

Sprechi, a Genova la rete Ricibo ha recuperato alimenti per 180 tonnellate e 300.000 euro

di **Redazione**

02 Agosto 2019 - 13:28



Genova. È un viaggio nella città di Genova per scoprire come ogni giorno i volontari e le associazioni della rete RICIBO lavorino per recuperare cibo e donarlo a persone in difficoltà, il secondo video del progetto “FaRCoSA - Fare Rete Contro lo Spreco Alimentare”, attività del progetto FORCE, che Legambiente Liguria ha realizzato in collaborazione con il Comune di Genova per sensibilizzare famiglie e cittadini contro lo spreco alimentare.

“Cibo che sarebbe altrimenti buttato e che proviene dalle navi, dalle mense aziendali, dalle scuole, dai supermercati, dai mercati ortofrutticoli e che invece grazie a RICIBO una rete di associazioni, istituzioni e aziende che collaborano per la lotta allo spreco alimentare e il sostegno alle persone in difficoltà, viene recuperato aiutando chi ha bisogno”, racconta Marco Malfatto, coordinatore del Progetto Ricibo ed educatore presso la Comunità San Benedetto al Porto che aggiunge come nel 2018 la Rete Ricibo ha recuperato 180 tonnellate di cibo per un valore di circa 300.000 euro, risparmiando 25.000 euro di costo del rifiuto.

Nel video vengono raccontate quattro delle oltre 200 associazioni che compongono la Rete Ricibo: Michele Masnata, volontario del comitato genovese della Croce Rossa racconta il progetto Pasto Buono che consiste nel ritirare ogni mattina dai traghetti della Tirrenia il

cibo invenduto ma ancora buono e portato alle mense di Don Vincenzo a Nervi e dalle Suore Brignoline a Marassi. Il video è stato realizzato da Ugo Roffi.

Lorenzo Ponzetti della Caritas, racconta invece come funziona un emporio solidale e il progetto La Sporta Aperta: “alle persone o famiglie in povertà segnalate dai servizi sociali o mandate dalla parrocchia di S. Bartolomeo di Staglieno vengono assegnati dei punti con questi possono fare la spesa e prendere ciò di cui hanno bisogno. Non viene quindi assegnato loro un pacco standard come invece spesso succede, ma sono loro a scegliere”.

Erik Veronese della Comunità San Benedetto al Porto racconta invece il progetto CREA, Centro Recupero Eccedenze Alimentari che consiste nel recupero della frutta e della verdura invenduta dai mercati generali di Bolzaneto e consegnata due giorni alla settimana a famiglie segnalate dai servizi sociali. “Il valore aggiunto, spiega Malfatto, è che frutta e verdura non compaiono quasi mai nei pacchi alimentari, eppure sono fondamentali nella dieta quotidiana, inoltre il progetto contribuisce al reinserimento sociale e lavorativo di persone fragili”.

Paola Dameri dell’associazione SoleLuna spiega come funziona la mensa serale che dal 2005 opera all’interno della ex stazione di Cornigliano. “È aperta tutte le sere e non chiediamo documenti o tessere. Ritiriamo il cibo in eccedenze da diverse mense in città e quello che ci avanza lo ridistribuiamo alle associazioni della Rete Ricibo”.