



ECCEденZE DI CIBO, UN PATTO TRA FONDAZIONE BPL E UNIVERSITÀ

Il Centro di raccolta solidale per il diritto al cibo, in via Pace di Lodi, è più attivo che mai: «I numeri sono in crescita – ha confermato il responsabile Lorenzo Mustelli –; l'anno scorso abbiamo distribuito 500 tonnellate di cibo, in questo primo trimestre del 2016 siamo già a 147, con una media di 110 pacchi consegnati ogni giorno di distribuzione». Per questo è sempre più importante il lavoro compiuto dall'Università di Milano, e in particolare dal dipartimento Vespa (Scienze veterinarie per la salute, la produzione animale e la sicurezza alimentare) di Lodi, con il contributo della Fondazione Bpl, di cui ieri mattina è stato presentato il primo risultato. Il ricercatore Cristian Bernardi e la dottoranda Marta Castrica hanno realizzato un manuale che, partendo dal documento pubblicato da Caritas e Banco alimentare, formalizza le corrette prassi messe in atto dal Centro: «Uno strumento di rapida consultazione, destinato ai volontari che operano al Centro» ha spiegato Bernardi, mentre Castrica ha presentato il lavoro svolto: «Il manuale è diviso in una parte sui regolamenti, una che affronta le varie procedure e i requisiti, e un'analisi dei flussi di questa filiera parallela del recupero, con cui i prodotti alimentari possono avere una seconda vita». Roberto

Rho, della Fondazione Bpl, ha indicato le linee guida con cui è stato svolto il lavoro: «Abbiamo analizzato la risposta lodigiana alla problematica delle eccedenze alimentari, che può trasformarsi in un'opportunità. A Lodi è attiva la piattaforma solidale, che ridistribuisce ai bisognosi le eccedenze di produttori e grande distribuzione. Abbiamo creato un manuale che identifichi le buone pratiche. Il progetto è biennale, e d'ora in poi vogliamo lavorare anche sulla valutazione dell'apporto nutrizionale del cibo distribuito, e creare anche una mappatura delle catene di distribuzione e dei produttori coinvolti sul territorio». Giovanni Savoini e Antonella Baldi, docenti del dipartimento Vespa, hanno spiegato l'importanza di questo progetto: «Abbiamo pensato a qualcosa che si calasse nel Lodigiano, che fosse anche un modo per far collaborare il dipartimento e la città. Questo è solo il primo passo, ora procederemo con lo studio di un pacco intelligente, formato sulle necessità nutrizionali di ogni famiglia». A breve partirà anche un percorso di formazione per i volontari, sia dal punto di vista dei valori che muovono questo lavoro, sia dal punto di vista tecnico, che sarà curato direttamente dall'Università.

Federico Gaudenzi