

La ruota e la veraura ma anche panini e pizze No allo spreco di cibo

In piazza. Parola d'ordine: si può riciclare e risparmiare. Gli avanzi di una cena al ristorante nella Doggy bag. Ogni famiglia butta 7 euro di alimenti alla settimana

PAOLA SANDIONIGI

Contro lo spreco alimentare una giornata in piazza Garibaldi, per dimostrare che con un po' d'attenzione si può, oltre che risparmiare, evitare che tanto cibo finisca nell'immondizia.

Frutta non più freschissima ma comunque buona, verdure che basta pulirle dalle foglie scure e sono ancora ottime, pizze e panini del giorno prima che riscaldati sembrano freschi.

Ieri il Distretto culturale del Barro, in collaborazione con Legambiente, Soroptimist, Slow Food, Cgil Spi Lecco, e "Genti in viaggio", ha offerto frutta e verdura ai passanti, invitandoli a fare colazione.

Colazione gratuita

«Sabato vari negozi che aderiscono alle nostre iniziative ci hanno donato frutta, verdure e altri alimenti, che altrimenti sarebbero finiti in discarica. Tutti mangiabili e tutti buoni», dice **Giorgio Meregalli**, presidente del Distretto culturale

più fresche». Cesti di carote, spicchi di mandarino e tanti altri prodotti. «Inizialmente c'è stata un po' di diffidenza da parte della gente - racconta **Laura Todde**, volontaria di Legambiente -, qualcuno ci ha scambiato per un mercato di prodotti del territorio, altri non erano convinti che tutto fosse gratis. Alla fine però l'interesse c'è stato».

Buona parte del cibo sprecato transita dai frigoriferi delle nostre case. Le statistiche dicono che ogni famiglia spreca mediamente 7 euro di cibo alla settimana.

«Stiamo portando avanti un progetto sul cibo contro lo spreco - spiega **Paola Maggi**, del Soroptimist club - lo scorso anno con le scuole abbiamo realizzato l'iniziativa delle "Doggy bag" per portare a casa ciò che non si consuma in mensa. Il programma anti spreco è una delle finalità del nostro club di servizio».

Il cibo è fondamentale «da una parte c'è chi non ha da

vernizzi, coordinatore di "Slow food" - con questo progetto vogliamo far capire come sia importante per tutti non sprecare. Probabilmente ripeteremo questa iniziativa perché l'interesse è stato buono».

Consumo energetico

Lo spreco non è solo quello del cibo «ma anche dell'energia che serve per produrlo, trasformarlo, trasportarlo e smaltirlo - continua **Alessio Dossi**, responsabile di Legambiente -. Abbiamo effettuato una mappatura presso tutte le attività commerciali che si occupano di cibo per rilevare i comportamenti rispetto al cibo in eccedenza. Il nostro obiettivo è fare in modo che nulla vada sprecato e creare un sistema per riciclare tutto».

Elena Branca di "Genti in viaggio" punta l'attenzione sulla "Doggy bag" che permette di recuperare «ciò che non si mangia al ristorante portandolo a casa. E non c'è nulla di che arrossire a chiedere la "Doggy bag", anzi è un modo



Il mercatino tenuto in piazza Garibaldi per sensibilizzare i cittadini sul tema dello spreco alimentare



Paola Maggi



Elena Branca



Alessio Dossi

