

Rebus e Caresà: **due storie di rispetto** del cibo e dell'ambiente

La cultura della sana alimentazione abbinata al rifiuto di qualsiasi spreco: ecco come si può fare

I due progetti

Sostenuti da

Fondazione Cattolica,

mettono al centro la dignità delle persone

Nella fattoria biologica della cooperativa sociale Caresà, a Brugine, nel Padovano, lavorano ragazzi con disabilità o provenienti da situazioni di svantaggio. Col progetto R.e.b.u.s. delle Acli provinciali di Verona, invece, si recuperano circa 1.300 tonnellate l'anno di generi alimentari destinati altrimenti al rifiuto. Parliamo di due progetti sostenuti da **Fondazione Cattolica**, nata nel 2006 **da Cattolica Assicurazioni** per «rispondere all'esigenza di un rapporto più vivo e diretto tra impresa e società civile».

Compirà a breve dieci anni di vita, allora, l'esperimento divenuto realtà a Brugine, provincia di Padova, zona Piove di Sacco. Spiega Sara Tognato, presidente della cooperativa Caresà: «Creiamo opportunità di lavoro per persone con disabilità intellettiva, giovani o adulti in cura nei centri di salute mentale, persone in affidamento in prova come alternativa al carcere. Viviamo di ciò che produciamo, di fatto, cioè della vendita diretta tramite l'agriturismo: abbiamo ortaggi biologici, 2.000 alberi per la frutta, uova e poi, oltre al punto vendita, un bar e il ristorante vegetariano. Ogni settimana entriamo in contatto con 200 famiglie del territorio e grazie a quest'attività di agricoltura sociale diffondiamo anche una cultura della sana alimentazione e del rispetto per l'ambiente». Dodici dipendenti a oggi, in Caresà, di cui quattro con disabilità o svantaggio. «Poi ci sono gli altri progetti a integrazione: con il primo accogliamo in fattoria tre ragazzi affetti da autismo e affiancati da un operatore sociosanitario, con l'altro diamo la possibilità di lavorare a ragazzi che vengono da piccoli

episodi di malessere emotivo: restano qui finché non ritrovano un po' di "ordinarietà" nelle loro giornate».

L'alimentazione è al centro pure del progetto R.e.b.u.s. delle Acli provinciali di Verona. Un'idea nata 8 anni fa. «Quand'ancora si parlava poco di sprechi alimentari», precisa Martina Tommasi, referente dell'ufficio progettazione di Acli Verona: «L'obiettivo era l'aiuto diretto alle persone, con una filosofia chiara: non è che perché sei povero allora ti basta mangiare, no, hai anche diritto di accesso al buon cibo». Qualche dato: nel 2017 R.e.b.u.s. ha recuperato 1.100 tonnellate di alimenti e 15.980 confezioni di prodotto fresco, frutta, verdura, prodotti da forno, pasti cotti, per un valore di oltre 2 milioni di euro: oltre a ciò, anche 5.018 confezioni di farmaci per un valore economico di 65 mila euro. «Siamo partiti da un dato», spiega Tommasi, «ossia che solo in Italia lo spreco alimentare vale oltre 15,5 miliardi di euro l'anno mentre le famiglie italiane che vivono al di sotto della soglia di povertà rappresentano il 17% della popolazione. Lavoriamo principalmente con mense scolastiche, supermercati, panifici, grossisti di ortofrutta e aiutiamo circa 16 mila famiglie. Siamo anche diventati un modello nazionale: R.e.b.u.s. è attivo a Verona, Mantova, Brescia, Vicenza e Ancona, mentre interessate ad attivare il progetto sono Napoli, Firenze, Ravenna, Reggio Emilia, Modena, Foggia e Frosinone». È una rete, R.e.b.u.s., cui collaborano associazioni, enti no profit e aziende. «La forza del modello – chiude Tommasi – sta anche nella sua auto-sostenibilità economica, grazie ai fondi ricavati dallo sgravio sulla tassa rifiuti concesso alle aziende aderenti e dal 5 per mille raccolto nelle sedi Acli interessate, e all'abbattimento dei costi determinato dal coinvolgimento di risorse volontarie». (m.s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fattoria bio La coop Caresà

