

La legge contro gli sprechi alimentari conquista la Fiera

Pubblicato: Sabato 10 Settembre 2016



Sala piena e molti applausi questa sera alla Fiera di Varese per l'incontro di presentazione della **nuova legge contro gli sprechi alimentari** firmata dall'onorevole varesina Maria Chiara Gadda, che entrerà in vigore tra pochi giorni, il 14 settembre.

All'incontro, con il sindaco **Davide Galimberti** nel ruolo di coordinatore, hanno partecipato oltre all'onorevole **Gadda**, il presidente di Federdistribuzione **Giovanni Cobolli Gigli**, **Marco Lucchini**, presidente nazionale del Banco Alimentare e l'inviato di Striscia **Jimmy Ghione**.

“Si tratta di una legge che pone l'attenzione soprattutto sulla semplificazione normativa – ha detto la parlamentare del Pd – e che non si pone “contro” ma mira piuttosto ad **agevolare tutti i soggetti che sono coinvolti**, dalle aziende della grande distribuzione alle associazioni che raccolgono gli avversi alimentari e li redistribuiscono a chi si trova in uno stato di bisogno. In Italia ci sono ogni anno più di 5 milioni di tonnellate di eccedenze, e attualmente se ne recuperano circa 500mila. Ancora troppo poco: la nuova legge punta a cambiare questi numeri”.

“**Questa legge è un esempio raro e virtuoso** – ha detto il presidente di Federdistribuzione Cobolli Gigli – perché nell'Italia delle complicazioni rende tutto più facile; le aziende si sentono motivate e ottengono un beneficio attraverso la riduzione dei costi per lo smaltimento che si trasformano in risorse da reinvestire, mentre i prodotti in eccesso vanno a coprire un bisogno reale”.

Molto positivo anche il giudizio del presidente del **Banco Alimentare**, l'associazione nazionale che da

27 anni si occupa di questa tematica, attraverso il recupero di ingenti quantità di prodotti alimentari che invece di finire in discarica vengono redistribuiti attraverso la rete della solidarietà.

“L’anno scorso sono state **recuperate 10mila tonnellate di prodotti ortifruttili, 30mila dall’industria alimentare**, oltre due milioni di porzioni di cibo dalla ristorazione collettiva e 350 tonnellate di pane che sono andate a sfamare , attraverso il lavoro volontario di 8.000 associazioni, un milione e mezzo di persone, di cui **il 70% italiane**”, ha spiegato Marco Lucchini. “Dobbiano essere fieri di una legge che solo l’Italia, in tutto il mondo, ha saputo elaborare in modo così chiaro, completo e positivo”.

[Mariangela Gerletti](#)

mariangela.gerletti@varesenews.it