

DOVE TUTTO TORNA

di Luca Scornaienchi

Alfredo non è il tipo che si ferma facilmente.

Le sue giornate scorrono tutte uguali, tra abitudini comode e una sorta di autopilota che gli evita domande troppo grandi. Vive così da anni, con una discreta efficienza e pochissima curiosità.

Ma quella mattina, una mattina qualsiasi di ottobre, qualcosa rompe l'ingranaggio.

Mentre attraversa la piazza centrale di Reggio Calabria, trova un'inaspettata confusione davanti al **Centro di Distribuzione Alimentare** del quartiere. Un guasto ha bloccato l'impianto di refrigerazione, e decine di cassette di prodotti freschi — yogurt, carne, frutta già tagliata, piatti pronti — stanno salendo rapidamente di temperatura.

Il rischio è semplice: se nessuno se ne fa carico, finiranno tutti nel cassonetto.

Una folla si è radunata: anziani che si conoscono appena, volontari di un'associazione locale, un gruppo di badanti ucraine, una coppia che passa per caso, un ragazzo che consegna con la bici.

Tutti a discutere, scambiarsi idee, proporre soluzioni improvvisate.

Un uomo con un furgoncino si offre di portare parte del cibo a una mensa, due signore si organizzano per congelare qualcosa nelle loro case, qualcuno telefona a un ristorante.

In pochi minuti, una micro-comunità spontanea si forma davanti agli occhi di Alfredo.

Lui resta qualche passo indietro, osservando l'energia di quella folla: persone che fino a un attimo prima erano estranee, ora connesse dal tentativo di evitare lo spreco.

Un volontario, sfinito, mormora: «Ogni volta che si inceppa un pezzo della filiera... capisci quanto siamo legati. Senza l'altro, non funziona niente.»

Quelle parole, dette quasi per caso, si incastrano nel pensiero di Alfredo.

Lui, che passa la vita a evitare i legami, si trova travolto dal loro peso.

Senza sapere bene perché, prende il telefono e chiama **Viola**, un'amica di lunga data che lavora nel settore della sostenibilità ambientale. Le racconta la scena. Lei ascolta, poi risponde senza esitazione: «Perfetto. Dove sei? Ti raggiungo. C'è qualcosa che devi vedere.»

Quando Viola arriva, il caos è ancora in corso. Lei osserva tutto in silenzio, poi gli dice:

«Questa è solo la superficie del problema. Vieni con me. Ti porto dove iniziano le soluzioni.»

Lo guida fuori dal quartiere, verso la zona agricola.

Alfredo non ha idea di cosa aspettarsi, ma la scena del mattino gli ha lasciato un'inquietudine che non riesce più a ignorare.

A metà mattinata raggiungono il **MAIC**, il primo modello italiano di allevamento sostenibile di insetti commestibili. Non è un luogo tecnologico come Alfredo immaginava: sembra più una grande cascina ordinata, luminosa, attraversata da un continuo via vai di persone. Quel giorno il centro sta ospitando una visita aperta: studenti di agraria, famiglie curiose, agricoltori, lavoratori stranieri, gruppi di volontari e piccoli ristoratori locali.

È un mosaico umano in movimento. Un ricercatore li accoglie e spiega come funziona tutto: gli scarti alimentari provenienti dai mercati, dai ristoranti e dalle mense diventano mangime; gli insetti crescono con pochissime risorse; in pochi giorni si trasformano in farine proteiche.

Ogni parte del processo è pensata per **ridurre al minimo lo spreco** e **riattivare cicli virtuosi**.

Viola interviene: «Vedi Alfredo? Non è un modello produttivo. È un modello sociale. Senza tutte queste persone — agricoltori, scuole, associazioni, famiglie — non esisterebbe nulla. L'economia circolare non funziona se gli esseri umani non si parlano.» Alfredo guarda attorno:

un gruppo di studenti aiuta a catalogare i campioni di farina; due anziani osservano i contenitori illuminati; una mamma spiega ai figli come nasce il compost; un ristoratore discute con un ricercatore sulle possibili ricette. La sostenibilità, capisce Alfredo, non è un gesto individuale: **è una rete di persone che collaborano**, proprio come davanti al centro di distribuzione alimentare.

Solo più organizzata, più lucida, più consapevole. Durante la degustazione pomeridiana, Alfredo assaggia un biscotto preparato con farina di grillo.

È sorpreso dal gusto, ma più ancora dalla semplicità con cui le persone attorno a lui parlano del cibo del futuro.

Non sembra un salto nel vuoto: sembra un passo avanti fatto insieme. Nel tardo pomeriggio, lui e Viola camminano tra i campi attorno alla struttura.

Viola gli racconta di quante persone lavorino invisibilmente a rendere possibile quel ciclo: chi raccoglie gli scarti, chi li trasforma, chi studia nuovi nutrienti, chi insegna ai bambini la cultura del non spreco. «Se togli un pezzo solo» dice, «il sistema si scioglie. È fragile, ma quando funziona, collega tutti.» Alfredo ripensa alla folla del mattino, al caos improvviso, alle mani che si tendevano.

Ognuno aveva qualcosa da dare.

Qui è lo stesso, ma amplificato, reso metodo, trasformato in opportunità. La giornata finisce quando Alfredo rientra a casa. Dalla finestra osserva le luci del quartiere, le persone che rientrano, i dialoghi che nascono per strada. Il futuro rimane incerto — e forse lo sarà sempre — ma ora gli appare meno ostile, meno solitario. Capisce che la risposta non sta nelle soluzioni individuali, ma nelle connessioni: nei gesti condivisi, nelle filiere che ritornano circolari, nelle comunità che ricominciano a parlarsi e a cooperare. L'unica strada possibile è ripensare le abitudini, accettare l'innovazione e considerare il cibo non come semplice nutrimento, ma come un atto politico e un gesto di cura verso la Terra — e verso gli altri. Una sola Terra. Una sola rete. Una sola occasione per salvarla.