

VareseNews

Contro lo spreco alimentare nasce il marchio CREA

Pubblicato: Lunedì 28 Ottobre 2019



Si scrive **CREA**, si legge **Cucinare per recuperare le eccedenze alimentari**.

È un progetto innovativo che **4 associazioni del volontariato** hanno creato grazie a un **finanziamento ottenuto con il Bando Volontariato 2018 del CSVnet Lombardia**.

Pane di Sant'Antonio, Croce Rossa, Nonsolopane di Varese e La casa città solidale di Tradate hanno deciso di unire le proprie competenze e capacità per **trasformare le eccedenze in prodotti nuovi da rimettere in circolo**. L'intuizione che la sinergia potesse dare qualche innovativo cambiamento è venuta al direttore del CSV Insubria **Maurizio Ampollini** che ha radunato le associazioni per proporre loro un cammino insieme. **Don Marco Casale**, presidente de Pane di Sant'Antonio che gestisce la menda dei poveri alla Brunella ha spiegato il complesso meccanismo di riciclo delle eccedenze delle mense che si trasformano in nuovi prodotti come marmellate o torte di pane.

L'idea, con la progettazione e la preparazione, è stata presentata nel corso di un **convegno che si è tenuto nel Salone Estense** alla presenza dell'**on Maria Chiara Gadda** prima firmataria della Legge del 2016 contro lo spreco alimentare: « A distanza di tre anni – ha commentato l'onorevole – ci ritroviamo a parlare non più di spreco ma di riutilizzo delle eccedenze. Questa normativa ha un valore che va al di là delle tonnellate di cibo buttato, ha in sé una valenza culturale perché **ci interroga tutti sulle nostre abitudini** ma anche su quanto noi, quotidianamente, possiamo fare per aiutare chi è meno fortunato».

Chi raccoglie, chi distribuisce, chi consegna e chi rimette in circolo: sotto la supervisione di **Confartigianato**, i responsabili delle 4 diverse realtà hanno intrapreso un cammino per rendere **“imprenditoriale” l’idea di base**: « È stata una bella sfida – ha commentato **Pietro Resteghini** del Servizio formazione Imprese di Confartigianato – abbiamo lavorato con canovacci standard che ci hanno portato, però, a modificare il nostro iter. Anche per la nostra associazione è stato istruttivo perchè abbiamo ragionato in base a paradigmi nuovi che mettevano al centro il valore sociale».

Ospiti del Comune di Varese, i lavori del convegno sono stati aperti dal **sindaco Davide Galimberti** che ha ricordato l’impegno dell’amministrazione al fianco di quel mondo dell’associazionismo che offre percorsi di crescita comune e ha sottolineato l’aspetto della **“Food Policy”** poi spiegata dall’**Assessore alle Risorse Cristina Buzzetti** : « La nostra amministrazione, sulla base della legge 166, ha avviato una politica incentivante per le imprese che donano ai bisognosi, con sconti detraibili dalla Tari».

Il convegno si è chiuso con **due testimonianze di potenziali “clienti” dei futuri prodotti a marchio Crea: Coop Lombardia** che ha ricordato l’impegno contro lo spreco e al fianco del volontariato attraverso la testimonianza del responsabile delle Politiche speciale **Ettore Terribili** che si è detto disposto a ospitare i futuri prodotti, soprattutto marmellate e torte di pane.

La stessa intenzione è stata espressa da **Claudio Albini** genitore dell’associazione **La Corte cooperativa onlus** che ha avviato Caffè 21, la gestione del bar del palazzo comunale che coinvolge ragazzi con la sindrome di down. L’attività, che procede a gonfie vele, si vorrebbe allargare presto a **catering solidali per eventi anche con i prodotti CREA**:

Tutto pronto dunque. Manca un ultimo decisivo tassello: **l’approvazione della riforma del terzo settore** che conceda alle onlus anche di fare attività di impresa solidale, in modo strutturato e non occasionale. Un riconoscimento necessario per far partire la complessa macchina di CREA; pronta ai blocchi di partenza.

di A.T.