



di Francesco Oliboni

Il 5 febbraio scorso è stata la 15ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Quando si parla di spreco di cibo si intende la perdita di alimenti ancora commestibili durante tutta la filiera produttiva, commerciale e domestica.

La Chiesa, nell'intero arco dell'anno, attraverso la Caritas diocesana è fortemente impegnata in questa lotta allo spreco, soprattutto per far sì che le eccedenze (specialmente alimentari) non siano considerate uno scarto ma una risorsa, se ben gestite e rimesse nel circuito dei bisogni.

Questo viene innanzitutto applicato all'interno di Caritas diocesana, con le oltre 500 persone ospitate nelle case di accoglienza, dormitori e progetti sociali che gestisce direttamente. E avviene sui territori, dove si contano sedici empori della solidarietà – tre dei quali sono recentissime aperture – che costituiscono un modello di come sia possibile contrastare lo spreco alimentare e, al contempo, supportare le famiglie in difficoltà.

Spiega Chiara Nardo, operatrice di Caritas, responsabile delle donazioni per la cooperativa Il Samaritano: «Abbiamo importanti collaborazioni in at-

## Che spreco lo spreco! Ma in Caritas diventa sapore di solidarietà

Il circuito di recupero dei prodotti alimentari coinvolge supermercati e privati

to con enti come il Banco Alimentare e le Acli di Verona, attraverso il progetto Rebus. I prodotti recuperati diventano una risorsa fondamentale per la mensa di casa accoglienza del Samaritano per uomini senza dimora, ma si trasformano poi in pasti nutrienti per tutti gli ospiti che beneficiano dei progetti di Caritas. Attraverso il Banco Alimentare – prosegue – il Samaritano raccoglie quotidianamente prodotti freschi e freschissimi, rimasti invenduti sugli scaffali dei supermercati della zona vicina, come l'Esselunga di viale del Lavoro e la Lidl di via Zannoni. Invece attraverso le Acli raccoglie i prodotti in eccedenza del Conad di via Pisano, del panificio La Botegheta di via Polesine e i pasti provenienti dalle mense di scuole vicine. Ma ci so-

no anche donatori estemporanei e occasionali, che si rivolgono al Samaritano per proporre donazioni di un solo tipo di prodotto, ad esempio un carico di panettoni, o di brioche, o di yogurt: sempre molto graditi soprattutto per garantire ai beneficiari dei progetti Caritas delle buone colazioni.

Discorso molto simile quello che avviene sui territori della diocesi di Verona, come racconta Anna Bonamini, operatrice di Caritas nell'ambito degli empori. «In questi tempi difficili, dove il cibo raggiunge costi sempre più alti, rifornire gli scaffali è una sfida continua e lo sforzo dei volontari è quotidiano: chi prende contatti con possibili donatori, chi guida i furgoni e si occupa del carico e scarico, chi pulisce la frutta e verdura donata,

chi tiene aperto il market – illustra –. Tutto questo è fondamentale per far sì che il cibo che andrebbe sprecato venga utilizzato, innescando un circolo virtuoso che ha una ricaduta positiva sia sulle famiglie supportate che sull'ambiente. Sono 1.110 i volontari che nel 2024 hanno reso possibile tutto questo, mettendo a disposizione il proprio tempo a sostegno dei più fragili, ognuno trovando uno spazio di espressione delle proprie capacità».

La raccolta delle eccedenze alimentari per le case di accoglienza di Caritas inizia con la selezione dei prodotti da parte degli enti donatori, che a loro volta agiscono spinti dall'intenzione di ridurre gli sprechi alimentari e, a modo loro, di contribuire alla lotta contro la povertà. Continua Chiara Nardo: «Si tratta soprattutto



A sinistra, alcuni cuochi del Samaritano ai fornelli; a destra, laboratori di cucina in un emporio

di prodotti in scadenza, ma ancora perfettamente commestibili, o danneggiati nelle confezioni, ma ancora sicuri per il consumo. Vengono poi elaborati nella cucina del Samaritano, dove volontari, ospiti e operatori con tanta fantasia e creatività si danno da fare per preparare pasti equilibrati e vari. Si tratta sempre di una bella sfida: le donazioni non sono costanti e possono variare di qualità e quantità. Una settimana, per esempio, potrebbero essere disponibili verdure fresche per l'insalata, mentre la settimana successiva potrebbero prevalere donazioni di latticini, legumi o prodotti di panificazione. I cuochi del Samaritano sono specializzati soprattutto nell'inventarsi menù completi che variano a seconda dei giorni e, appunto, della Provvidenza, ma riescono sempre a garantire almeno un primo, un secondo, un contorno e spesso anche il dessert».

Il servizio di recupero non si limita solo alla cucina, ma prevede anche una gestione puntuale e attenta della dispensa e del magazzino. I prodotti donati vengono organizzati in base alla loro data di scadenza e versatilità, per garantire un utilizzo il più efficace possibile. Alcuni ingredienti vengono anche congelati o conservati per ricette future.

Anche queste mansioni di magazzino sono spesso affidate a volontari, con la supervisione dell'operatore responsabile, che hanno un'inclinazione particolare per lo stoccaggio dei prodotti, l'ordine e l'organizzazione.

«Il recupero delle ec-

cedenze alimentari è un aspetto cruciale per l'approvvigionamento degli empori – le fa eco Bonamini –. Ogni settimana, una grande quantità di cibo che andrebbe gettato viene ritirata e messa a disposizione delle famiglie. Pasta fresca, yogurt, surgelati, in particolare frutta e verdura: queste ultime distribuite in abbondanza poiché essenziali per una dieta equilibrata e sana».

All'interno degli empori si sviluppano poi le Officine culturali, contenitori di laboratori ed eventi di socializzazione e formazione, che creano un ambiente di supporto e crescita personale. Anche qui si promuovono stili di vita sostenibili, con laboratori di cucina che consigliano come preparare i prodotti presenti in emporio, come conservare correttamente gli alimenti, come utilizzare la bicicletta e molto altro. Gli empori della solidarietà quindi non si limitano a distribuire cibo, ma offrono anche un supporto integrato alle famiglie, svolgendo anche una funzione educativa.

Dallo spreco a risorsa, ma anche a strumento, sia sul territorio che nelle mense per poveri. «La cucina del Samaritano – conclude Nardo – è molto più di un semplice spazio dove si preparano i pasti recuperando le eccedenze alimentari. È anche e soprattutto un luogo di incontro, di condivisione e di rinascita. Qui, volontari e ospiti lavorano fianco a fianco in un servizio che non solo aiuta a ridurre lo spreco di cibo, ma crea anche un'atmosfera di collaborazione e fiducia reciproca.

### Il Papa: lo spreco è indifferenza per chi è nel bisogno

«Lo spreco manifesta disinteresse per le cose e indifferenza per chi ne è privo», questa citazione di papa Francesco invita

a riflettere sul rapporto di ognuno con le risorse e con chi vive in condizioni di difficoltà. Lo spreco non è solo un atto di inefficienza, ma è

anche un segnale di disconnessione rispetto a chi soffre e non ha accesso alle risorse che troppo spesso vengono date per scontate. In un mondo dove tante persone lottano per avere il necessario, ogni gesto di spreco diventa un atto di indifferenza verso il loro bisogno.

Dona a:  
Associazione di carità San Zeno Odv Ets  
Iban: IT 40 Z 05018 11700 000017091380

Se desideri sostenere un emporio della solidarietà in particolare o le mense gestite dal Samaritano indicalo nella causale.

Per info: tel: 045.2379300; e-mail: [donazioni@caritas.vr.it](mailto:donazioni@caritas.vr.it); [www.caritas.vr.it](http://www.caritas.vr.it).

