

*Il modello ACLI: una buona pratica di sostenibilità da replicare nei territori per trasformare lo spreco in risorsa a sostegno dei più fragili...*

Il cibo è al centro di un rinnovato interesse che dà risalto ai suoi molteplici significati. Esso ha valenze simboliche, relazionali, ma rappresenta anche l'emblema, nella sua dimensione di spreco, delle ingiustizie e dell'insostenibilità dell'attuale modello di crescita e sviluppo.

Le cifre degli sprechi alimentari sono impressionanti e, accanto agli impatti ambientali ed economici prodotti (il cibo gettato nel mondo rappresenta la terza fonte di inquinamento ed ha un costo di 2,6 mila miliardi di dollari l'anno), il fenomeno risulta inaccettabile se raffrontato con i dati sulla povertà e la fame nel mondo.

C'è infatti abbastanza cibo per sfamare i 7 miliardi di persone nel mondo, eppure, ancora una persona su nove va a letto affamata: un dato che stride se si considera che il 30% di quanto prodotto viene sprecato e basterebbe a sfamare quattro volte le persone denutrite.

In Italia, in particolare, sono 4 milioni le tonnellate ancora edibili che si trasformano in rifiuto a fronte di 5 milioni 571 mila persone che non riescono a soddisfare in autonomia il fabbisogno alimentare.

Un sistema che poggia su queste basi non può che essere traballante perché mina le radici stesse del vivere in comunità. È quindi necessario un cambio di paradigma e, trasformare lo spreco in risorsa, attraverso la promozione di sistemi alimentari sostenibili è fondamentale anche per il raggiungimento dell'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 "Garantire modelli sostenibili di produzione e consumo" e dell'obiettivo 2 "Sconfiggere la fame". Il nesso cibo-sostenibilità è quindi una sfida da affrontare seguendo un approccio multidisciplinare, trattando il tema in maniera integrata dal punto di vista ambientale, economico e sociale, dal "campo alla tavola", fino alla gestione dei rifiuti, al fine di garantire il benessere e la salute del pianeta e delle persone.

Per costruire un sistema alimentare di questo tipo, tre sono i principi cardine sui quali lavorare: consumo alimentare responsabile, riduzione degli sprechi alimentari, sicurezza alimentare. Questo, adottando un approccio strategico ed interagendo con i diversi attori sociali ed economici a livello urbano.

Tante sono le iniziative che, nella duplice logica della solidarietà e della sostenibilità, si sono

sviluppate in Italia per consentire che il cibo in eccesso per alcuni diventi risorsa per altri, anche grazie all'entrata in vigore della L. 166 del 2016 – o meglio nota legge Gadda.

Il Progetto nazionale Vettore Eccedenze delle ACLI mette a regime un impegno pluriennale dell'Associazione nei territori sul tema dello spreco alimentare. Un impegno, che oggi si traduce in un vero e proprio modello Acli per la gestione della filiera donativa, strutturato sulla buona prassi "R.E.B.U.S." attiva a Verona ed in altre province italiane e validata da ASviS nel 2020 come uno degli esempi virtuosi nel Report "I territori e lo sviluppo sostenibile".

Quello proposto è un vero progetto di *food policy* e *governance* urbana a lungo termine che mira a raccogliere e redistribuire eccedenze puntando sulla qualità del cibo e delle relazioni, sulle reti, sulla prevenzione e sull'educazione.

Attraverso una gestione integrata e solidale dello spreco, grazie a procedure validate ed una piattaforma tecnologica evoluta che permette il tracciamento in piena trasparenza delle attività donative, consentendo a enti locali, aziende e associazioni un monitoraggio costante e la certificazione secondo le disposizioni della Legge Gadda di tutto il processo, si promuove un'azione strutturale di prevenzione dei rifiuti alla fonte e di ingaggio del territorio e dei diversi *stakeholder* per quanto di competenza.

La rete è infatti la componente fondamentale per rendere funzionale il tutto ed è il valore aggiunto di questa buona prassi che di anno in anno cresce nei numeri e nei risultati e fa sì che il modello sia vincente per tutti: minori costi sociali e produzione di rifiuti per le Amministrazioni Comunali, sgravi fiscali e concreta azione di responsabilità sociale per le Aziende donatrici, approvvigionamento costante e gratuito per gli Enti del Terzo Settore di beni essenziali per le persone assistite. Per ampliare la rete di soggetti coinvolti e per continuare l'attività di disseminazione e sensibilizzazione sul tema le Acli presenteranno la buona pratica a Trieste nel corso delle Settimane sociali organizzate dalla CEI. Oltre all'attività di promozione e diffusione di materiale relativo alla buona pratica che avverrà tramite brochure informative dedicate ad associazioni ed organizzazioni non profit, Pubbliche amministrazioni ed imprese, è previsto uno spazio di simulazione. Tramite un pc, i cittadini interessati potranno sperimentare il funzionamento della piattaforma tecnologica che consente di sistematizzare il recupero delle eccedenze alimentari valorizzando l'approccio collaborativo tra gli attori della filiera produttiva e distributiva, le realtà del Terzo Settore, che contribuiscono al recupero e alla redistribuzione delle eccedenze, e gli Enti Pubblici interessati a promuovere modelli virtuosi di gestione dello spreco sui territori.