

Primo piano

Riutilizzare per non sprecare

Undicesimo comandamento: non sprecare il cibo. E utilizzarlo al meglio in linea con le esigenze moderne, ad esempio nelle mense scolastiche con l'esperienza delle realtà della Fism

ALLE PAGINE 2-3



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Quel che è buono non si butta: ecco la rete anti-spreco

Debutta a Verona il progetto "Real food"

Cosa fare del cibo avanzato? Guai a buttarlo nella pattumiera: si può recuperare. Dalla frutta matura al pane raffermo, ci sono mille modi in cucina per lavorare prodotti ancora buoni prima che diventino inutilizzabili. Le nonne facevano marmellate e pearà, coltivando buone prassi e una lungimirante economia domestica. Lo stesso principio, però, si può applicare su più larga scala ai luoghi dove si consuma il cibo, iniziando dalle mense scolastiche.

Da alcuni anni, per esempio, le Acli provinciali entrano col progetto Rebus in 18 istituti del Comune di Verona, mettendo in rete una sessantina di enti caritatevoli che usano quegli avanzi per sfamare gli indigenti (vedi articolo a pagina 3). Ora anche le 177 scuole associate a Fism Verona, la federazione italiana scuole materne, sono coinvolte in un progetto contro lo spreco, che mobilita i piccoli frequentanti e i loro genitori. Come prima tappa, la scorsa settimana sono state chiamate all'appello ben ottanta cuoche di nidi e scuole dell'infanzia per un primo incontro di formazione sul tema.

Il progetto si chiama "Real food", in inglese "cibo vero"; l'acronimo sta per "Recupero eccedenze alimentari attraverso il lavoro". «Tutto è partito dalla cooperativa sociale Panta Rei, che ha messo a punto questo progetto di sostenibilità alimentare e ci ha coinvolto come partner - spiega il presidente di Fism Verona, Ugo Brentegani -. La presenza di cuoche in quasi tutti i nostri



Le ottanta cuoche delle scuole Fism Verona chiamate a raccolta per il progetto "Real food"

istituti ha un impatto molto importante anche dal punto di vista educativo: grazie a queste figure i bambini imparano un corretto approccio al cibo, ecco perché abbiamo voluto cominciare il percorso coinvolgendo per prime loro». Con la ripresa del nuovo anno scolastico si allargherà la partecipazione ai bambini e alle loro famiglie. «L'idea è di dar vita a laboratori dedicati alla cultura dei cibi e alla sensibilizzazione del recupero delle eccedenze, esaltando al contempo le risorse territoriali», aggiunge la vicepresidente Francesca Balli.

Ridurre lo spreco alimentare e abbattere i costi di smaltimento delle eccedenze sono azioni previste in questa filiera di valore, che permette di dar vita a nuovi prodotti da commercializzare e crea pure occasioni di



Davvero questo bendidio deve finire nella pattumiera?

lavoro per persone in condizioni di fragilità. L'idea di fondo di "Real food" è proprio questa. «Sviluppare un'economia circolare dal basso: col recupero del surplus alimentare puntiamo a promuovere e diffondere una cultura di sostenibilità alimentare e di inclusione sociale, partendo dalle scuole fino a contagiare tutti i cittadini con buone pratiche di consumo», sottolinea Elena Brigo, psicologa e psicoterapeuta, presidente della cooperativa sociale Panta Rei.

Da 18 anni la cooperativa si occupa di favorire il reinserimento sociale e lavorativo di individui con patologie psichiatriche, focalizzandosi sulle loro capacità e «andando oltre i pregiudizi che spesso avvolgono queste persone». Oggi sono 39 quelle seguite da una dozzina di operatori nelle varie attività della cooperativa (vedi box sotto). «Abbiamo incrociato il tema delle eccedenze alimentari da due anni a questa parte, con la produzione delle "Groleterie", i nostri vasetti di marmellate e verdure sottolio e sottaceo - prosegue Brigo -. Ci siamo detti: invece che usare le verdure a km zero o del nostro orto, perché non proviamo a vedere cosa succede con quelle che altrimenti verrebbero buttate via?».

Il progetto è stato così sposato da una dozzina di realtà: oltre alla Fism, Coldiretti Verona, associazione ProWin, Comune di Rivoli Veronese, Pro Loco di Caprino Veronese, Ipsar "Luigi Carnacina" di Bardolino, Anteaes (coordinamento provinciale di Verona e sezione di Caprino), casa vinicola Sartori, Aitsam Verona (associazione italiana tutela salute mentale) e associazione culturale fotografica Occhiodimichelangelo. Grazie a un finanziamento di Fondazione Cattolica, inoltre, prossimamente la cooperativa Panta Rei aprirà in città un laboratorio di trasformazione delle eccedenze agricole, che darà lavoro ad almeno tre persone svantaggiate. I prodotti raccolti insieme ai partner di rete diventeranno quindi confetture, conserve e minestre surgelate, distribuite a mense scolastiche, centri di ristorazione e cittadinanza. Al contempo, anche con l'apporto delle Acli, continuerà l'impegno sul fronte dell'educazione alimentare a scuola.

«Un sacco di gente si lamenta di ciò che manca, qui invece si parla di quello che c'è, che basta e avanza - chiosa Adriano Tomba, segretario generale di Fondazione Cattolica -. Se iniziamo a vedere il cibo come risorsa e non come rifiuto da smaltire possiamo riscoprire il valore e dare persino lavoro a chi non ce l'ha».

Adriana Vallisari

In questo ristorante c'è lavoro per tutti, anche per i più fragili

A Rivoli Panta Rei promuove inserimenti lavorativi

Camerieri, baristi, lavapiatti, aiuto cuochi. Contrattualizzati: quindi con uno stipendio, ferie e tutti i diritti conseguenti. Burocraticamente sono definiti lavoratori svantaggiati: in pratica sono persone con disturbi psichiatrici che trovano la propria dimensione entrando in un ambiente di lavoro protetto, dove si punta molto sulla loro autonomia.

Al ristorante La Groleteria, a Rivoli Veronese, sono impiegate una quindicina di persone fragili, che lavorano alla pari con gli altri dipendenti, sotto la supervisione di un operatore. Questo ristorante speciale funziona bene dal 2008, tanto che quattro anni fa la cooperativa Panta Rei ha deciso di affiancarvi una struttura alberghiera da 12 stanze. Anche in questo caso a occuparsi della registrazione degli ospiti, delle pulizie delle camere e delle colazioni sono 2-3 persone svantaggiate.

Tra questi spazi, nel 2016, è nato il progetto "Le Groleterie": un laboratorio di trasformazione di frutta e verdura a km zero, per dar vita a marmellate e sottoli da commercializzare. «Un'attività che dà molte opportunità alle persone con queste problematiche e aiuta a contrastare i pregiudizi attorno al disagio psichico, invitando a guardare oltre la malattia», puntualizza la presidente Elena Brigo. Il cibo diventa così un veicolo di relazione, capace di ridare valore a persone che altrimenti rischiano di essere "scartate" dalla società. «Tramite il lavoro evitiamo che questi soggetti, specialmente quelli più giovani, entrino nel circuito della Psichiatria, sviluppando progetti cuciti su misura di ogni-

no», aggiunge.

Chi non è impegnato nell'ambito ricettivo, nel catering o nella coltivazione dell'orto, trova sbocchi nella gestione del verde o nelle piccole manutenzioni. Un altro ramo molto fruttuoso è quello delle pulizie e del servizio di lavanderia e stileria attivo dal 2010 nella sede di Busso-lengo, che impiega 15 persone svantaggiate. [A. Val.]



Da eccedenze a bontà: la cooperativa Panta Rei trasforma frutta e verdura in vasetti prelibati

