

A Valmontone parte la campagna contro lo spreco alimentare

Parte, a Valmontone, “Salviamo il cibo”, il progetto per il recupero delle eccedenze dei pasti delle mense scolastiche e delle grandi distribuzioni organizzate. L’iniziativa punta al recupero e alla redistribuzione di frutta, pane, altri cibi non facilmente deperibili, cibi freddi e caldi, attraverso il coinvolgimento della refezione della scuola primaria (per cinque giorni a settimana). In questo modo l’Amministrazione comunale di Valmontone intende attuare le finalità previste dalla Legge 25 giugno 2003, n. 155, la cosiddetta “Legge del Buon Samaritano”, che incoraggia e facilita il recupero di cibi e prodotti alimentari ancora perfettamente commestibili a fini di solidarietà sociale.

La ASL Roma 5 vigilerà sul corretto rispetto delle procedure e delle norme igienico sanitarie mentre ERICA Soc. Coop., la società che gestisce la refezione scolastica a Valmontone, curerà una campagna informativa per coinvolgere i cittadini, le scuole e le attività commerciali del territorio, anche attraverso la realizzazione di materiali informativi da distribuire alla cittadinanza.

“Grazie al contributo della Città Metropolitana di Roma Capitale – spiega l’Assessora all’ambiente, Eleonora Zianna – abbiamo realizzato questo progetto, denominato “Salviamo il Cibo”, con due obiettivi fondamentali. Il primo, di natura ambientale, mira alla riduzione degli sprechi alimentari attraverso la sensibilizzazione dei cittadini sul corretto consumo del cibo e sulla possibilità di utilizzare i cosiddetti “scarti” per la realizzazione di pasti e, in tal senso, sarà importante la partecipazione dei ristoratori di Valmontone. A tal proposito, verrà realizzato un ricettario da pubblicare sul sito del Comune, fruibile a tutti i cittadini. Poi c’è un aspetto di natura solidale, che punta ad aiutare le famiglie bisognose dando loro il cibo non consumato nelle mense scolastiche”.



“Lo spreco alimentare – aggiunge la delegata alle politiche sociali, Floriana Nardecchia – provoca una grave perdita di risorse e di energie, parte essenziale nel consumo improprio globale. Ciascuno di noi, nel proprio piccolo, può e deve evitare e limitare gli sprechi. Per questo occorre maggiore consapevolezza nei consumi, in equilibrio con le reali necessità, rispettando l’ambiente e la propria salute. Ecco perché le azioni intraprese sono state e continueranno ad essere sostenute da interventi di educazione alimentare ed informazione dei bambini e delle famiglie, protagonisti cooperativi nel cambiamento attraverso stili di vita più semplici e sani”.

“Il progetto – conclude il sindaco, Alberto Latini – coinvolge le scuole di Valmontone, la Caritas, il convento dei frati minori, le guardie zoofile, la RICA responsabile della somministrazione dei pasti, la Asl Roma 5 e ci permette di recuperare i pasti ancora integri, insieme al pane e alla frutta non consumati, secondo i criteri igienico sanitari indicati dalla ASL Roma 5 (Dipartimento Igiene, alimenti e nutrizione). In un secondo momento, cercheremo di coinvolgere le imprese agricole affinché possano ritirare i residui del cibo consumato nelle mense scolastiche affinché, anziché smaltirlo come organico, venga usato per alimentare gli animali, creando così un circolo virtuoso da auto alimentare nel tempo”.

[Read More](#)