

**Rete Solida**, progetto delle Acli che destina gli alimenti in eccesso a persone svantaggiate, è la dimostrazione che esistono circuiti virtuosi nel territorio

# La sostenibilità collettiva del cibo

## Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

Il 5 febbraio è l'occasione per riflettere su politiche sociali in grado di ridurre gli scarti e redistribuire le eccedenze. L'impegno è che tutti facciano rete



SERVIZIO DI  
**Madina Fabretto**

La decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, il 5 febbraio, è un'occasione per riflettere sugli obiettivi di sostenibilità ambientale e sociale dell'Agenda Onu 2030. L'obiettivo non è solo prevenire, ma anche recuperare, con il coinvolgimento di istituzioni, aziende e associazioni. Sul territorio c'è chi questo fenomeno lo studia, per definire misure che possano contenerlo, come Paolo Graziano, docente di Scienza politica all'Università di Padova, e chi lo combatte mettendo in rete produttori, enti e associazioni del terzo settore, come fa Massimiliano Monterosso, responsabile del progetto Rete Solida delle Acli di Padova.

Per favorire politiche attive da attuare a livello territoriale per un sistema alimentare più equo e sostenibile, l'Università di Padova ha avviato con il Comune un progetto di *food policy* locale. «Tra i nostri obiettivi – spiega Paolo Graziano – c'è anche quello di attivare un sistema che permette di contenere lo spreco alimentare. Per questo è necessario in-

anzitutto censire le realtà che quotidianamente smaltiscono le eccedenze, sia attraverso il reinserimento nel circuito del consumo, in particolare per il fresco e per il tramite di associazioni ed enti *no profit*, sia per i prodotti destinati alla

trasformazione o allo stoccaggio. Il progetto è in fase preliminare e ha preso il via con un lavoro di mappatura e analisi di quanto la società civile sta facendo su questo tema, cercando anche di misurare, come ultimo passaggio, lo spreco da parte della grande distribuzione».

Questa fase del lavoro di ricerca sarà conclusa entro marzo e i risultati saranno resi noti con la presentazione del progetto, prevista ad aprile, che comprenderà anche i dati sullo spreco alimentare e le proposte per contenerlo, rivolte in particolare a tutte le attività dell'amministrazione comunale, come per esempio le proposte di capitolati d'appalto per valorizzare le produzioni locali e rispettare la stagionalità, venendo così incontro alle esigenze dei consumatori e dell'ambiente.

Per favorire queste politiche, poco più di un anno fa l'Università di Padova ha



**Nel 2021 abbiamo raccolto circa due milioni di euro di prodotti, ma il limite oggi è proprio la capacità della rete distributiva**





istituito l'Oses, l'Osservatorio su sostenibilità, eguaglianza e giustizia sociale. Iniziative analoghe sono promosse in altri **atenei**. Uno studio della Fondazione Romagnosi di Pavia ha dimostrato che le famiglie con maggiore consapevolezza in materia di consumo riescono a contenere lo spreco alimentare anche del 50 per cento. Ma è possibile educare le persone al consumo sostenibile? «Le associazioni e i gruppi di acquisto

solidale sono un ottimo veicolo per una maggiore sensibilizzazione – osserva il docente Paolo Graziano – Gli obiettivi di questi gruppi sono la sostenibilità ambientale e quella sociale. Alcuni propongono la “cassetta della solidarietà”: le famiglie di un gruppo acquistano una cassetta in più che viene redistribuita a soggetti in difficoltà che non ne fanno parte».

Il contenimento dello spreco passa anche attraverso meccanismi redistributivi che permettono di ridurre le disuguaglianze. È uno degli obiettivi di Rete Solida (acronimo che sta per “relazioni territorio economia solidarietà e ambiente”) delle Acli di **Padova**, avviato in fase sperimentale nel 2008 con il supporto della **Fondazione Cariparo** e consolidato nel 2012. Il progetto si propone di creare circuiti di recupero e riutilizzo sostenibile delle eccedenze alimentari (prevalentemente, ma non solo) per destinarle a persone svantaggiate attraverso una rete di enti e associazioni benefiche del territorio. «Ci siamo posti al servizio di queste realtà», sottolinea **Massimiliano Monterosso**, responsabile del progetto. A oggi le modalità di recupero si dipanano lungo tre filoni: quello dei pasti cotti provenienti dalla ristorazione collettiva, come mense scolastiche e centri cottura; quello dei

prodotti provenienti dalla grande distribuzione organizzata e infine il recupero dalla produzione agricola che si traduce in un carico di 20 o 30 tonnellate, prevalentemente di frutta, due volte al mese.

«La rete è costantemente monitorata e aggiornata. Vengono raggiunte dalle 15 mila alle 18 mila persone tra **Padova** e provincia – ribadisce Monterosso – A questo si aggiungono donazioni occasionali da realtà produttive del territorio che per diversi motivi hanno delle eccedenze. Noi le rimettiamo in circolo, perché grazie alla conoscenza della rete sappiamo chi è in grado di distribuirle».

Rete Solida si avvale di “Bring the

food”, un'app sviluppata dalla *start up* Shair Teck di Trento per aziende e *no profit* con l'obiettivo di semplificare gli aspetti gestionali e burocratici della donazione. «Un carico destinato alla Rete viene redistribuito nel giro di un'ora e mezza. Questo ci consente di spostare ingenti quantitativi di prodotto senza costi di logistica. Le criticità, ovviamente, ci sono: nel recupero del pasto cotto, per esempio, ci sono più mense che associazioni e cooperative attrezzate per riciclarlo. Nel 2021 abbiamo raccolto circa due milioni di euro di prodotti. Il limite oggi è proprio la capacità della rete distributiva. La prospettiva di crescita è quasi senza limiti».



**PAOLO GRAZIANO**

Docente di Scienza politica nel dipartimento di Scienze politiche, giuridiche e studi internazionali all'Università di Padova.

**Un impegno: valorizzare per non sprecare**

Paolo Graziano e Massimiliano Monterosso, insieme ai presidenti di Coldiretti Massimo Bressan e di Ascom **Padova** Patrizio Bertin, partecipano sabato 4 febbraio dalle 11 alle 12.30 all'incontro conviviale in Prato della Valle dal titolo “Valorizzare per non sprecare”, organizzato dalla Fondazione Nervo Pasini nell'ambito degli eventi per i 140 anni delle Cucine economiche popolari.



**MASSIMILIANO MONTEROSSO**

Responsabile del progetto Rete Solida delle Acli di **Padova**.