La rivoluzione del frigo condiviso

Madame Frigo è già presente con circa 160 esemplari in molte località della Svizzera interna

In prima ticinese arriva all'Hangar il progetto nazionale contro lo spreco alimentare in cui l'elettrodomestico è fruibile in condivisione 24 ore su 24

di Davide Martinoni

Una piccola rivoluzione nella lotta allo spreco alimentare: il frigorifero, elettrodomestico per definizione privato, diventa in questo caso pubblico. E trova spazio sotto un portico in pieno centro, alla portata di tutti, fruibile 24 ore al giorno. Il luogo prescelto (da sabato prossimo, 3 maggio) è il marciapiede antistante l'Hangar, in via Luini. Il merito dell'iniziativa, che arriva a Locarno in prima ticinese, è della Cooperativa Area, sotto il cui cappello si trova l'Hangar. Unitamente ad Area, promuovendo e sostenendo il progetto, si sono mossi Okkio (Osservatorio per la gestione ecosostenibile dei rifiuti), Melo Gusto e "basta poco".

Focus sull'economia circolare

«Oltre ad essere impresa sociale, come Cooperativa Area siamo molto legati all'economia circolare – ricorda, raggiunto da 'laRegione', il direttore di Area, **Paolo Jauch** –. Abbiamo in totale sette strutture, di cui tre sono negozi (L'Hangar a Locarno, l'Arsenale a Bellinzona e InUtile a Pregassona) con cui vogliamo dare una seconda vita all'usato, compresi, da poco, anche i vestiti. Per quanto riguarda gli alimenti, abbiamo notato questo progetto, chiamato Madame Frigo, proposto da un'associazione svizzero-tedesca. Si tratta di un'idea molto interessante, che sta prendendo rapidamente piede in tutta la Svizzera, con circa 160 frigoriferi pubblici già attivati. Lo stesso si è dunque voluto fare in Ticino, mettendo a disposizione alcuni spazi esterni all'Hangar di Locarno».

L'usufrutto del frigo sarà dunque aperto a tutti, sia per lasciare, sia per servirsi di alimenti. Dovranno essere osservate alcune regole: in particolare quella secondo cui il frigo non può accogliere né carne, né pesce, né alcool, né cibo già cucinato o in confezioni già aperte. Vi si potrà invece mettere, e ritirare, frutta, verdura, pane, bevande analcoliche e prodotti in confezioni chiuse, che abbiano raggiunto al massimo la data minima di conservazione, ma non la data di scadenza.

«Il principio è favorire lo scambio, per rimettere in circolo degli alimenti che altrimenti verrebbero, semplicemente, buttati – aggiunge Jauch –. Avendo un negozio, potremo gestire giornalmente il frigo tramite i nostri utenti, cui sarà affidato il compito di tenere pulito e controllare che non rimanga depositato cibo scaduto o non consono. Preciso che una corretta gestione arriverà con l'esperienza. Per noi si tratta pur sempre di un esperimento, che come tale dovrà essere affrontato. Poi capiremo anche se il progetto può essere esteso anche agli altri nostri negozi».

In Svizzera va perso circa un terzo del cibo prodotto

Ricordano i promotori di Madame Frigo che in Svizzera, lungo tutta la catena alimentare – ossia dai campi al piatto – va perso circa un terzo del cibo prodotto. E che con l'installazione di frigoriferi pubblici quali piattaforme di scambio accessibili a chiunque volesse partecipare, "è possibile ridurre lo spreco alimentare in modo semplice ed efficace. Il cibo ancora commestibile può essere depositato in qualsiasi momento nei frigoriferi pubblici o naturalmente anche prelevato in caso di necessità. Al fine di incentivare lo scambio di cibo, molti volontari raccolgono inoltre generi alimentari selezionati presso vari negozi e li mettono a disposizione nei frigoriferi pubblici".

Una certa preoccupazione preventiva a Locarno riguarda possibili atti di vandalismo da parte delle solite teste vuote. In questo senso il "manuale" di istruzione di Madame Frigo ne fa riferimento, notando per altro che in Svizzera interna non sono stati finora segnalati danni di maggiore entità e di origine dolosa, né furti di frigoriferi.

Cosa fa la Cooperativa Area

I tre negozi della Cooperativa Area si occupano dunque di economia circolare e riutilizzo dell'usato ed effettuano anche sgomberi e traslochi. Sono presenti negli ecocentri e lavorano in collaborazione con i Comuni per recuperare, in appositi atelier, il materiale da rimettere in circolo. Un'altra possibilità è rappresentata dalla messa in conto vendita di mobili o altri oggetti, il cui ricavato viene poi equamente diviso fra proprietario e negozio. Inoltre, Area ha una nuova lavanderia che opera in collaborazione con gli istituti sociali di Lugano (le 6 case per anziani), nonché l'azienda agricola Orchidea, l'albergo-ristorante Bigatt a Paradiso e BelliGreen, impresa sociale di riciclo di materiale ritirato a domicilio. Gli utenti impiegati, in totale un centinaio, sono persone autonome con rendite AI o in assistenza e che cercano un reinserimento professionale o una nuova formazione.

rsonale. Stampato da laregione SDK Copyright © 2025 PressReader Inc. · http://about.pressreader.com · 86788A468F7144A9A79D0B2003A8B45543b571bb