
Spreco alimentare: Acli Roma e provincia, raccolte in un anno 100 tonnellate di eccedenze

Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le Acli di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de "Il cibo che serve", hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 kg di pane e 36.612 kg di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura biologica e biodinamica, che, oltre alla frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il Car (Centro agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle Acli di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili. Questi risultati sono stati presentati questa mattina in occasione della VII Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, nel corso dell'appuntamento che ha visto le Acli di Roma a fianco dell'Enpam, in piazza Vittorio Emanuele II 78, con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto "Piazza della Salute" che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita. Nel 2019 grazie al progetto "Il cibo che serve" è stato recuperato anche pesce fresco e generi di prima necessità tra i quali alimenti per l'infanzia, una grande novità per l'iniziativa che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre, quindi, anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle Acli di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia. Sono proprio le famiglie, infatti, ad essere sempre più a rischio povertà. Per questo le Acli di Roma hanno ulteriormente esteso la propria attività di recupero ai mercati rionali ampliando la rete del progetto con il Mercato Montagnola e quattro mercati del Municipio Roma III nei quali si sono svolte anche attività di animazione e sensibilizzazione territoriale per la prevenzione e il contrasto allo spreco. Ad oggi "Il cibo che serve" conta 159 esercizi commerciali, 71 enti solidali in 11 municipi e 7 comuni della provincia di Roma. "Cibo e salute - ha evidenziato Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma - sono alla base della nostra una buona pratica di economia circolare, per cui il cibo, a un passo dal diventare rifiuto, diventa risorsa producendo un valore che vale per quattro: economico, sociale, educativo e ambientale". "La lotta allo spreco alimentare – dichiara Alberto Oliveti, presidente dell'Ente di previdenza e assistenza dei medici e degli odontoiatri – deve partire dalla formazione, specialmente dei più giovani. Bisogna ricordare che si tratta di un tema che ha un impatto sulla salute, oltre ad avere implicazioni etiche. Noi medici, con la nostra capillarità sul territorio, dobbiamo essere in prima linea nel promuovere uno stile di vita attento nella scelta degli alimenti e nella limitazione degli sprechi. Non a caso sono proprio gli alimenti più salutari i più soggetti ad essere buttati, perché freschi e privi di conservanti."

Gigliola Alfaro