

Cervia

Associazioni in rete per evitare gli sprechi

Bedeschi a pagina 21



La rete antispreco per coordinare gli aiuti

Il progetto di 'Cervia social food', al quale hanno aderito oltre trenta realtà locali, servirà a riorganizzare il mondo del volontariato

IL SINDACO MEDRI

**«È il risultato
di un percorso iniziato
dieci anni fa
in materia di welfare»**

Sono stati presentati ieri mattina il progetto 'Cervia social food', rete locale di lotta allo spreco, e il 'Tavolo dei soggetti socialmente responsabili nella lotta allo spreco'. Alla conferenza stampa erano presenti il sindaco di Cervia, Massimo Medri, l'assessore ai Servizi sociali, Bianca Maria Manzi, la dirigente dei Progetti valorizzazione, Daniela Poggiali, la presidente della cooperativa San Vitale, Romina Maresi, la presidente dell'associazione 'Un posto a Tavola', Silvia Berlati, e il presidente del [Lions club](#) Cervia Ad Novas, Orestino Zattoni. Dopo due anni di pandemia, durante i quali si è acuita la richiesta di bisogni primari, l'amministrazione ha voluto riorganizzare le risorse - umane, di beni e servizi - per strutturare in modo organico l'assistenza verso le fasce più fragili.

Il percorso è stato avviato a novembre con un avviso pubblico, al quale hanno risposto oltre trenta realtà del territorio che sono state coinvolte nella progettazione. Al termine degli incontri è stata redatta una proposta di prevenzione dello spreco, non solo in ambito alimentare, ma anche riguardante le risorse legate ai beni primari. In questo modo, tramite diverse realtà coordinate dalla capofila cooperativa San Vitale, si potrà garantire alle persone sia di partecipare volontariamente (of-

frendo beni o tempo da dedicare a chi ha bisogno), sia a privati e imprese di cooperare tramite la messa a disposizione di beni o servizi. D'ora in poi, quindi, la macchina assistenziale avrà uno slancio 'imprenditoriale' maggiormente organizzato.

Il progetto sarà sviluppato entro i prossimi tre anni e, tramite una riorganizzazione della rete, ne faranno parte Mensa amica, l'Emporio solidale, la Sartoria, l'Emporio della salute, la cucina popolare e una serie di hub per la raccolta di beni diversi. Successivamente, sarà pubblicato un regolamento con i criteri per l'accesso ai servizi e per coloro che vorranno donare tempo, beni e servizi. Le imprese che contribuiranno alla rete antispreco saranno dotate di un bollino.

Il 'Tavolo' dei soggetti socialmente responsabili nella lotta allo spreco sarà uno strumento con funzioni di indirizzo, di lettura e analisi dell'evoluzione dei bisogni sociali, di costruzione di politiche di contrasto agli sprechi e di redistribuzione solidale. Ha un'assemblea composta da un rappresentante del Comune (che lo presiede) e da uno delle rispettive realtà donatarie di beni alimentari. Il 'Tavolo' inizierà le proprie attività con gli studenti delle scuole. Il progetto riguarda sia il soddisfacimento di bisogni primari, come abiti, cibi e farmaci, sia attività per instaurare relazioni. La forza motrice resterà il volontariato.

«Questo risultato è il frutto di un percorso che viene da lontano, nato dalle prime sperimentazioni di circa dieci anni fa in ma-

teria di welfare, che l'amministrazione ha sviluppato con un'articolata progettualità, identificata con il nome 'Welfare dell'aggancio', su stimolo del laboratorio 'Community lab', promosso dalla Regione Emilia-Romagna - hanno spiegato il sindaco Massimo Medri e l'assessore Bianca Maria Manzi -. Il nostro intento è stato quello di sensibilizzare la cittadinanza all'ascolto e alla cura delle fragilità, perseguendo l'obiettivo di una 'comunità che cura sé stessa'».

Numerose le esperienze già realizzate, «come i progetti 'Sentinelle', 'Le tegole', 'Sportello sociale diffuso', 'Amministrazione di sostegno' e 'Condominio solidale'. Ora più che mai, sia a causa della pandemia che della guerra in Ucraina con l'accoglienza dei profughi, tali richieste sono aumentate - proseguono sindaco e assessore -. Per questo l'amministrazione intende promuovere interventi e progetti finalizzati al recupero alimentare e alla riorganizzazione dei beni recuperati, in favore delle persone in condizioni di fragilità economica e sociale».

Ilaria Bedeschi





I pasti di Mensa amica, tra le realtà che hanno aderito a 'Cervia social food'