

BitGood: la rete solidale tra Anci, protezione civile e Confesercenti

Pubblicato: Venerdì 10 Luglio 2020



Impiegare le nuove tecnologie per fare incontrare sostenibilità e solidarietà, distribuendo a chi ha bisogno le eccedenze alimentari prodotte da negozi e ristoranti. È questo lo spirito dell'intesa raggiunta da Anci, Protezione Civile e Confesercenti per favorire ed incentivare comportamenti solidali e la lotta contro gli sprechi. A siglare l'accordo il presidente dell'associazione dei Comuni **Antonio Decaro**, il Capo del Dipartimento Protezione Civile **Angelo Borrelli** e la presidente nazionale di Confesercenti **Patrizia De Luise**. Alla presentazione dell'intesa ha preso parte la deputata di Varese **Maria Chiara Gadda**, promotrice della legge "antispreco".

L'intesa prevede, infatti, di promuovere, presso i Comuni italiani e le imprese, le opportunità connesse all'applicazione della legge n.166/2016, detta antispreco, tra cui la possibilità di prevedere **incentivi per le attività che effettuano donazioni verso chi è in difficoltà**. Anche la Protezione Civile ha individuato nel **progetto BitGood** una possibilità importante di collegare il mondo delle imprese alle esigenze sociali più stringenti di questa fase di emergenza sanitaria e sociale. I Comuni possono, quindi, avvalersi anche dei COC (Centro Operativo Comunale) per gestire, attraverso l'applicazione, la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze alimentari.

«L'emergenza in corso – le parole dell'onorevole **Maria Chiara Gadda** – sta mettendo a dura prova imprese e famiglie, con pesanti ricadute sociali anche rispetto a fasce di popolazione che fino ad oggi non avevano mai chiesto l'aiuto di istituzioni e terzo settore. Allo stesso tempo, il lockdown e il cambio

nelle abitudini di acquisto e consumo stanno determinando notevoli eccedenze nella filiera produttiva e commerciale. Per questo motivo, **nel decreto Cura Italia**, ho fortemente voluto **estendere le disposizioni e le agevolazioni fiscali della legge antispreco** di cui sono stata promotrice, a un paniere molto più ampio di beni aggiungendo ad **alimenti, farmaci, dispositivi medico chirurgici e prodotti per l'igiene, anche tessili, giocattoli, abbigliamento, elettrodomestici, arredamento, libri, pc e tablet, materiali per l'edilizia**. Sono certa che la piattaforma Bitgood di Confesercenti, mettendo in relazione in modo semplice ed immediato, donatori e non profit, sarà strumento importante per diffondere le opportunità offerte dalla legge 166/2016, favorire l'inclusione sociale delle persone più fragili e valorizzare tanti piccoli esercizi commerciali da sempre attenti a iniziative di tipo solidale».

«La sostenibilità, sociale ed ambientale, è un tema fondamentale per tutte le attività economiche – ha sottolineato la presidente di Confesercenti **Patrizia De Luise** – Una battaglia che va affrontata anche con le armi dell'innovazione: il progetto BitGood di Confesercenti è un esempio di come la tecnologia può mettersi al servizio non solo dei commercianti ma anche del territorio in cui operano e vivono. Un progetto che, con il sostegno di Anci, può diventare un volano per diffondere buone pratiche, incentrate su solidarietà e sostenibilità, in tutti i comuni d'Italia, applicando ad un tema importante come quello dello spreco alimentare un meccanismo che premia sia gli imprenditori che la rete della comunità».

«Il progetto BitGood è un'opportunità per integrare e rafforzare il rapporto tra gli imprenditori e la comunità – ha detto il Capo Dipartimento della Protezione Civile **Angelo Borrelli** – In un momento così delicato come quello che stiamo vivendo l'innovazione tecnologica è la chiave per il superamento di un'emergenza sia sanitaria che sociale. **La piattaforma permetterà ai Comuni**, anche avvalendosi dei Centri Operativi Comunali, **di gestire e distribuire donazioni di tipo alimentare da parte di negozi, ristoranti e privati verso chi ne ha più bisogno**. Una soluzione questa che aiuterà a incentivare la solidarietà e l'immediatezza della gestione degli approvvigionamenti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it