

Lotta allo spreco alimentare

«Costruiamo reti solidali»

Serena COSTA

«Vogliamo dare un senso all'abbondanza, rendendola condivisibile con chi non riesce a mettere insieme il pranzo con la cena». Questo il senso della "legge antisprechi", illustrata dalla referente Maria Chiara Gadda, nel corso di "Io non spreco... e tu?", convegno organizzato da Adoc Lecce all'Open space di Palazzo Carafa. L'evento rientra nella più ampia attività di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare da parte dell'associazione dei consumatori leccese, che negli due anni si è valsa dei volontari del Servizio civile nazionale. Non solo e non tanto, dunque, una legge contro lo spreco alimentare, ma una normativa che stabilisca compiti e responsabilità di chi decide di donare le eccedenze alimentari a chi ne ha bisogno.

Lecce e il Salento, è stato sottolineato ieri pomeriggio nel convegno, hanno ancora molto lavoro da fare per adottare la cultura del riuso e della preven-

zione dello spreco. Occorre ricordare, infatti, come ogni italiano e ogni salentino, secondo il report dell'Osservatorio waste watcher di Swg 2019, cestini 100 grammi di cibo sano al giorno. E l'emergenza, ha osservato ieri Maria Assunta Trovè, responsabile dello Sportello sociale della Comunità Emmanuel, «non consiste solo nel tamponare lo spreco alimentare e il bisogno di cibo dei poveri del nostro territorio, ma nell'aiutare la persona a 360 gradi, con servizi sanitari, di orientamento professionale e psicologico». Gadda ha specificato, tra l'altro, come la Legge di stabilità 2018 abbia incluso

nel recupero delle eccedenze per solidarietà sociale non solo quelle alimentari e farmaceutiche, ma i prodotti per l'igiene della casa e della persona e gli articoli di cancelleria. «L'impianto della legge vuole perseguire ed evidenziare un dialogo continuo, virtuoso e costruttivo tra la filiera produttiva e il terzo settore. Ma non solo: il dono deve essere totalmente consumabile per chi non ha potere di spesa ed empori, banchi alimentari e mense rispondono a bisogni differenti della persona, compensandosi a vicenda. E perché il cibo sia consumabile deve anche corrispondere ai requisiti di una die-



Un momento dell'incontro sulla lotta allo spreco alimentare organizzato ieri da Adoc

ta sana ed equilibrata: per questo, anche i cibi deperibili devono comporre il paniere». «La legge 166 – ha aggiunto Roberto Tascini, presidente nazionale Adoc – è una grande opportunità, perché cerca di ridare valore ai prodotti in eccedenza, che hanno perso valore commerciale, e per contrastare lo spreco. Molti non sanno, purtroppo, che il settore che contribuisce maggiormente al cambiamento climatico è proprio quello agricolo. Ecco perché occorre evitare anche la sovrapproduzione. Il mio appello è di orientarci verso prodotti e servizi che rispettano le regole, in termini di contratti con la forza lavoro, dell'ambiente e dei consumatori».

Tra le testimonianze di buone prassi intervenute ieri pomeriggio, ci sono state quelle dell'associazione "Avanzipopolo" di Bari, Equoevento, associazione romanda con sede a Lecce da 3 anni, e dell'Emporio della solidarietà della Comunità Emmanuel, che da 10 anni opera a sostegno delle famiglie bisognose. Infine, l'assessore comunale ai Tributi Christian Gnoni, ha spiegato le modalità di adesione allo sconto del 15% sulla Tari per quelle imprese che vogliono donare le eccedenze alimentari ad associazioni caritatevoli.