

POVERTÀ: DA ACLI ROMA E CAR RECUPERATE 23 TONNELLATE DI ORTOFRUTTA/ 11.563 PASTI RIDISTRIBUITI A 61 REALTÀ SOLIDALI

ROMA\ aise\ - In 14 mesi, da maggio 2018 a luglio 2019, la collaborazione tra le ACLI di Roma aps e il Centro Agroalimentare di Roma (CAR), nata nell'ambito del progetto "Il Cibo che Serve" sostenuto dalla Regione Lazio, è cresciuta in maniera esponenziale, permettendo in totale il recupero di oltre 23 tonnellate di ortofrutta, ridistribuiti nei circuiti di solidarietà della Capitale. Lo riportano oggi le Acli, spiegando che, delle materie prime recuperate, il 62% sono eccedenze di frutta, mentre il 38% eccedenze di ortaggi e tuberi. Si tratta di cibo rimasto invenduto all'interno del CAR che è stato recuperato grazie al lavoro dei volontari delle ACLI di Roma, ma anche di donazioni degli operatori che lavorano all'interno del Mercato romano grazie anche alla campagna "Cuor di CAR". Una volta recuperato, il cibo è stato ridistribuito a 61 realtà solidali che operano a Roma e provincia, tra cui 21 parrocchie o associazioni parrocchiali, 13 associazioni di volontariato, 6 mense sociali, 4 strutture per stranieri e anche associazioni religiose non cattoliche, case-famiglia, realtà che assistono su strada i senzatetto, empori solidali, centri diurni, strutture per ex detenuti, case di riposo e presidi solidali ACLI. Tra le aree della città e della provincia maggiormente coinvolte ci sono il I Municipio, con 15 realtà beneficiarie, l'VIII Municipio, con 11 realtà beneficiarie, il III e il XII Municipio, con 6 realtà, il comune di Guidonia, con 5 realtà, e via via gli altri Municipi e i comuni di Albano Laziale, Bracciano e Mentana. In totale, il cibo recuperato corrisponde a un valore economico di 45.650 euro e a un totale di 11.563 pasti donati. Per la distribuzione, i volontari delle ACLI di Roma hanno utilizzato un furgoncino refrigerato che ha percorso in totale 15.158 km. "Questi dati che abbiamo raccolto – commenta Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma aps - sottolineano la forza moltiplicatrice della rete, che grazie alla collaborazione con il CAR, sta dando risultati straordinari. Attraverso questo sistema siamo riusciti a fare in modo che sulle tavole di tante persone in difficoltà siano tornati prodotti preziosi come la frutta e la verdura, che purtroppo sono i primi a sparire in caso di problemi economici. Tutto questo però, senza sostituirci ai tanti enti caritatevoli che agiscono nella nostra città, ma affiancandoli e supportandoli nel loro lavoro". "La nostra buona pratica di economia circolare, sperimentata con il progetto "Il cibo che serve", - sottolinea Borzi – trasforma gli alimenti destinati a diventare rifiuti, ma ancora buoni da mangiare, in risorse, e supera la logica del mero assistenzialismo, mettendo al centro i legami vivi e producendo così valore relazionale. Seguendo questo modello di inclusione attiva, abbiamo avviato anche dei presidi solidali nella città, in particolare nelle zone periferiche come Rebibbia e Corviale, in cui oltre a fornire risposte immediate nell'emergenza, assicuriamo esigibilità dei diritti e occasioni di aggregazione". Per Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del CAR, si tratta di "una scommessa vinta insieme alle ACLI di Roma a favore di chi è più fragile. Questo risultato nella raccolta delle eccedenze ci dimostra che insieme, e facendo rete, si può dare una risposta concreta alle tante emergenze che colpiscono la nostra città a partire da chi non ha più la possibilità di fare un pasto completo e soprattutto di consumare frutta e verdure fresche. Abbiamo lanciato la nostra campagna Cuor di CAR anche per essere protagonisti in questa vera e propria battaglia contro lo spreco alimentare e a favore del recupero del cibo anche grazie alla grande disponibilità e generosità degli operatori presenti nel nostro Centro Agroalimentare che non si sono mai tirati indietro e ci hanno sostenuto in questa iniziativa benefica che stiamo portando avanti con le ACLI di Roma". (aise)