

SaronnoNews

Negli empori della Caritas arriva la passata preparata coi pomodori salvati dal macero

Roberta Bertolini · Wednesday, August 4th, 2021

Da questa settimana sugli scaffali degli **Empori e delle Botteghe della solidarietà** sono disponibili i sughi “**R.e.al**”, passate realizzate con il recupero delle eccedenze alimentari (come indicato dal nome sull’etichetta). A realizzare la nuova linea di prodotti per i **minimarket della Caritas Ambrosiana**, dove si fa la spesa senza denaro, è Il Grigio, cooperativa sociale di Calolziocorte, che offre opportunità di lavoro a persone svantaggiate.

Ogni mattina gli addetti del reparto trasformazione alimentare (7 persone su 30 dipendenti complessivi, il 30% dei quali con uno svantaggio certificato) prelevano dai banchi dei grossisti dell’**Ortomercato di Milano i pomodori che rimangono invenduti e che sarebbero destinati al macero**. Nel laboratorio del piccolo comune all’imbocco della Val San Martino, i frutti sono sottoposti a tutte le successive fasi di lavorazione: pulitura, mondatura, cottura, imbottigliamento ed infine pastorizzazione. Da qui poi i vasetti da 500 ml vengono ridistribuiti attraverso la rete solidale per giungere prima nei carrelli ed infine sulle tavole di chi, anche a causa della crisi prodotta dal Covid, non riesce più a mettere insieme il pranzo con la cena.

Con i sughi di pomodoro **R.e.al.**, il programma di contrasto allo spreco alimentare promosso da Caritas Ambrosiana fa un decisivo salto di qualità. Fino ad ora, sempre grazie alla collaborazione de **Il Grigio**, anello fondamentale nel processo di trasformazione, gli ortaggi salvati dalla discarica e reimmessi nel circuito della solidarietà, venivano solo tagliati, imbustati e congelati, dopo essere stati abbattuti, cioè portati rapidamente a temperature di diversi gradi sotto lo zero per scongiurare la proliferazione batterica. Ora, grazie ai nuovi macchinari donati da Caritas Ambrosiana, Fondazione comunitaria del Lecchese, Rotary Club di Lecco, è stato possibile passare al confezionamento di passate che oltre al pomodoro potranno comprendere in futuro le verdure di stagione.

I vasetti di passate Real sono anche il risultato dell’accelerazione impressa da Caritas Ambrosiana al **programma anti-spreco**, deciso a seguito del considerevole aumento di frutta e verdura invendute che si è registrato negli ultimi mesi in seguito alla crisi prodotta dal Covid.

L’implementazione ha permesso già nel 2020, rispetto all’anno precedente, di **triplicare la quantità di prodotti alimentari freschi recuperati dall’Ortomercato** e di cui i grossisti si sarebbero dovuti sbarazzare poiché i loro tradizionali clienti, per lo più ristoratori fermi a causa dei lockdown, non li avevano acquistati.

«Quest'anno, al mese, abbiamo salvato dalla discarica in media 64 quintali di prodotto. Ma è una goccia nell'oceano. Nonostante l'intervento anche di altri operatori, le quantità che finiscono in discarica restano davvero importanti», sottolinea Francesco Manzoni, presidente della cooperativa Il Grigio.

«Come ci ricorda papa Francesco, il cibo buttato è sottratto ai poveri. Se qualcuno ancora credeva che lo scandalo dello spreco riguardasse solo i paesi in via di sviluppo, con la crisi economica e sociale prodotta dal Covid è tempo che si ricreda definitivamente – sottolinea **Luciano Gualzetti, direttore di Caritas Ambrosiana** -. Pensare che a Milano mentre ci sono persone che non riescono ad acquistare gli alimenti sufficienti a garantire loro un apporto nutrizionale adeguato, una quota della nostra produzione alimentare venga ancora smaltita come rifiuto per limiti organizzativi e commerciali deve farci riflettere su quanto si debba ancora fare, nonostante gli indubbi passi avanti che proprio nel capoluogo lombardo sono stati compiuti da Expo in poi». «Secondo quella “pedagogia dei fatti”, che caratterizza da sempre l'operato della Caritas, con questa ultima iniziativa vogliamo fare la nostra parte per contribuire a risolvere un problema, ma anche sollevare una riflessione».

Nel frattempo a valle della filiera del recupero è stata ampliata anche la rete di distribuzione degli aiuti alimentari attraverso la quale le eccedenze alimentari salvate vanno direttamente a chi ha bisogno. Con le nuove inaugurazioni a Baranzate (Mi), Ponte Lambro (Co), Pioltello (Mi), **il numero degli Empori della Solidarietà è salito a 13**. Oggi sono presenti, oltre che nei comuni appena citati nei quartieri di Niguarda, Lambrate e Barona a Milano (dove operano nell'ambito del Programma QuBi promosso da Fondazione Cariplo) a Cesano Boscone (Mi), Garbagnate Milanese (Mi), San Giuliano Milanese (Mi), Rho (Mi), **Varese e Saronno**, Molteno (Lc).

Insieme ai minimarket solidali, in collaborazione con la **Caritas Ambrosiana, le parrocchie hanno aperto anche le Botteghe solidali**, centri di distribuzione di minori dimensioni ma che hanno mutuato lo stesso principio di funzionamento: **gli utenti possono fare la spesa, spendendo alla cassa i punti solidarietà che sono caricati sulle loro tessere rinnovabili in base al loro fabbisogno**.

Le Botteghe sono attualmente 12. Sono presenti a Busto Arsizio, Carnate, Carugate, Cernusco, Civate, Erba, Legnano, Olginate e a Milano (dove ce ne sono 4: nei quartieri (Bruzzano, Comasina e nelle parrocchie di Maria Madre della Chiesa e Sant'Antonio Maria Zaccaria).

Più poveri per colpa del Covid, la Casa della Carità della Brunella aggiunge posti a tavola

...

This entry was posted on Wednesday, August 4th, 2021 at 10:44 am and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.