
Spreco alimentare: Roma, al via laboratorio “Papa Francesco” per recupero frutta e verdura

Al Centro agroalimentare di Roma è stato presentato oggi un progetto di recupero di frutta e verdura in cui saranno impegnate persone ex detenute, grazie a 4 borse di lavoro messe a disposizione da Roma Capitale. L’iniziativa è stata presentata da Veronica Mammì, assessora alla Persona, alla scuola e comunità solidale di Roma Capitale intervenendo questa mattina alla presentazione del laboratorio “Papa Francesco” per la trasformazione della frutta e della verdura recuperate all’interno del Centro agroalimentare di Roma (Car). Sarà gestito dall’Isola solidale e da 4 donne e uomini con un passato detentivo. I prodotti del laboratorio verranno in parte ridistribuiti ai circuiti solidali della capitale. L’idea del laboratorio nasce dal progetto “Frutta che frutta non spreca” promosso da Italmercati e finanziato dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali con l’obiettivo di ridurre gli sprechi attraverso il riutilizzo delle eccedenze ortofrutticole grazie alla successiva creazione di un laboratorio di trasformazione e confezionamento. “Grazie alla lavorazione di frutta e verdura recuperate – ha spiegato Mammì – saranno prodotte marmellate e succhi di frutta che saranno poi distribuiti anche nel circuito di solidarietà di Roma Capitale, per aiutare singoli e famiglie in difficoltà. Un circuito di potenzialità positive e di sostegno reciproco, che permette la crescita di tutti gli attori coinvolti”.

Patrizia Caiffa