

Il cibo non si spreca: nel 2022 Torino ha salvato oltre 313mila chili di prodotti

TO torinoggi.it/2023/02/06/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualita-8/articolo/il-cibo-non-si-spreca-nel-2022-torino-ha-salvato-oltre-313mila-chili-di-prodotti.html

Massimiliano Scullo

6 febbraio 2023

Attualità - 06 febbraio 2023, 07:16

I progetti RePoPP e Carovana Salvacibo hanno permesso di distribuire ciò che è stato raccolto a circa 6000 persone. Ma nel fine settimana anche Coldiretti ha trascorso la giornata in prima linea



A Torino non si ferma la lotta contro lo spreco alimentare

Oltre 313mila chilogrammi di cibo salvato dallo spreco. E donati a circa 6000 persone bisognose. E' questo il risultato raggiunto nel corso del 2022 dalla città di Torino, attraverso i progetti RePoPP e Carovana Salvacibo.

Un beneficio per contrastare (anche) l'inflazione

Un'attività che, in tempi di corsa inflazionistica, assume un significato ancora più importante. E che ieri è stata celebrata in occasione della giornata Nazionale contro lo spreco alimentare. Un fine settimana in cui anche Coldiretti Piemonte è in prima fila in questa battaglia di civiltà.

L'Associazione Eco dalle Città fin dal 2015 ha avviato una serie di attività di contrasto a questo fenomeno non solo a Torino, ma anche a Milano, concentrandosi sull'ortofrutta e i luoghi dove questa rischia di essere trasformata in rifiuto, andando a promuovere azioni di recupero che investono tutta la filiera dell'approvvigionamento: dai campi alla bancarella del mercato passando per il commercio all'ingrosso. La scelta di recuperare ortofrutta è una scelta strategica in quanto si concentra sui quei prodotti alimentari facilmente deperibili (e che vengono espulsi dal mercato principalmente per questioni estetiche) ma che allo stesso tempo rappresentano i prodotti insostituibili per una dieta di qualità.

*“Torino è all'avanguardia nel recupero di ortofrutta ai mercati – dice **Paolo Hutter** presidente dell'associazione **Eco dalle Città** -. Qui l'attività non è solo volontariato, ma è soprattutto lavoro, promosso e sostenuto dal Comune. Perché mettere risorse in questo lavoro è un investimento per il futuro della Città, sia ambientale che sociale”.*

Volontariato, ma anche lavoro

Infatti l'associazione sta provando a trasformare l'attività di il recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari in un vero e proprio lavoro, sottraendolo di fatto alle logiche del puro volontariato, puntando a inserire in questo “nuovo mondo del lavoro sostenibile” migranti e persone svantaggiate. Ad oggi grazie a queste attività è stato possibile attivare 7 contratti a tempo indeterminato e 20 tirocini formativi. Importante per raggiungere questi risultati è stato il sostegno del Comune di Torino (attraverso l'Assessorato alla Transizione Ecologica e quello dei Servizi Sociali) e quello di Milano, senza dimenticare il fondamentale coinvolgimento dei principali attori della filiera come gli ambulanti, il **CAAT di Torino** (Centro Agro Alimentare Torinese), l'**Ortomercato di Milano** e **Battaglio Frutta**.

In totale tra le città di Torino e Milano grazie alle azioni messe in campo da Eco dalle Città e quelle in cui è partner hanno permesso di salvare e ridistribuire quasi 500.000 chili di cibo (di cui 473.000 tracciate).

Il caso Repopp

Limitandosi a Torino, il progetto RePoPP (sostenuto dall'Assessorato alla Transizione Ecologica e dal Gruppo Iren) consiste in una azione di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari in 7 mercati cittadini alle quali si affianca una attività di sensibilizzazione alla raccolta differenziata rivolta sia agli ambulanti che ai cittadini che frequentano i mercati. Nel dettaglio durante il 2022 sono stati recuperati e distribuiti 76012 kg

di frutta e verdura nel mercato di Porta Palazzo con una platea di beneficiari pari a 1030 famiglie (dato medio mensile), 10088 kg nel mercato di via Porpora (280 famiglie beneficiarie), 7511 kg nel mercato di corso Cincinnato (220 famiglie beneficiarie), 7913 kg al mercato di via Onorato Vigliani (102 famiglie beneficiarie), 12683 kg nel mercato di Santa Rita (196 famiglie beneficiarie). 6864 kg nel mercato di piazza Foroni (132 famiglie beneficiarie), 8332 kg nel mercato di Borgo Vittoria (163 famiglie beneficiarie). A questi vanno aggiunte le raccolte e le distribuzioni effettuate al mercato di corso Svizzera pari a 5325 kg distribuiti a 98 famiglie beneficiarie che, seppur identiche come modalità, non rientrano all'interno del progetto RePoPP.

Il progetto Salvacibo

Sulla falsa riga del progetto RePoPP e in accordo con le principali realtà del Terzo Settore cittadino (e non solo) impegnate in azioni di contrasto allo spreco alimentare (tra cui Arci Torino, Rete.Ong, Mais.Ong, Coordinamento CCT, Circolo Gramsci, FiVa Confcommercio di Torino, Proloco Torino, Fridays for Future, CNGEI Torino e Legambiente Metropolitano APS) è attivo il progetto Sabato Salvacibo, ossia la più grande mobilitazione di volontari in Italia (circa 70) che ogni sabato recupera e ridistribuisce l'invenduto di 18 mercati cittadini.

Avviato in piena pandemia a causa della chiusura temporanea del mercato di Porta Palazzo e sostenuto dai Servizi Sociali del Comune di Torino (con il contributo tecnico della Rete delle Case del Quartiere e Torino Solidale), il progetto si occupa del recupero delle eccedenze alimentari prodotte principalmente dai grossisti all'interno del CAAT di Torino e da Battaglio Frutta, per poi ridistribuirlo agli enti cittadini che si occupano di contrastare la povertà e l'emergenza alimentare nelle fasce della popolazione cittadina più in difficoltà. Nel solo 2022 il progetto ha recuperato 183.883 kg (principalmente frutta e verdura) per ridistribuirlo a 27 enti con una platea di circa 4 mila persone in stato di necessità.

Il cibo salvato passa in cucina

Le attività di contrasto messe in campo vanno oltre il recupero, infatti in collaborazione con il Mercato Centrale di Torino dal lunedì al venerdì una parte delle eccedenze recuperate all'interno del mercato di Porta Palazzo, nello stand denominato Banco Circolare, vengono prodotti circa **250 pasti a settimana** per sostenere persone senza fissa dimora (il cibo viene cucinato per alcuni dormitori cittadini e per gli enti che si occupano della distribuzione in strada). A realizzare i pasti sono alcuni degli Ecomori, i più abili ai fornelli, che mescolano nei loro piatti le cucine tradizionali dell'Africa Sub Sahariana con quella italiana. Mentre, in collaborazione con le Officine Ozanam, una parte della frutta recuperata al CAAT viene trasformata in **composte**. Il prodotto, realizzato a norma di legge e certificato per la commercializzazione, viene successivamente venduto per sostenere il progetto che prevede anche la formazione professionale di persone svantaggiate nel settore della trasformazione alimentare.

Coldiretti in prima fila


In Piemonte in questo fine settimana si sono susseguite anche diverse attività nei mercati di Campagna Amica, da Asti ad Alessandria, da Cuneo a Torino e anche in vari agriturismi che hanno proposto ricette anti spreco. Un'ottima ricetta per riciclare il pane raffermo è quella dei rabaton, tipici alessandrini, sono un gustoso primo piatto, oppure il cavolfiore in pastella, le crocchette di riso o la giardiniera di verdure, tradizionale antipasto piemontese.

*"Lo spreco alimentare è un problema drammatico dal punto di vista etico oltre che economico contro il quale Coldiretti è impegnata da anni in un'opera di sensibilizzazione dei consumatori attraverso il progetto dei mercati di Campagna Amica per il contenimento degli sprechi - spiegano **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa**, delegato Confederale -. Come siamo impegnati con **Donne Impresa e Campagna Amica** a formare, nelle scuole piemontesi, i consumatori del domani sensibilizzandoli proprio sul tema del riciclo".*





 [Massimiliano Sciuolo](#)

 [Google News](#) Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)