

Recuperare le eccedenze perché nulla venga sprecato. Nasce il progetto CREA

Pubblicato: Martedì 22 Ottobre 2019



Raccogliere da chi avanza e redistribuire a chi non ne ha. È la missione di molte associazioni di volontariato al servizio della popolazione più fragile e indigente. Spesso però le eccedenze sono tali e tante che riescono a rimanere anche dopo la distribuzione.

Così **Non solo Pane, Il Pane di sant'Antonio, Croce Rossa e La casa della Città solidale di Tradate**, si sono messe insieme e, sotto la regia del **CSV Lombardia**, hanno partecipato al **Bando Volontariato della Fondazione Cariplo** vincendo un finanziamento per realizzare il **progetto CREA**.

Cosa sia il progetto, le finalità e le modalità attuative verranno spiegate nel corso di un **incontro che si terrà venerdì 25 ottobre nel salone Estense di via Sacco a Varese**.

Cuore del progetto sarà il **riutilizzo delle eccedenze che verranno trasformate in nuovi prodotti** vendibili attraverso i canali della distribuzione. Attualmente il progetto è bloccato dalla riforma del terzo settore che non ha completato l'iter parlamentare: le associazioni, attualmente, possono fare piccole vendite ma in modo estemporaneo mentre il progetto vorrebbe creare un vero e proprio circuito commerciale.

Le 4 associazioni, che hanno messo insieme le competenze differenti per arrivare al risultato sono pronte per partire: «Il progetto – ha commentato **Francesco Bernasconi** dell'associazione **Il Pane di**

Sant'Antonio – ha voluto potenziare la capacità di ognuno di intercettare le eccedenze alimentari. Un progetto che lancia le basi di una collaborazione futura e che ci permette di evolverci in attività commerciali».

« Ogni giorno – ha spiegato la presidente del Banco di solidarietà **Graziella Buglia** – andiamo a recuperare pane, pizza focacce. Il fine del progetto CREA è di trasformare gli avanzi in nuove torte ma anche polpette di pane che piacciono molto».

A credere nel progetto anche il **Comune di Varese**: « Abbiamo sostenuto con entusiasmo questa iniziativa – ha commentato l'assessore **Cristina Buzzetti** – perché va nella direzione indicata dall'assessore ai servizi sociali . Ma anche nel mio ambito ci sono effetti: nella tari, per esempio, è possibile avere sconti se si prova che le eccedenze vengono date alle associazioni che le trasformano in conserve , messe nei pacchi o vendute ad offerta»

L'incontro dal titolo : **“L'eccedenza in tavola. Incontro conclusivo del progetto Crea, cucinare per recuperare le eccedenze alimentari”** si terrà il 25 ottobre dalle 14.30 nel salone Estense del comune di Varese.

Sarà gratuito e aperto al pubblico e vedrà tra i relatori anche il direttore del CSVnet Lombardia **Seminati**, il direttore del CSV Insubria **Ampollini**, il presidente dell'associazione Non solo Pane, **Don Marco Casale**, il dottor **Resteghini** del Servizio formazione per le imprese di Confartigianato, l'assessore **Buzzetti**, il responsabile della politiche sociali di Coop Lombardia Terribili, Claudio **Albini** dell'associazione genitori La Corte cooperativa sociale onlus. Ospite dell'iniziativa l'onorevole **Maria Chiara Gadda** che ha promosso e fatto approvare la legge contro gli sprechi alimentari.

[Alessandra Toni](#)

alessandra.toni@varesenews.it