

Progetto Crea, meno rifiuti più cibo: al mercato di Bolzaneto la seconda vita di frutta e verdura

di **Redazione**

29 Novembre 2013 - 16:42



Genova. Meno rifiuti, più cibo: da questa equazione nasce il progetto C.R.E.A., acronimo di “centro di recupero delle eccedenze alimentari”, che ha come obiettivo quello di offrire gratuitamente cibo a chi non ne può acquistare, recuperando dai circuiti commerciali alimenti commestibili ma non più commerciabili e quindi riducendo di fatto gli sprechi.

Il progetto è stato presentato oggi al mercato di Bolzaneto, in via Ruggero Bonghi, alla presenza del sindaco Marco Doria, del presidente del Municipio Valpolcevera Iole Murrini, dei rappresentanti della Comunità S.Benedetto al Porto Domenico Chionetti e Marco Malfatto, del coordinatore dell’Ambito Territoriale Sociale 41 Valpolcevera Simonetta Gadaleta e del presidente del CIV di Bolzaneto Ilaria Mussini.

Il progetto C.R.E.A. è frutto di un’iniziativa della Comunità di San Benedetto al Porto in stretta collaborazione con l’Ambito Territoriale Sociale del Municipio Valpolcevera (A.T.S. 41) e il Comune di Genova.

Obiettivo: recuperare le eccedenze alimentari della piccola media e grande distribuzione, consumabili ma non vendibili, sia fresche che confezionate e ridistribuirle alle fasce deboli,

che si trovano in stato di povertà e di emarginazione sociale. Formalizzato l'accordo tra il Municipio Valpolcevera e la Comunità di San Benedetto al Porto, si è avviato un servizio di recupero di prodotti alimentari rimasti invenduti ai Mercati Generali Ortofrutticoli di Bolzaneto (SGM) per ridistribuirli, in forma gratuita, a persone in carico all'ATS 41. Lo spazio di distribuzione è stato ricavato all'interno della stessa struttura comunale.

I principali attori coinvolti in questa attività sono le persone che la Comunità di S. Benedetto accoglie e che, attraverso questo lavoro, attuano un percorso di emancipazione e di autonomia. Un intervento di solidarietà sociale, lontano dagli stereotipi dell'assistenzialismo e della carità in cui tutti, sia gli stakeholder che i beneficiari, hanno un ruolo attivo.

Nonostante la crisi ogni anno in Italia 4.000 tonnellate di alimenti finiscono in discarica, il 18% della carne, il 15% del pane e della pasta, il 12% di frutta e verdura, tutti prodotti ancora utilizzabili, ma rimasti invenduti sugli scaffali delle attività commerciali. L'idea basilare del progetto è proprio quella di ridurre lo spreco alimentare, favorendo nel contempo percorsi innovativi di contrasto alla povertà e all'esclusione sociale. Il progetto C.R.E.A., adottato nel Municipio della Valpolcevera, potrà, nel futuro, essere esportato nel resto della città.