
A Toronto il primo supermercato senza prezzi

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Tra gli scaffali si trova di tutto: frutta e verdura, cibo fresco o confezionato, beni di prima necessità ma anche cibo per animali domestici, descritto in questo modo sembra un supermercato come tutti gli altri invece sui prodotti non c'è il prezzo perché ognuno da quello che può

A lanciare l'iniziativa è stato lo chef di Toronto Jagger Gordon che già nel 2014 aveva fondato un'azienda non profit con l'obiettivo di recuperare il cibo avanzato ed aiutare le famiglie in difficoltà economica del Paese. Lavorando nel mondo della ristorazione è facile rendersi conto delle tonnellate di cibo buono che viene buttato ogni giorno: non solo avanzi ma anche alimenti che stanno per scadere e quindi non possono essere presentati al pubblico e finiscono nella spazzatura. **Se i dati sul valore del cibo sprecato sono preoccupanti (31 miliardi di sterline ogni anno a Toronto), altrettanto lo sono quelli sulle famiglie che arrivano con difficoltà a fine mese (1 su 8 secondo il The Guardian)**, per questo il nuovo supermercato è una risposta concreta al problema povertà. Oltre 100mq di spazio, il negozio è aperto 7 giorni su 7, sugli scaffali si trova di tutto: frutta e verdura, legumi, farina e zucchero, piatti pronti ma anche cibo per gli animali domestici, descritto in questo modo sembra un supermercato come tutti gli altri invece sui prodotti non c'è il prezzo perché ognuno da quello che può. **Non si tratta di cibo regalato, anche pochi spicci servono per restituire dignità a chi compra**, tutti i guadagni vengono invece utilizzati per coprire i costi, a questi si aggiungono ovviamente donazioni o eventi di raccolta fondi. Grazie ad una rete di ristoranti e punti di ristoro di tutto il Paese gli scaffali sono sempre pieni, alcuni giorni arrivano centinaia di chili di cibo che altrimenti finirebbe nelle discariche. Si tratta più che altro di prodotti ammaccati ma ancora buoni oppure vicini alla data di scadenza che possono risolvere la giornata a chi non sa se riuscirà ad avere anche solo un pasto quel giorno. **Ad aiutare lo chef ci sono oltre 600 volontari** con il compito di selezionare il cibo e mantenere gli scaffali sempre pieni. E, se a fine giornata qualcosa è rimasto, si esce in strada per consegnare gli ultimi sacchetti ai senza fissa dimora che non sono entrati, perché nulla deve andare buttato.