

Il grande canottaggio va a braccetto con la lotta allo spreco alimentare

Pubblicato: Martedì 4 Febbraio 2025



Nel mese di giugno Varese, e il bacino remiero della Schiranna, torneranno a ospitare una tappa della **Coppa del Mondo di canottaggio**, un grande evento sportivo che sarà però anche veicolo di iniziative sociali. Una di queste riguarda la **riduzione dello spreco alimentare**: un aspetto che sta a cuore al **Comune di Varese** che negli ultimi anni ha messo in campo molte iniziative a partire dal progetto Ri-HUB Food e dal recupero di cibo nell'ambito delle mense scolastiche.

L'assessorato alla Tutela Ambientale e la Società Canottieri hanno confermato una **collaborazione per la gestione delle eccedenze dei pasti** degli atleti in occasione della tappa della Coppa del Mondo (13-15 giugno): l'annuncio è stato fatto in occasione della ricorrenza della **Giornata nazionale di prevenzione** dello spreco alimentare, che cade il 5 febbraio di ogni anno.

La partnership tra Comune e Società Canottieri è **iniziata nel 2022** durante i Mondiali di canottaggio under 19 e under 23 ed è proseguita nel 2024 con la prima tappa della Coppa del Mondo, consentendo la **raccolta e redistribuzione ai più bisognosi delle porzioni** non consumate dagli atleti. «Dalla sua nascita nel **2016 la legge 166** (legge che porta il nome della parlamentare varesina Maria Chiara **Gadda**) ha progressivamente creato una **cultura condivisa sulla lotta allo spreco** di cibo – spiega l'assessore **Nicoletta San Martino** – Le numerose esperienze di collaborazione tra enti, cittadini, istituzioni e terzo settore hanno prodotto e producono anche a Varese una varietà di iniziative e buone pratiche che si consolidano e crescono negli anni. Con la **rinnovata collaborazione** tra Comune e

Canottieri, come Amministrazione continuiamo su questa strada che unisce la sostenibilità ambientale all'attenzione ai più fragili».

«Uno dei **segreti della buona riuscita degli eventi** organizzati sul lago di Varese è la stretta **collaborazione tra il Comitato Organizzatore e tutti gli enti** che contribuiscono attivamente; uno di questi è proprio questo Assessorato – dichiara **Pierpaolo Frattini**, il direttore generale Canottieri oltre che manager di Varese Rowing – Da sempre abbiamo messo al centro dei nostri eventi l'aspetto della **sostenibilità e la riduzione degli sprechi**, in particolare quelli alimentari. Abbiamo quindi ritenuto di primaria importanza rinnovare la collaborazione per il ritiro e la redistribuzione delle porzioni eccedenti dei pasti destinati agli atleti, una pratica che non solo riduce gli sprechi, ma contribuisce anche al sostegno delle persone in difficoltà».

La giornata del **5 febbraio è anche il momento per un bilancio delle azioni** contro lo spreco alimentare promosse dall'Amministrazione, come le iniziative realizzate assieme agli enti che partecipano al **Tavolo Varese Città Antispreco**, nato nel 2022 per divulgare e realizzare le opportunità e le buone pratiche offerte dalla legge Gadda. Tra queste, **Ri-HUB Food, l'hub alimentare gestito da enti del terzo settore** che, grazie all'opera di volontari su bici cargo elettriche, recupera e redistribuisce eccedenze alimentari di bar e negozi di vicinato. Riconosciuto per il secondo anno consecutivo dalla Fondazione Sodalitas nell'ambito del premio per lo sviluppo sostenibile patrocinato da ANCI, in un anno di attività Ri-HUB Food ha permesso la raccolta e redistribuzione di circa **4,4 tonnellate di eccedenze alimentari** altrimenti destinate allo spreco, realizzando allo stesso tempo un importante obiettivo di riduzione dei rifiuti prodotti.

Il contrasto allo spreco alimentare tocca altri ambiti dell'Amministrazione, come le mense delle scuole primarie, con il recupero di pane e frutta non consumati dai bambini e redistribuiti a persone fragili tramite la collaborazione con il Banco Alimentare. «Nelle mense scolastiche – aggiunge **Rossella Di Maggio**, assessora ai Servizi Educativi del Comune di Varese – particolare attenzione è data anche alla **provenienza del cibo**. Si è scelto di ricorrere a forniture alimentari con produzioni bio e, laddove possibile, a chilometro zero, così da ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale delle materie prime necessarie a garantire il servizio.»

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it