
Spreco alimentare: Acli Roma, in due anni recuperati 175.000 kg di cibo

In due anni (da gennaio 2019 a gennaio 2021) Acli di Roma e provincia, grazie al progetto “Il cibo che serve”, è riuscita a recuperare ben 174.630 kg di cibo la maggior parte durante il periodo di lockdown. Nello specifico, sono state salvate dallo spreco 85mila kg di pane, 72mila kg di ortaggi e frutta, 15.300 kg di prodotti a lunga scadenza, 330 kg di pesce e 2000 kg di salumi. Tutto questo grazie a una vera e propria rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali, 160 esercenti donatori e che ha permesso di raggiungere 5000 persone ogni giorno. Per questo, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che ricorre domani 5 febbraio 2021, le Acli di Roma e provincia hanno messo in campo diverse iniziative, a cominciare dalla realizzazione di una cartolina di sensibilizzazione che ha come slogan “Non c’è tempo da sprecare – recuperiamo le eccedenze per creare valore sociale, economico e ambientale”. Domani tutti i nuovi sviluppi de “il cibo che serve” saranno presentati dalla presidente delle Acli di Roma, Lidia Borzì nell’ambito del talk “Stop food waste. One health, one planet”, promosso da Fondazione Enpam con Piazza della Salute, Acli di Roma, SprecoZero, Fondazione Fico, Centro agroalimentare Bologna Ipseo V.Gioberti Trastevere Roma, Lions international, Crescere insieme. Il talk sarà in diretta a partire dalle 16.30 sulle pagine Facebook e Youtube delle Acli di Roma. Inoltre, è stato realizzato il fotolibro “Cibo libera tutti” che racconta con immagini significative proprio le attività di “Il cibo che serve”, con uno speciale focus sull’impegno svolto durante il lockdown nel 2020. Dalle raccolte speciali di generi alimentari grazie alla generosità degli esercenti della rete solidale delle Acli di Roma, alle campagne di sensibilizzazione per rimanere a casa e rispettare il distanziamento sociale.

Patrizia Caiffa