

VareseNews

Lotta agli sprechi alimentari, una battaglia che conviene

Pubblicato: Venerdì 1 Luglio 2016



Uno studio del Politecnico di Milano dice che il 57% dello spreco alimentare avviene nella filiera economica e il 43% dai soggetti privati: ciascuno ha quindi una responsabilità su questo fronte.

Sul consumatore si deve intervenire su educazione e sensibilizzazione, **sulle aziende** rendere chiaro a chi si può donare e come armonizzare le regole, attraverso un testo unico che arriverà presto al Senato dopo l'approvazione alla Camera.

E dire che l'Italia è tra i paesi leader della lotta agli sprechi, ha ricordato l'onorevole **Maria Chiara Gadda questa sera alla Schiranna** dove durante la festa del Pd si è parlato di sprechi alimentari.

«Non siamo all'anno zero, dunque: **produciamo 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze e ne recuperiamo 500 mila tonnellate l'anno**, ma nonostante questo si deve fare di più. Expo ha portato al centro del dibattito questo temi.

La legge è nata su queste basi ma è emerso che il tema vero è l'impatto sociale che ha il recupero delle eccedenze: 18 articoli nel testo di legge che al suo interno porta la parola 'dono' che presuppone un senso di comunità, di solidarietà sociale senza scopo di lucro».

Alla serata ha partecipato anche il **sindaco di Varese Davide Galimberti**: «Spero che questa legge permetterà ai sindaci come me di poter dare delle risposte alle tante persone che finora ho incontrato e che mi hanno esposto problemi seri, con situazioni di disagio che a volte non consentono agli amministratori di rispondere. **Con questa legge potremo reagire prontamente** innescando un sistema virtuoso tra le aziende agroalimentari, il mondo del volontariato e le pubbliche amministrazioni.

Abbiamo il compito preciso di mettere in rete questi soggetti. Incentiveremo le aziende anche sotto il profilo della tariffa per agevolare chi dona. Poi lavoreremo sulla sensibilizzazione dei bambini a donare e a valorizzare le eccedenze».

Per Daniele Vaccarino, presidente nazionale Cna: «Da un lato c'è il tentativo delle aziende di sprecare di meno. Ma c'è anche la questione della produzione dei rifiuti e del riutilizzo. Stiamo lavorando su entrambi i fronti, ma è importante impegnarsi per ottimizzare la raccolta di molto scarti, vedansi gli oli vegetali. Le esperienze che abbiamo ci dicono che questo può diventare una fonte di business e che è in grado di creare posti di lavoro. Per noi è questo che vuol dire fare associazionismo oggi».

Alla serata era presente anche **Luciano Gualzetti, direttore di Caritas Ambrosiana** che ha parlato dell'approccio della legge: «La legge tratta del paradosso della fame che c'è nel mondo nonostante si produca cibo per 9 miliardi di persone, più di quante siamo. Nonostante questo **800 milioni di persone soffrono la fame** e 36 ogni anno muoiono. È questione economica. Ma soprattutto culturale: nelle famiglie si spreca tanto, in proporzione molto più dei supermercati. È sulle famiglie che dobbiamo investire per sensibilizzare».

L'incontro è stato moderato da Dino de Simone, consigliere comunale, che nella sua premessa ha ricordato che “Sostenibilità da solo è un termine che dice poco e che funziona solo se va di pari passo con la sostenibilità economica e sociale, oltre che istituzionale”.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it