

MARTEDÌ 15.10.2013; ORE 21.35

L'Arena.it

15.10.2013

Meno sprechi nel piatto: così ci sono più salute e solidarietà

INIZIATIVE. Domani alla Gran Guardia si celebra la Giornata mondiale dell'Alimentazione con la Fao e l'Ulss 20. Ogni anno, grazie a Sian e Acli, vengono recuperati 700.000 chili di alimenti non utilizzati che sono destinati alle mense dei poveri



Pomodoro, mozzarella e basilico, il trionfo della dieta mediterranea

Domani, a partire dalle 9, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao) celebra la Giornata Mondiale dell'Alimentazione. Nell'occasione, il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (Sian) dell'Ulss 20 in collaborazione con la Regione Veneto ed il Comune, con il patrocinio della Fao all'Auditorium della Gran Guardia organizza un evento di sensibilizzazione sul tema della sostenibilità alimentare in relazione alle disuguaglianze in salute, all'interno della settimana promossa dal Comune «Vivere in modo sostenibile è possibile: riduci lo spreco, riscopri la natura». L'obiettivo, come hanno

spiegato la dottoressa Maria Giuseppina Bonavina, direttore generale dell'Ulss 20, la dottoressa Linda Chioffi del Sian, Sabrina Bonomi di Acli Veneto e Loretta Castagna dell'Ecosportello del Comune, è promuovere una discussione fra istituzioni e altri soggetti interessati riguardo le strategie per favorire scelte alimentari sane e sostenibili, ovvero creare condizioni per la salute, anche in riferimento a nuovi scenari legati alla crisi economica e alle fasce deboli della popolazione. Tuttora persistono situazioni paradossali in cui l'eccesso e lo spreco di cibo si affiancano a realtà caratterizzate da povertà alimentare. A quest'ultimo proposito va sottolineata l'esperienza di recupero delle eccedenze alimentari a favore dei meno abbienti, come il Last Minute Market e il progetto Rebus delle Acli. Sabrina Bonomi ha ricordato che dal 2005 esiste una collaborazione tra Acli e Ulss 20 per il recupero dei pasti inutilizzati nelle mense scolastiche, che, opportunamente controllati, vanno poi destinati alle mense dei poveri. Inoltre è stata realizzata una collaborazione con Verona Mercato che consente di rimettere in rete alimenti ancora validi dal punto di vista nutrizionale pari a 460.000 chili di prodotti.

ortofrutticoli. Ma sono oltre 700.000 i chili di alimenti non utilizzati e recuperati per essere donati chi è in stato di necessità. Solo dalle mense scolastiche negli ultimi cinque anni sono stati recuperati ridistribuiti oltre 56.000 chili di pietanze. Nell'anno scolastico 2011-2012 i pasti non utilizzati recuperati sono stati 27.000. La giornata del 16 ottobre sarà anche un momento di sensibilizzazione sulla sostenibilità delle scelte alimentari fuori casa dei celiaci, tematica su cui il Sian dell'Ulss 20 capofila del progetto regionale «La compagnia senza glutine». Gli studenti dell'istituto professionale alberghiero «Berti», con cui l'Ulss 20 ha sottoscritto un accordo di collaborazione nell'ambito del progetto, parteciperanno all'evento con le loro testimonianze.E.CARD.

Pubblica qui il tuo annuncio PPN

Come Fare 5000 € al Mese?

Vuoi fare soldi? Ecco come guadagno 200 € al giorno da casa. Inizia ora!
borsa per negati

A come Alfabetizzazione

Milioni di bimbi non sanno leggere. Il tuo aiuto è il loro futuro
Adotta a distanza