

Parte a Bologna «Ilbuonocheavanza», progetto di recupero dei cibi invenduti da devolvere agli indigenti

Alimentari, si allarga la lotta agli sprechi

Natascia Ronchetti

BOLOGNA Sul desco di chi ha poco o nulla arrivano anche cibi raffinati, il superfluo della società degli sprechi nella quale la povertà non può che essere - come lo definisce don Nicolini, responsabile della Caritas diocesana di Bologna, «il supremo avvertimento». I cibi anche raffinati sono i prodotti alimentari in eccedenza, quelli non utilizzati, quelli che rischierebbero di finire tra i rifiuti, che prima l'ipercoop Lame di Castenaso, ora anche Coop Adriatica, Nordiconad, Natura Sì, Concerta, fanno confluire alla cooperativa Carpe Cibus che poi li distribuisce ad enti e associazioni di assistenza del Bolognese. Enti laici e cattolici, e ci sono la Caritas e l'Antoniano dei Frati Minori, la cooperativa sociale Cspasa, la casa famiglia Famiglia Aperta, la cooperativa sociale Lo Scoiattolo e Associazione Aquila. Ora con il sostegno del Comune di Bologna, che mette a disposizione fondi per sostenere la pubblicità e l'informazione sull'iniziativa. Iniziativa che, decollata a Villanova, ha chiuso il 2004 con il bilancio di una raccolta di 170 tonnellate di prodotti, in maggioranza ortofrutta, scatolame e confezionati, latticini, pane e pasticceria, carne. Il 60 per cento dei prodotti raccolti è stato destinato a famiglie o persone indigenti, il resto per gli animali. Esempio seguito a Ferrara, in questo caso con una iniziativa del Comune. Qui sono state recuperate 25 tonnel-

late di prodotti alimentari da 10 attività commerciali, non solo supermercati e ipermercati ma anche pasticcerie e bar. Una media di 70 chili di alimenti al giorno che hanno consentito di trasformarli in 140 pasti quotidiani. Ora a Bologna il progetto si consolida e si amplia. Lo hanno chiamato «Ilbuonocheavanza», e a presentarlo ieri c'erano l'assessore comunale alla Sanità Giuseppe Paruolo, il presidente di CoopAdriatica Pierluigi Stefanini, Andrea Segrè, direttore del dipartimento di ingegneria agraria dell'università di Bologna (che l'idea iniziale l'ha partorita e sostenuta), il presidente di Last Minute Market, l'embrione del progetto decollato a Castenaso, nell'ipercoop di Centronova (e qui esteso anche ad altri 11 punti vendita). C'era lo stesso don Nicolini. Per Stefanini, con «Ilbuonocheavanza» si cerca di coniugare «l'aspetto ambientale, con la riduzione della quantità di rifiuti», quello economico, con i vantaggi che derivano alle attività commerciali dalla riduzione di spesa sullo smaltimento dei rifiuti e le agevolazioni previste sulla tariffa. Quello sociale, con la facilitazione del sistema delle donazioni a Onlus benefiche. «Si tratta - dice -, di suscitare, sollecitare, stimolare insieme all'attenzione un atteggiamento più consapevole». L'obiettivo del Comune è quello di creare reti locali solidali, facendo leva anche sul vantaggio che deriva

«dalla riduzione dei rifiuti solidi urbani». Ma si tratta, soprattutto, dice Paruolo, di «estendere l'iniziativa fino a coprire tutto il fabbisogno della domanda, e noi vorremmo che diventasse davvero una gara di solidarietà. Questo incide anche sulla tutela della salute dei cittadini, perché consente di intervenire su chi ha problemi di denutrizione». «Sono convinto che il progetto crescerà - dice Cofferati -, Bologna è una città dove le sacche di povertà non sono sempre visibili». E allora è un bene, osserva, «che ci sia in campo un'idea di solidarietà che si trasforma in azioni concrete». Bene, dice anche il consigliere Serafino D'Onofrio (Il Cantiere), invitando il Comune a controllare che si evitino sprechi anche nelle mense di scuole, asili e ospedali.

Nata a Villanova con il «Last Minute Market», l'idea coinvolge ora varie imprese della distribuzione
Cofferati: «Proposta che crescerà in una città come questa dove non sempre le povertà sono visibili»

