

Con il Manuale per le corrette prassi operative 30.000 tonnellate di alimenti in più recuperati in tre anni

Roma 2 marzo 2016 - "Grazie all'utilizzo del Manuale nel medio periodo, riusciremo ad incrementare le tonnellate di alimenti che quotidianamente recuperiamo da aziende, supermercati, ristorazione ed eventi" afferma **Marco Lucchini, Direttore Generale della Fondazione Banco Alimentare Onlus**. "Stimiamo infatti che il *"Sistema del Recupero"*, formato dall'insieme delle Organizzazioni Caritative, potrà recuperare almeno altre 30.000 tonnellate in più, solo di alimenti facilmente deperibili. Un altro passo concreto per affrontare il tema dello spreco alimentare".

Il Manuale, primo in Italia, ha l'obiettivo di rispondere a due domande fondamentali: garantire la sicurezza degli alimenti recuperati per gli indigenti e, nel contempo, incentivare i donatori a recuperare alimenti, riducendo così gli sprechi.

Per raggiungere questo obiettivo Fondazione Banco Alimentare Onlus, Caritas Italiana, in collaborazione con docenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e dell'Università degli Studi di Milano hanno redatto il **Manuale per corrette prassi operative per le Organizzazioni Caritative**, che è stato **validato dal Ministero della Salute**.

"Il Manuale - dichiara il **prof. Pier Sandro Cocconcetti dell'Università Cattolica** - pur rispettando le disposizioni legislative, apporta significative novità al *"Sistema del recupero"*. Al centro vi è l'analisi del rischio, un processo che parte da una valutazione scientifica dei pericoli e dei rischi, definisce le modalità operative e comunica agli operatori delle Organizzazioni Caritative come gestire la sicurezza e l'igiene degli alimenti. Continua la **prof.ssa Claudia Balzaretto dell'Università degli Studi di Milano**: "Abbiamo verificato sperimentalmente che esiste una "seconda vita" per gli alimenti, delle volte brevissima, ma tale da consentire un recupero di cibo con criteri di accettabilità. Questo, permetterà di massimizzare il recupero di eccedenze alimentari, quali ad esempio: prodotti con difetti di etichettatura che quindi ne precludono la vendita ma non la sicurezza, non commerciabilità dell'alimento dovuta all'avvicinarsi della data di scadenza, prodotti derivanti dal non consumo in fase di somministrazione nella ristorazione collettiva etc..".

"In questa giornata si compie un percorso importante - conclude **Don Francesco Soddu, Direttore di Caritas Italiana**. Di fronte a una sfida che è di politica e di politiche, che è educativa e culturale, che deve tener conto della complessità dei fenomeni globali, non dobbiamo mai dimenticare che occorre partire dalla vita e dai volti di tante, troppe, persone che chiedono oggi risposte concrete e tempestive. Questo Manuale sarà utile per formare i tantissimi volontari che ogni giorno offrono attenzione, accompagnamento e distribuiscono alimenti"

PER INFORMAZIONI

Banco Alimentare
Laura Bellotti
340 2411074
ufficiostampa@bancoalimentare.it

Caritas Italiana
Ferruccio Ferrante
348 5804275
comunicazione@caritas.it