

Lotta alla fame e allo spreco a Vercelli

www.notiziaoggivercelli.it/pages/lotta-alla-fame-e-allo-sprecovercelli-1269.html

Articolo pubblicato il 08/06/2016 alle ore 15:45.



I partecipanti all'incontro e alcuni momenti della mattinata

Un utile momento di confronto, anzi, una vera e propria pietra miliare per la lotta allo spreco alimentare nel nostro territorio questo si può dire dell'incontro "Una buona occasione". Promosso lo scorso martedì dall'Osver in collaborazione con istituzioni, associazioni e operatori commerciali, per la prima volta riuniti insieme. Riguardo il recupero delle eccedenze alimentari a Vercelli si fa già molto: pensiamo ad esempio alle azioni di recupero del dormitorio, della comunità dell'Aravecchia, alla ormai storica attività del Banco Alimentare, ma in cui si può fare ancora meglio, anzi più che potere si deve, perché il bisogno cresce in continuazione.

Ebbene martedì è stato un momento di passaggio significativo, dove gli operatori della grande distribuzione erano presenti e animati da buoni propositi, in cui le istituzioni, in particolare il Comune di Vercelli tramite l'assessore alle Politiche Sociali Paola Montano, hanno proposto modalità per istituzionalizzare, appunto, una forma di rete operativa per la lotta agli sprechi. E il Volontariato ha testimoniato cosa sta facendo cosa vorrebbe fare su questo fronte.

Nel corso della mattinata vi sono stati interventi della Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva, Camera di Commercio, il Banco Alimentare, dell'Uvac Piemonte - Ministero della Salute con Anna Lisa Ferraris: «lo spreco come risorsa, continuando il discorso...», l'Asl Vc con Elena Pavoletti: «esperienze, prospettive presenti e future». Sono state illustrate esperienze di recupero alimentare nel vercellese, con la collaborazione fra operatori

commerciali e associazioni. Osver, da parte sua ha presentato l'Emporio Solidale inserito nel progetto diocesano «Vercelli Città Solidale». Gabriele Bagnasco, per Slow Food Vercelli ha trattato il tema: «per un consumo del cibo “buono, giusto, pulito”». Il Centro Territoriale Volontariato si è soffermato sul progetto food (in collaborazione con Europe Direct del comune di Vercelli e Ufficio Scolastico Territoriale): gli stessi studenti partecipanti hanno parlato nel dettaglio dei loro progetti di “peer education”, in cui gli studenti di Cavour e Lanino sono stati formati sui temi dell'alimentazione ed hanno poi trasmesso a classi delle elementari le loro conoscenze. E' stata anche l'occasione di debutto pubblico per S la Consulta Comunale del Volontariato Socio Assistenziale. Mentre Roberto Corgnati, (Regione Piemonte), Katia Leggio, (laboratorio chimico Camera di Commercio Torino) hanno mostrato una app scaricabile gratuitamente che responsabilizza e informa i consumatori circa modalità di spesa e conservazione del cibo e infine del professor Davide Porporato (Upo): “il cibo da merce a valore”.

Alcuni dati presentati fanno riflettere, ogni anno in Italia vengono buttati 280 kg di cibo a persona e circa un centinaio per errori dei consumatori nella conservazione del cibo. A livello mondiale ogni anno vanno in pattumiera l'equivalente di 8600 navi da crociera (1.300 milioni di tonnellate!). Come ha osservato Bagnasco per “Slow Food” lo spreco alimentare va anche visto come spreco di territorio, di acqua, di energia come eccesso di immissione nel suolo di sostanze chimiche. Un altro numero scandaloso è emerso dalla “app” ubo (che sta proprio per Una Buona Occasione), pensate che per ottenere 10 grammi di burro si usano 42 litri d'acqua, tanti ne servono in un allevamento intensivo... mentre per le mucche al pascolo questa cifra scende a circa un sesto.

E' stato anche un momento di responsabilizzazione e cultura, buona l'adesione, anche di studenti.