

## A Varese un incontro per capire come sprecare di meno in cucina

**Pubblicato:** Sabato 7 Maggio 2022



Questa mattina (7 maggio) a Varese l'auditorium del Civico Liceo Musicale "Riccardo Malipiero" ha ospitato un importante incontro – previsto per 7 febbraio in occasione della **giornata nazionale contro spreco alimentare**, poi posticipata per cause legate al covid – che ha visto protagoniste l'Onorevole **Maria Chiara Gadda**, firmataria della legge 166 "Antispreco", Lisa Casale, scienziata alimentare e Franco Aliberti, chef.

«Se c'è una cosa che ho imparato in questi anni osservando le politiche antispreco è che **ogni legge deve essere alimentata nella quotidianità** – racconta On. Maria Chiara Gadda – **L'amministrazione Galimberti ha deciso di dare vita ad un tavolo di coordinamento che lavori in questa direzione. I cittadini sono la chiave per ridurre gli sprechi alimentari. Oggigiorno a sprecare sono tutte persone che non sanno leggere le etichette, che non si informano**».

E prosegue: «**Io ho imparato che nel nostro Paese l'abbondanza non è negativa**, quando si parla di cibo si parla di comunità, ci accompagna in tutti i momenti importanti della Nostra vita. **Cosa non va bene? Quando il "di più" non trova una destinazione. È importante che il cittadino faccia la sua parte, per esempio cercando di pianificare i nostri acquisti e concentrandosi su ingredienti di stagione e partire a consumare da quelli più deperibili**».

Presenti all'incontro anche la vicesindaca di Varese Ivana perusin, l'assessore allo sport Stefano

Malerba e l'assessora alla Tutela Ambientale, Sostenibilità Sociale ed Economia Circolare Nicoletta San Martino.

**Una conferenza che racconta le buone regole per evitare di aumentare e perpetrare nello spreco alimentare:** «Ognuno di noi deve fare una scelta, non drastica, ma personale che fa bene al corpo e alla mente, ovvero quella di rallentare – afferma Franco Aliberti – La vita è frenetica, forse la prima cosa che bisogna dirsi è, vale la pena? Rallentare vuol dire vivere la casa. **Stare a casa, cucinare e fare un'attenta programmazione di quello che si vuole comprare o mangiare è la chiave per vivere meglio e ridurre gli sprechi**».

di Francesca Marutti