvero giovani: sono fratelli, Federico ed Emanuele, vengono da un paese vicino a Torino e lavorano la terra per passione; vivono con la famiglia in una casa in mezzo ai campi, lo fanno per scelta di vita e perché amano curare insieme l'ambiente naturale; hanno quasi la stessa età e, oltre ai prodotti ortofrutticoli, coltivano un sogno: uno sta ultimando gli studi all'istituto agrario, l'altro frequenta l'università di Economia e unendo le due competenze hanno già in progetto la loro innovativa e remunerativa azienda agricola non convenzionale. Sono a dir poco ammirato, e felice che i miei piccoli fagioli possano crescere in mani così promettenti! In cambio ottengo alcuni tipi di peperoncino: l'habanero bianco, il cornetto lungo e quello rotondo da fare ripieno. Bravi ragazzi, bella e sana quest'energia piccante, mettetecela tutta!

Mi sposto verso un gruppo molto animato, sento parlare un dialetto che sa di padano: in effetti sono vivaci e rubizzi contadini mantovani e allora vai con semi di zucca rugosa, verde e padana, ovviamente pareggiati dai siculi cosaruciari. Si fa ora di Messa, due passi e sono in chiesa, con lo spozalizio di Cana e l'acqua antica rinnovata nel vino nuovo e poi al termine dell'eucaristia c'è la distribuzione del pane, che è stato infornato nella notte e adesso è pronto per essere condiviso. Così si fa comunità, così ci si sente partecipi, pur senza conoscersi. Torno al Mandillo,



dove tantissimi affollano gli incontri: si parla tra l'altro di agricoltura contadina, con il libro "Humus. Diario di terra", e di panificazione e pasta madre, con il coordinatore della Rete Semi Rurali, Claudio Pozzi. C'è anche una cucina che attira con i suoi profumi: che bravi i volontari della comunità parrocchiale, sicuramente ci sono mani sapienti e non posso trattenermi. Mi siedo ad un tavolo e subito mi viene offerto un bicchiere di vino da una coppia di genovesi non più giovani, che hanno deciso di spostarsi in campagna per immergersi nella serenità della natura, ma non intendono oziosi: raccolgono idee e materiali per la loro nuova attività di ortolani autosufficienti. Si aggiungono al pranzo tre persone dall'aspetto autorevole, se non fosse passato da una decina di giorni il periodo canonico avrei detto che potessero essere i Magi; in realtà vengono da molto più vicino, dalla Piana di Albenga e precisamente da Ortovero (nomen omen); quello che si siede proprio di fronte a me è nientepopodimenoche Mario Buccella, agricoltore professionista, presidente dell'Associazione Produttori Biologici e Biodinamici "Liguria Biologica" (lo dicevo che erano gente importante e sapiente...), è accompagnato da due nuovi giovani collaboratori, un docente dell'Istituto Agrario ed un agronomo: stanno sviluppando insieme un interessante progetto di recupero delle varietà antiche e puntano decisamente alla ricerca e all'autoriproduzione delle sementi.



Ascolto interessato e gli racconto del nostro Gas e del passato tentativo di acquistare direttamente i suoi prodotti agricoli, molto ambiti nel territorio. Tra una storia e l'altra, tra una zuppa, una farinata ed un'insalata mista, finisce che ricevo un invito a visitare la loro azienda per vedere da vicino gli sviluppi delle nuove-antiche coltivazioni (vale la pena farci un pensiero tutti insieme).

Faccio ancora qualche giro tra i tavoli, distribuisco i miei ultimi legumi maculati e recupero semi di tagete e di meravigliosi glicini, ospiti in un guscio morbido e vellutato.

Mi accorgo che le mie tasche sono piene di piccole ma preziosissime bustine, ancora di maggior valore perché arricchite dalle relazioni umane che ho avuto in dono supplementare.

Saluto Philippe (che mi ha fatto da esperto cicerone), Marcello e Fabrizio e mi incammino per riprendere il treno di casa; passo nuovamente davanti alla chiesa e sopra la porta leggo l'invito "Qui si entra per amare Dio e si esce per amare gli altri".

Guardo dal finestrino del treno e insieme alle immagini in movimento mi scorre nella mente il pensiero che, almeno oggi, non ho trovato distinzione tra dentro e fuori, ma mi sono sentito partecipe di un legame che profuma di eternità.

Sarà la sempre rinnovata forza generatrice dei semi?

Marco Cisani

Philippe mostra l'attrezzo agricolo da lui inventato e prodotto, da notare che le ruote sono fatte con pezzi di bombole del gas e aggiunta di piastre-artiglio per evitare affondamento e slittamento in caso di terra fangosa...

una finestra sulla comunità

Campo di lavoro

Il Giardino di San Francesco è un angolo di paradiso del quale abbiamo la fortuna di usufruire, soprattutto noi gasisti, ma come tutti i posti belli ha bisogno di cure costanti e amorevoli. I bellissimi ulivi stavano iniziando ad essere un po' troppo trascurati per cui, dopo aver lanciato un appello a tutti coloro che ruotano sotto il campanile della Parrocchia

di San Giovanni Battista, un gruppetto di prodi si è dato appuntamento sabato 6 febbraio per svolgere il lavoro di potatura.

L'attività si è svolta con buona partecipazione di volontari in amicizia e fratellanza, ognuno con le sue caratteristiche: chi potava, chi bruciava (rasentando la piromania) chi riordinava.

Ci siamo rivisti sabato 13



per continuare il lavoro e nonostante si sia lavorato alacramente - di Nico è bello ricordare l'entusiasmo, spinto quasi all'estremo sacrificio (ha rischiato di finire vittima della sua motosega) - sono rimasti ancora 6 ulivi da potare ma nei sabati successivi le condizioni atmosferiche sono state avverse per cui abbiamo dovuto fermarci in attesa di tempi migliori.

Desidero ringraziare tutti i partecipanti, spero solo di non essermene dimenticato qualcuno: Paolo Boero, Roberto Casagrande, Umberto Cavalleri, Gianni Maccaluso, Marco Mignacco, Mustafà, Nico Monopoli, Agostino



Nicoletta, Gianni Prola, Carmelo Russo, Sergio Schiaffino, Lucio Zini.

Riccardo Batini



Il mandillo dei semi.

che ha consentito il passaggio di generazione in generazione di un ampio patrimonio di biodiversità vegetale e animale indispensabile per garantire l'alimentazione di ciascuno di noi. Negli ultimi 50 anni, l'abbandono della campagna nei paesi industrializzati, la logica del mercati e infine il potere crescente delle multinazionali sulle istituzioni, hanno quasi del tutto distrutto questa pratica sino alla direttiva del 1999 in cui la Comunità Europea di fatto vietava la vendita o lo scambio di qualunque semente autoprodotta. L'iniziativa del Mandillo dei semi del mondo contadino, una pratica

del genere in Italia e ha contribuito in modo rilevante sia al lancio del movimento diffuso oggi di recupero delle varietà tradizionali sia alla revisione delle normative sementiere. Si è giunto nel giro di alcuni anni alla legge italiana che riconosce il valore delle sementi autoprodotte e consente lo scambio e la commercializzazione in loco di piccole quantità. Ma chi sono i partecipanti a questo evento, dei potenti lobbisti, dei guerrieri noglobal armati di pietre e spranghe? No, sono dei pacifici e semplici amanti delle piante che decidono col loro fazzoletto (mandillo), in una fredda giornata invernale, in un anonimo paese dell'entroterra genovese, di scambiarsi, oltre ai semi, la loro passione e in molti casi anche l'amicizia. Proprio su questo scambio di amicizia, l'iniziativa è cresciuta negli

anni coinvolgendo un numero crescente di partecipanti. Oggi l'iniziativa è affiancata da una casa editrice (Pentagora specializzata nella pubblicazione di ricerche, riflessioni e narrazioni dedicate al mondo rurale) mostre varietali, segnaliamo in particolare la mostra di circa 400 varietà di patate (la più grande disponibile in Europa) tutte riprodotte e conservate da un socio del Consorzio Fabrizio Bottari un mercato dei produttori soci del consorzio. Oggi gli scambi di semi sono tornati ad essere pratica comune in molti angoli d'Italia, ma per tutelare la biodiversità la strada da fare è ancora molto lunga anche sul piano normativo.

Philippe Lemoussu

Pantelleria: terra Italiana, tradizioni arabe, in mezzo al mare a poche miglia dalla Tunisia.

Otto ore di traghetto traballante separano Pantelleria da Trapani.

Lasci la Sicilia alle 23 di notte per trovare l'alba che esplose ad Est dall'Africa.

Le case "do Paise" (così è chiamato l'agglomerato più importante di Pantelleria) ti accolgono come tante scatole di tanti colori buttate a caso su una terra nera, bucherellata, residuo di tante eruzioni di millenni fa.

Raggiungo Kamma percorrendo una stradina asfaltata da poco che attraversa tutta una serie di piccolissimi villaggi dai nomi che rievocano gli antichi abitanti dell'Isola: Kadir - Karuseja - Kattibuale.

Il dammuso di Michele e Franca è su una collinetta a strapiombo sul mare attornata da vigne di zibibbo protette da muretti a secco.

Al mio arrivo si anima la casa... cani che abbaiano, galline che starnazzano fuggendo dal sentiero per non essere investite dalla mia vettura; ma questo frastuono non disturba il riposo dei due "purceddi" che ingrassano nel porcile vicino alla gabbia dei conigli.

Come tutti gli anni Franca e Michele mi accolgono felici nella loro casa e da subito mi fanno sentire come fossi a casa mia.

All'ora di pranzo, a poco a poco si riunisce tutta la famiglia intorno alla tavola; Francesca 15 anni torna da scuola sempre allegra e felice; poi arriva Giusi che aiuta Eva a gestire un baretto in cooperativa con altri giovani del paese ed infine Antonio che collabora con Michele per i lavori nei campi. Quest'anno il raccolto dell'uva di Zibibbo è stato favorito da una stagione eccezionale ed ha prodotto un ottimo passito che ho il piacere di gustare fresco alla fine del pranzo.

Gli ulivi di Pantelleria non conoscono parassiti, hanno un solo nemico...lo stesso che devono fronteggiare le piantine di zibibbo, i capperi ed i cespugli di origano...il vento. Ed il vento a Pantelleria soffia tutto l'anno, costringendo da secoli i contadini a proteggere le loro coltivazioni con una

interminabile linea di muretti a secco.

Nel continente siamo abituati a vedere i vigneti alti ed allineati pieni di grappoli d'uva; a Pantelleria per proteggerli



dal vento piantano il vitigno all'interno di una buca e la piantina in piena maturazione non supera i 70/80 cm da terra, ma si apre a ventaglio per permettere al sole di far maturare i pochi grappoli che ogni piantina produce.

Così pure gli ulivi non superano il metro di altezza e le olive si raccolgono una ad una a mano. I muretti hanno anche lo scopo di permettere alle piante di capperi di catturare tutti i raggi del sole e dare quel sapore inconfondibile che li contraddistingue in tutta Italia. E quanta fatica per Giusi ed

Antonio, nel periodo della raccolta, inginocchiati davanti ad ogni piantina per cercare di riempire il cesto di vimini che si portano appresso.

Il momento magico della

per diventare poi il Passito di Pantelleria, i graspi essiccati saranno la base per accendere i fuochi su cui cucinare conigli selvatici, funghi della Montagna Granda, pesci del golfo di Cala Tramontana e tante altre prelibatezze vanto della cucina di Franca.

Ed ancora il tavolo accoglie in un'altro periodo dell'anno gli amici e la famiglia, per separare l'oro dei semi di origano sfregandoli con le mani dal resto della piantina.

Ed alla fine della serata, come per magia, Franca tira fuori dalla madia i biscotti appena sfornati e Michele lascia sulla tavola bella pulita ed imbandita...3 bottiglie di passito prelevate dal fresco della cantina e...la vita della contrada prende i colori e l'allegria dei tanti aneddoti che gli uomini si scambiano e delle ricette che le donne si contendono.

Tanto lavoro, ma anche tanta soddisfazione quando in cantina si allineano le bottiglie di passito, e la dispensa è piena di lattine d'olio, di vasetti di capperi e di sacchetti di origano; ed ora viene il momento di Franca che prepara le marmellate di aranci, di uva zibibbo, ed incomincia ad impastare gli ingredienti per i suoi dolci alla pasta di mandorle con sapori di passito e.....il tutto per fare felici chi avrà la fortuna di poterli gustare con un assaggio di Passito fresco insieme agli amici.

Che dire del mio soggiorno a Pantelleria.....mi sembra di essere ritornato bambino a Cigliano, un paesino nella bassa Verellese, quando alla sera tutti gli abitanti del nucleo della Maxi cascina si riunivano nella stalla più grande, al caldo generato dalle mucche e dai cavalli...a discutere sul raccolto gli uomini, a fare la maglia le donne....ed i bambini a tirare gli elastici alle mosche che infestavano la stalla.....ed a programmare i combattimenti nei campi di granoturco con le altre "bande" del paesino. Poi tutti i grandi a dire il rosario con noi bimbi ormai addormentati sulle balle di fieno.

Nonno Gianni



Le uova colorate sono un classico "lavoretto pasquale" per i bambini ... di tutte le età.

Perché non usare anche i cartoni delle uova e creare delle coloratissime confezioni regalo?

Buon divertimento e Buona Pasqua!



Ricette della tradizione

La torta Pasqualina è un tipico piatto ligure pasquale a base di bietole, adatto ad essere mangiato o al pranzo di Pasqua o nei sui prati a Pasquetta. Quella che segue è la ricetta che rappresenta una variante altrettanto buona e conosciuta: la pasqualina con i carciofi.

Ingredienti per il ripieno

- 8 carciofi
- 500 gr di ricotta morbida (anche se la ricetta originale prevede la Prescinseua, formaggio tipico ligure, una sorta di caglio fresco e un pò acidulo).
- 130 gr di formaggio grattugiato
- 12 uova
- 150 ml di olio extravergine di oliva
- maggiorana
- mezza cipolla
- sale
- pepe

Ingredienti per la pasta

- 600 g di farina
- 300 ml di acqua
- 35 ml di olio extravergine di oliva
- sale

PREPARAZIONE

Iniziate con la sfoglia: in una ciotola mettete la farina, aggiungete l'olio e l'acqua in cui avrete precedentemente sciolto il sale. Aggiungete qualche cucchiaino di acqua se l'impasto dovesse risultare troppo duro.

Impastate per bene e mettete a riposare l'impasto in un posto fresco per circa 1 ora.

Passate al ripieno: pulite i carciofi, eliminando le spine e le



foglie più dure. Tagliateli a pezzettini e fateli cuocere coperti fin quando non saranno ben rosolati in un soffritto di cipolla e mezzo bicchiere di acqua.

In una terrina mischiate la ricotta, i carciofi, 5 uova, un bianco d'uovo (non gettate il rosso, vi servirà dopo), sale, pepe, maggiorana e metà del formaggio grattugiato. Amalgamate bene il ripieno.

Passata l'ora, riprendete la pasta sfoglia e suddividete l'impasto in quattro parti (anche se l'originale ricetta ne prevede ben 33, come gli anni di Cristo). Stendete le 4 parti in altrettante sfoglie molto sottili.

Foderate una tortiera di circa 24 cm con la prima sfoglia facendola aderire alle pareti della tortiera, ungetela, sovrapponetela la seconda sfoglia e versate all'interno il ripieno. Livellatelo per bene e fate, col l'aiuto di un cucchiaino, 6 fossette nel ripieno. Riempite queste fossette con le uova.

Cospargete con il restante formaggio e coprite il tutto con le due sfoglie rimaste (tra le due mettete sempre dell'olio) facendo attenzione a non rompere le uova.

Ripiegate il bordo, pizzicandolo con le dita per chiuderlo bene e spennellate la superficie con il tuorlo avanzato dall'impasto unito ad un pò di olio.

Cuocete in forno caldo a 180° per 45 minuti circa. Controllate la cottura con uno stuzzicadenti senza premere troppo in profondità per non rompere i tuorli.

Servire tiepida o, ancora meglio, fredda.

Libri che lasciano il segno

Il Popolo degli Anima-li

Anne e Daniel Meurois-Givaudan

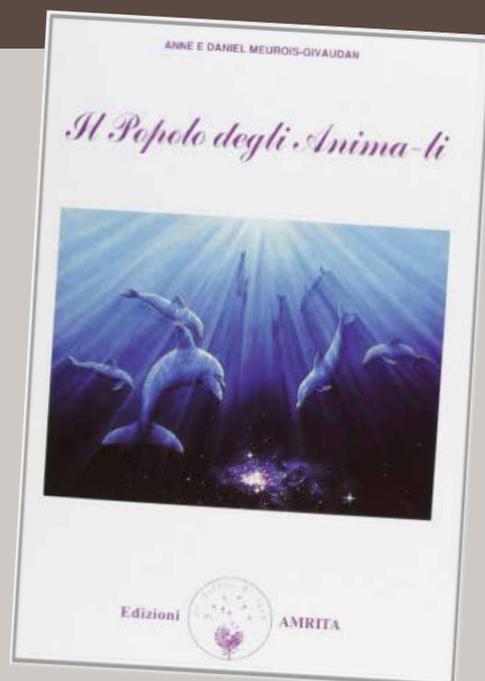
Avete mai sospettato che, dietro l'aspetto familiare del vostro cane o del vostro gatto, possa nascondersi un grande essere?

Ognuno di noi, prima o poi, si è chiesto se gli animali abbiano un'anima. E sono pochi quelli che hanno ricevuto una risposta soddisfacente.

Gli Autori, mettendo in pratica le loro non comuni capacità di uscita cosciente dal corpo, per diversi mesi hanno avuto contatti diretti con gli esseri che dirigono il mondo animale, con le anime-gruppo, con i deva e con gli animali stessi.

Perdono, amore, aiuto reciproco: sono il contenuto di un testo rivoluzionario, perchè è il primo scritto **dagli** (e non **sugli**) animali, ove l'uomo risulta essere una delle tante forme d'intelligenza e certo non l'unica capace di coerenza sul pianeta.

La nostra sopravvivenza dipende da questa comprensione, dall'ammissione dell'interdipendenza paritetica di tutti i regni, nessuno dei quali (neppure il regno umano) potrà evolversi lasciando indietro anche solo un'infima parte della Creazione.



RiRiRi Riciclo Riuso Rinnovo!

Le uova sono senza dubbio le regine incontrastate della Pasqua. Ecco alcune idee prese dalla rete per un Ri-uso "diverso" dal solito.



manuale anti spreco

Molti cibi si possono consumare anche parecchi giorni dopo la data di scadenza indicata sulla confezione; e il pane che è rimasto invenduto, a fine giornata può essere recuperato con il congelamento e altre procedure.

Sono alcune delle indicazioni che la Fondazione Banco Alimentare e la Caritas hanno raccolto in un manuale destinato ai supermercati, negozianti, ristoratori e volontari su come evitare che il cibo in avanzo vada sprecato

garantendone, al contempo, anche la sicurezza e la corretta conservazione.

Ogni giorno, vengono buttati in pattumiera almeno cinque milioni di tonnellate di alimenti che se fossero recuperati aiuterebbero ad alleviare la povertà alimentare di molte famiglie italiane.

La speranza è riuscire a evitare che finiscano nel cassonetto almeno 30mila tonnellate di cibo, da aggiungere alle 500mila tonnellate già recuperate e distribuite ai bisognosi."

<http://www.bancoalimentare.it/it/manuale-corrette-prassi-operative>