

---

## **Spresco alimentare: Cies onlus aderisce con il ristorante sociale “Altrove”**

“Ogni spreco ha come inesorabile contrappeso la povertà e l’insicurezza alimentare. Ciò è vero in ogni fase della filiera alimentare, fino ad arrivare all’offerta gastronomica nella ristorazione”: lo ha detto Elisabetta Melandri, presidente del Cies, il Centro informazione e educazione allo sviluppo (Onlus), aderendo alla Giornata nazionale contro lo spreco alimentare che si celebra domani 5 febbraio. La Onlus è proprietaria di “Altrove”, (<https://www.altroveristorante.it/#ristorante>) ristorante sociale situato nel food district di Ostiense (Roma) per il quale la lotta anti-spreco “è una responsabilità che si estrinseca in tre modi: gestire bene le proprie materie prime; redistribuire ciò che eventualmente avanza collegandosi ai progetti finalizzati a rifornire mense e centri di accoglienza di categorie fragili (minori senza famiglia , rifugiati, senzatetto ecc.); donare ai più indigenti piatti cucinati ad hoc con l’intento di far assaporare pietanze molto gustose a chi si trova in situazione di povertà einsicurezza alimentare. Perché – afferma Melandri - solidarietà non deve far sempre rima con trascuratezza”. “Altrove – si legge in un comunicato del Cies - aderisce con impegno a vari programmi proposti ai ristoratori in collaborazione con le organizzazioni che si fanno carico dell’alimentazione di categorie deboli presenti sul territorio e si rende disponibile a lavorare in rete per ripristinare la sicurezza alimentare di chi si trova in situazione di estrema vulnerabilità”. “Una sana cultura del cibo – secondo Melandri - che immagini di essere espressione di solidarietà e connessione con il pianeta, è un forma di lotta oltre che allo spreco, agli squilibri enormi fra una minoranza mondiale che può permettersi di buttare cibo in esubero e una maggioranza che non riesce neppure a consumare il fabbisogno minimo per la sopravvivenza di un individuo”.

Daniele Rocchi