
Diocesi: Caritas Ambrosiana, in Empori e Botteghe solidali la passata con pomodori salvati dallo spreco

Da questa settimana sugli scaffali degli Empori e delle Botteghe della solidarietà sono disponibili i sughi "R.e.al", passate realizzate con il recupero delle eccedenze alimentari (come indicato dal nome sull'etichetta). A realizzare la nuova linea di prodotti per i minimarket della Caritas Ambrosiana, dove si fa la spesa senza denaro, è Il Grigio, cooperativa sociale di Calolziocorte, che offre opportunità di lavoro a persone svantaggiate. "Ogni mattina – spiegano a Caritas Ambrosiana – gli addetti del reparto trasformazione alimentare (7 persone su 30 dipendenti complessivi, il 30% dei quali con uno svantaggio certificato) prelevano dai banchi dei grossisti dell'Ortomercato di Milano i pomodori che rimangono invenduti e che sarebbero destinati al macero. Nel laboratorio del piccolo comune all'imbocco della Val San Martino, i frutti sono sottoposti a tutte le successive fasi di lavorazione: pulitura, mondatura, cottura, imbottigliamento e infine pastorizzazione. Da qui poi i vasetti da 500 ml vengono ridistribuiti attraverso la rete solidale per giungere prima nei carrelli e infine sulle tavole di chi, anche a causa della crisi prodotta dal Covid, non riesce più a mettere insieme il pranzo con la cena". "Con i sughi di pomodoro R.e.al., il programma di contrasto allo spreco alimentare promosso da Caritas Ambrosiana fa un decisivo salto di qualità. Fino ad ora, sempre grazie alla collaborazione de Il Grigio, anello fondamentale nel processo di trasformazione, gli ortaggi salvati dalla discarica e reimmessi nel circuito della solidarietà, venivano solo tagliati, imbustati e congelati, dopo essere stati abbattuti, cioè portati rapidamente a temperature di diversi gradi sotto lo zero per scongiurare la proliferazione batterica. Ora, grazie ai nuovi macchinari donati da Caritas Ambrosiana, Fondazione comunitaria del Lecchese, Rotary Club di Lecco, è stato possibile passare al confezionamento di passate che oltre al pomodoro potranno comprendere in futuro le verdure di stagione". I vasetti di passate Real sono anche il risultato dell'accelerazione impressa da Caritas Ambrosiana al programma anti-spreco, deciso a seguito del considerevole aumento di frutta e verdura invendute che si è registrato negli ultimi mesi in seguito alla crisi prodotta dal Covid. "Quest'anno abbiamo salvato dalla discarica ogni mese in media 64 quintali di prodotto. Ma è una goccia nell'oceano. Nonostante l'intervento anche di altri operatori, le quantità che finiscono in discarica restano davvero importanti", sottolinea Francesco Manzoni, presidente della cooperativa Il Grigio.

Gianni Borsa