

ACLI e Veronamercato presentano i dati dell'attività di recupero realizzata nel 2018 presso il Centro Agroalimentare

# PROGETTO R.E.B.U.S. "RECUPERO ECCEDENZE BENI UTILIZZABILI SOLIDALMENTE"

Il circuito virtuoso per trasformare l'eccedenza in risorsa attivato dal progetto "R.E.B.U.S. - Recupero Eccedenze Beni Utilizzabili Solidalmente" si conferma vincente, in particolare per quanto riguarda l'attività donativa del Veronamercato spa: nel 2018 sono stati 24 gli enti caritativi coinvolti, 719.290 i chilogrammi di prodotto ortofrutticolo recuperati da 30 posteggi.

## IL PROGETTO

Promuovere azioni sostenibili e strutturali di contrasto allo spreco attraverso il recupero di beni invenduti (in primis alimentari) da destinare a persone in stato di bisogno: questo l'obiettivo del progetto R.E.B.U.S. che da oltre 10 anni ha attivato nella città scaligera una rete di solidarietà "corta" che mette in collegamento istituzioni, aziende ed enti no profit.

Un modello virtuoso di sussidiarietà circolare dove le Acli Provinciali di Verona fungono da "cabina di regia" e che vede tra gli attori chiave Veronamercato S.p.a. che sin da subito ha creduto nell'iniziativa attivando il recupero presso

il Centro Agroalimentare: le associazioni accreditate ottengono la tessera di accesso e possono recarsi quotidianamente presso il mercato ortofrutticolo di Verona per ricevere in donazione dai diversi posteggi frutta e verdura invenduta.

Un'alleanza importante, quindi, che permette di recuperare prodotti essenziali per una vita sana ed in salute e che normalmente sono consumati in scarse quantità da chi richiede aiuto a causa del costo elevato e la difficoltà quindi dell'acquisto in autonomia con le risorse economiche a disposizione.

## UN RECUPERO ATTENTO, AD IMPATTO AMBIENTALE RIDOTTO

Il recupero prevede l'annullamento di tutti i passaggi intermedi e mette in contatto diretto l'azienda donatrice con l'ente caritativo più vicino come sede: questo permette di abbattere costi fissi di gestione (non ci sono magazzini e quindi non si devono sostenere costi collegati a stoccaggio e conservazione), ampliare la gamma di prodotti recuperabili (prodotti freschi e con una scadenza a brevissimo ter-



mine) e ridurre al minimo gli impatti ambientali collegati al trasporto.

Il recupero avviene inoltre sulla base di procedure igienico-sanitarie specifiche elaborate con l'Ulss9 Scaligera ed ogni donazione è tracciata mediante apposita documentazione a garanzia che non si verifichino azioni di rivendita ed abusi.

## LO SGRAVIO IN TASSA RIFIUTI ED IL SOSTEGNO DEL VERONAMERCATO SPA

Il progetto R.e.b.u.s. è inserito nel Regolamento TARI dove è previsto uno sgravio fiscale per i donatori: aziende produttrici, supermercati, produttori agricoli, ma anche panifici, negozi di generi alimentari, mense, ristoranti, gastronomie, laboratori, possono destinare il prodotto invenduto alle associazioni messe in rete realizzando un'azione concreta di responsabilità sociale e beneficiando al contempo di

uno sgravio sulla tassa rifiuti proporzionale alla quantitativo donato.

Veronamercato, con forte senso di responsabilità sociale, proprio a fronte di questo beneficio, sostiene annualmente il progetto con un contributo alle Acli Veronesi che in questo modo possono garantire un posto di lavoro e la continuità nel coordinamento dell'attività di recupero presso lo stesso mercato ortofrutticolo.

## COMUNICATO STAMPA: PREMIAZIONE 3° EDIZIONE "FRUIT&VEG CLASS"

Questa mattina, presso la palazzina Direzionale del Centro Agroalimentare di Verona, si è svolta la premiazione della 3° edizione "Fruit&Veg Class", evento conclusivo del percorso riservato alle scuole in visita al Mercato Ortofrutticolo. Il nuovo Progetto "frutta a scuola - campagna dei 5 colori del benessere", ideato nel 2017 in occasione del decennale delle visite delle scuole al Mercato, ha coinvolto anche quest'anno 10 classi delle scuole primarie di Verona e provincia, per un totale di 200 bambini.

"Veronamercato oltre alle attività di business è da sempre impegnata anche nelle attività legate al sociale", precisa il Direttore Paolo Mercè, "ed è proprio in questo ambito che si inserisce ormai da oltre 10 anni il progetto che ha visto coinvolto sino ad ora più di 7000 alunni con i

loro insegnanti. Dal 2017 abbiamo volutamente ridotto il numero delle scuole privilegiando l'approfondimento e l'arricchimento del percorso grazie anche all'aiuto degli istituti alberghieri veronesi. Quest'anno ad affiancarci nel progetto è stato l'Istituto IPSAR Luigi Carnacina di Bardolino, con due classi del quarto anno che, a turno di sei alunni per volta, hanno dimostrato grande professionalità e competenza nel gestire la preparazione dei prodotti da offrire ai bambini durante le prove di laboratorio".

Il Presidente Andrea Sardelli sottolinea che "oltre alla vi-

sita al Mercato e alla lezione didattica sono state effettuate anche delle attività di laboratorio sensoriale dove i bambini hanno avuto modo di cimentarsi in alcune prove di composizione "finger food" e attività ludico-educative, utilizzando, assaporando e gustando i prodotti ortofrutticoli. Al termine del percorso ogni classe ha prodotto un elaborato con le proprie impressioni e considerazioni sulla visita, manifestando di aver molto apprezzato il progetto, a conferma che la dedizione e l'interesse di Veronamercato per una sana e corretta alimentazione è una tematica particolarmente sentita dai cittadini".

La premiazione della 3° edizione di "Fruit&Veg class", con la consegna di una targa e di un buono acquisto per materiale didattico da parte del Presidente di Veronamer-

cato è andata alla Classe IV° B della Scuola Primaria Aleardo Aleardi di Quinto, per aver prodotto il miglior elaborato che illustra le attività del Mercato Ortofrutticolo ed i benefici che derivano dal consumo di ortofrutta. A seguire è stato offerto un buffet di frutta preparato dagli alunni cuochi dell'Istituto IPSAR Luigi Carnacina di Bardolino.

"La Società è fermamente convinta che iniziative come queste siano in linea con l'interesse di tutti", conclude il Presidente Andrea Sardelli, "spiegare che l'ortofrutta fa bene alla salute incontra l'interesse dei cittadini nonché degli addetti ai lavori, per l'aspetto commerciale ed economico, ma è corretto anche dal punto di vista sanitario in quanto agisce sulla prevenzione di molte patologie".

