
Spreco alimentare: Acli, As Roma e Lions club Ara Pacis lo combattono con la solidarietà

Un filo unisce tre realtà – Acli, As Roma e Lions Club Ara Pacis –: l’impegno nel combattere lo spreco alimentare e nell’aiutare le persone più povere. Tanto da creare una rete che, nell’ultimo anno, è riuscita a sostenere oltre 25mila persone. Un impegno quotidiano di cui si contano i frutti nella Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre oggi. Ma che affonda le radici in vocazioni ben precise. Un accordo tra la società di calcio giallorossa e le Acli ha messo in moto un meccanismo virtuoso. A ispirarlo, i valori del World Food Programme. Dallo scorso mese di settembre, dopo il match contro il Sassuolo, è stata avviata l’attività di raccolta delle eccedenze alimentari dall’area ospitalità dell’Olimpico. **Non solo calcio.** “Non siamo solo una squadra di calcio, ma una piattaforma sociale”. Il direttore di Roma department, **Francesco Pastorella**, spiega le ragioni della scelta. “I nostri calciatori possono essere dei modelli”. Così la Roma ha deciso di compiere una sensibilizzazione concreta, andando nelle scuole con i propri atleti a incontrare i giovani per parlare con loro di questi temi. Un passo cui è seguito il protocollo d’intesa sottoscritto anche con le Acli. Il team mette a loro disposizione il cibo in eccedenza dell’area ospitalità dello stadio e a breve anche quello dei calciatori. “Vogliamo dare un esempio e un contributo perché siamo consapevoli che se Zaniolo dice qualcosa ai giovani, loro lo ascoltano. E sappiamo che se il nostro allenatore va dagli homeless si risvegliano le coscienze. E anche i nostri tifosi possono intervenire e contribuire come volontari”. **Un sostegno nel trasporto del cibo.** Attività di sensibilizzazione nelle scuole viene realizzata anche dal Lions Club Roma Ara Pacis. Ma non solo. “Noi riusciamo a distribuire con sistematicità il cibo raccolto dal Banco Alimentare – racconta il presidente, l’endocrinologo **Felice Strollo** –. Per evitare che andasse a una ulteriore fonte di diffusione non bene identificata, abbiamo scelto una parrocchia che ci potesse dare la garanzia che questo cibo sia davvero distribuito. Si tratta di San Pio X, alla Balduina. Coprendo i costi di trasporto, riusciamo a sostenere 50 famiglie. E crediamo che la solidarietà vada fatta a prescindere dalla fede di ciascuno di noi”. Dalle parole del professor Strollo anche alcune indicazioni che emergono dalla sua professione di endocrinologo: un invito al consumatore ad essere attento alla salute cardiometabolica. “Un consumatore consapevole deve esserlo di tutto, di come stoccare il cibo, riscaldarlo, prepararlo, cuocerlo, conservarlo ma questo non viene insegnato”. Dunque, l’olio di oliva di qualità va consumato il più possibile “a crudo” in modo da “conservare minerali e vitamine”. “E così anche frutta e verdura, ad oggi un po’ troppo costosi, purtroppo”. Mentre la cottura “al dente” permette di ridurre l’indice glicemico della pasta. **L’esempio a scuola.** Una lezione contro lo spreco alimentare arriva anche dagli stessi studenti. In questo caso, i protagonisti sono gli alunni dell’Istituto alberghiero Gioberti di Roma. Eleonora, 17 anni, ripercorre alcune lezioni che hanno permesso loro di valorizzare il riutilizzo dei prodotti scartati, perché rovinati o non impiegati. Prodotti che hanno consentito di realizzare piatti all’insegna della creatività. E così gli studenti dell’alberghiero hanno preparato un primo piatto: gnocchetti con broccoli, basato sull’uso del pane secco. Con la frutta e la verdura, invece, hanno fatto una crema per condire gli gnocchi. “Noto maggiore attenzione al recupero del cibo da quando è iniziata la pandemia – racconta Eleonora –. Abbiamo imparato il valore degli ingredienti e degli alimenti”. **L’impegno nella Capitale contro lo spreco alimentare.** Nell’ultimo anno le Acli di Roma sono riuscite a recuperare con l’iniziativa “Il cibo che serve” 267mila kg di cibo. Un impegno che punta anche a “creare un’economia circolare”, spiega la presidente **Lidia Borzi**. “Fa bene alla salute, all’ambiente e alla solidarietà. Facciamo un grandissimo sforzo con i pulmini che nel picco della pandemia sono stati fondamentali per trasportare cibo. Hanno percorso 60mila chilometri, tessendo una rete di coesione sociale nella città”. Tra le collaborazioni avviate anche quella con il Centro agroalimentare di Roma (Car), che ha raccolto l’anno scorso 9mila tonnellate di prodotto fresco reindirizzato al consumo. “Riusciamo a far arrivare a persone con difficoltà alimentare non solo un prodotto pluriprocessato ma il prodotto fresco, la

frutta – dice il direttore, **Fabio Massino Pallottini** –. La frutta infatti è uno dei primi prodotti che chi è in difficoltà non compra più”. Il Car ha realizzato con le Acli un laboratorio per trasformare quei prodotti che non possono essere messi immediatamente a disposizione del consumo e lo ha intitolato a Papa Francesco. Durante la pandemia – Pallottini ricorda – la domanda di aiuto arrivata si è moltiplicata per 5. E adesso c’è spazio per un sogno comune. “Vogliamo creare un hub dedicato non solo all’invenuto per il polo sud est di Roma. Lì vogliamo concentrare assieme alle associazioni un lavoro di recupero e di reindirizzamento a fini sociali”. Intanto, il Comune intende incentivare la prevenzione dello spreco alimentare con una delibera: prevede la riduzione della Tari per le attività commerciali che donano i loro prodotti da recuperare alle Acli. La ‘ratio’ è quella di offrire un beneficio a chi contrasta lo spreco.

Filippo Passantino