

In Valcamonica 85 tonnellate di cibo recuperate

Progetto Rebus

Le eccedenze della grande distribuzione raccolte e donate a 250 nuclei familiari

■ Da più di due anni in Valcamonica è operativo il progetto Rebus, per il recupero delle eccedenze alimentari degli otto principali punti vendita della grande distribuzione del territorio camuno (Iperal di Sonico, Breno, Esine e Darfo, Conad di Esine e Darfo, Aldi di Breno e Md di Esine). Grazie a una rete composta da diverse realtà del terzo settore valligiano e al coordinamento delle Acli provinciali, più volte alla settimana i volontari raccolgono dai punti vendita i prodotti che possono essere riutilizzati in modo solidale e li distribuiscono in pacchi alle famiglie in difficoltà della Valle.

Lo scorso anno sono stati raggiunti numeri molto positivi: in tutto sono state recuperate oltre 85 tonnellate di prodotti, per una media mensile di circa 450 chilogrammi a punto vendita. Beni utilizzati per il sostegno di oltre 250 nuclei, per un totale di oltre 500 persone. Dal 2018 collaborano al progetto l'associazione Il Torrente, le cooperative Exodus, di Bessimo e Il Tralcio, le suore messicane di Breno, l'Operazione Mato grosso, le Caritas di Borno, Cividate e Piancogno, le San Vincenzo di Breno ed Edolo e l'Unione dei Comuni Civiltà delle pietre. Nel 2020 sono entrate nella rete l'Ana Valcamonica, l'Aval Brescia, l'Auser di



Generosità. La raccolta di alimenti

Pisogne e Legambiente, per un totale complessivo di oltre trenta volontari più due persone per l'organizzazione della distribuzione.

Fa parte del progetto la Comunità montana (che ha sottoscritto un protocollo con le Acli per creare un coordinamento territoriale sul tema del recupero delle eccedenze alimentari) e la **Fondazione Comunità Bresciana**, che ha consentito di stringere una collaborazione

con la cooperativa Cauto di Brescia. In questo modo vengono recuperate nella loro sede altre eccedenze, che si aggiungono a quelle camune. In prospettiva, Rebus è pronto a crescere ancora, mettendo in campo una collaborazione con aziende agricole e canili per il recupero di eccedenze scadute o scarti di frutta e verdura che diversamente finirebbero al macero. L'intenzione è poi di puntare sulla sensibilizzazione e l'educazione nelle scuole, con focus specifici. //

GIULIANA MOSSONI