
Diocesi: Caritas Firenze alle aziende, “non sprecate cibo, donatecelo: con la nuova legge sarà più facile farlo”

Ogni giorno servono 425 chili di cibo e 150 litri di acqua per i 300 ospiti quotidiani della mensa cittadina di via Baracca. Per la Fondazione Solidarietà Caritas di Firenze, che gestisce il servizio, ora sarà più facile recuperare il cibo invenduto da ristoranti, aziende e negozi: la ministra del Lavoro Marina Calderone ha infatti firmato il decreto attuativo sul reddito alimentare previsto dalla legge di Bilancio 197/2022, una sperimentazione triennale a sostegno di chi è in situazioni di povertà assoluta e per combattere lo spreco di cibo (il provvedimento è ora al vaglio della Corte dei conti, ottenuto via libera sarà pubblicato in Gazzetta Ufficiale). “Il recupero alimentare è fondamentale per garantire il servizio - dicono Vincenzo Lucchetti presidente di Fondazione Solidarietà Caritas e Riccardo Bonechi, direttore della Caritas diocesana di Firenze -. È un'attività che però deve essere effettuata in sicurezza. La conservazione, l'osservazione delle temperature e delle caratteristiche degli alimenti devono essere vagliate durante il recupero alimentare, al fine di garantire alle persone un pasto di qualità. Le attività del recupero alimentare devono poi porre l'attenzione all'aspetto relativo ai trasporti e quindi alla riflessione su modalità e strategie che tengano conto del tema della sostenibilità ambientale. Come Fondazione Caritas e Caritas Diocesana possiamo contare su una rete di aziende locali che ci sostengono e ci aiutano per combattere lo spreco di cibo, inutilizzato ma ancora di qualità: supermercati, mensa scolastiche, mense aziendali, bar. Ma l'appello è a tutte le realtà fiorentine, perché collaborino con noi e ci donino ciò che non hanno usato o venduto ma è ancora di qualità. Con la nuova legge sarà più facile farlo”. Per preparare i 300 pasti giornalieri alla mensa cittadina vengono utilizzati 35 chili di pasta, 60 di carne rossa, 75 di pollo, 30 di polpa di pomodoro, 70 di verdure, 30 di pane, 70 di frutta. In più vengono servite 300 bottiglie di acqua minerale da mezzo litro. Contro lo spreco alimentare è stato lanciato nel 2016 il progetto “Perché niente vada perduto”: consiste nel recupero di alimenti che provengono da mense scolastiche e aziendali, mercati ortofrutticoli, supermercati, negozi, che vengono consegnati alla mensa cittadina e alle Caritas parrocchiali presenti nella diocesi di Firenze per aiutare le famiglie del territorio che ne necessitano. Il progetto, ad oggi, aiuta 50 Caritas parrocchiali con oltre 4600 famiglie assistite, più di 12000 persone aiutate. Ogni anno recupera 200 tonnellate di frutta e verdura, più di 100.000 confezioni di prodotti alimentari in scadenza.

Daniele Rocchi