

www.mattiacivico.it

*demo*²

04

Tempo di Recupero

demo ▶ ▶ ▶ ▶

attività e proposte
di un consigliere
democratico



XV consiliatura

Ecco qui il quarto numero di "Demo" di questa Legislatura
Chi desiderasse leggere alcuni dei 10 numeri di "Demo" usciti nel corso della scorsa
legislatura o i primi tre numeri di questa legislatura,
può scaricarli dal sito www.mattiacivico.it oppure richiederli a:

cons. Mattia Civico
c/o Gruppo consiliare PDT
Vicolo della SAT, 10 – 38122 Trento
Tel. 0461 22 73 40

mattia.civico@consiglio.provincia.tn.it

▶ PREMESSA

*"Il cibo non dovrebbe essere né troppo alto
e neppure troppo basso,
né troppo veloce né troppo lento.
Un cibo medio, equilibrato, equo.
Un cibo sano, sufficiente, nutriente:
voglio un cibo educato."*

Andrea Segrè – Cibo, Il Mulino 2015

Il **rapporto con il cibo** può dire molto sulla qualità delle nostre
relazioni con l'ambiente, con il tempo e con le persone. Dunque lo
spreco di cibo, oltre che **ingiusto** verso chi non lo ha, rivela spesso
un rapporto verso i beni disponibili piuttosto perverso: come se
avessimo bisogno non solo del **necessario** ma disperatamente
anche del **superfluo**.

Dedico questo numero di Demo ad una legge provinciale che ho
promosso recentemente e che il Consiglio ha approvato: un lavoro,
come si legge all'interno, **a più mani**. Perché anche le idee altrui
non vanno sprecate.

cons. Mattia Civico

premess



lo spreco di cibo nel mondo

► LO SPRECO DI CIBO NEL MONDO

Alimenti prodotti e inutilizzati: **1,3 miliardi di tonnellate**

Di questi, gli alimenti vengono sprecati nelle corso delle diverse fasi di produzione come segue (in milioni di tonnellate):

- nella produzione agricola: **510**
- nelle fasi immediatamente successive alla raccolta: **355**
- durante la trasformazione industriale: **180**
- durante la distribuzione: **200**
- a livello del consumatore (domestico e ristorazione): **345**

1/3 della produzione annua mondiale finisce nella spazzatura.
Quantità di acqua utilizzata per la produzione di cibo sprecato:
250.000 miliardi di litri

Estensione di suolo agricolo necessaria per produrre il cibo sprecato: **1,4 miliardi di ettari** (30% della superficie agricola disponibile a livello globale)

Fonte: FAO 2013, FAO 2011, www.foodrightnow.it

► LO SPRECO DI CIBO IN ITALIA

Alimenti prodotti e inutilizzati:

5,6 milioni di tonnellate

Spreco alimentare nella trasformazione industriale:

2 milioni di tonnellate

Spreco alimentare nella distribuzione commerciale:

300 mila tonnellate

Prodotti agricoli non raccolti:

1,4 milioni di tonnellate

Valore economico del cibo sprecato annualmente:

8,1 miliardi di euro

Spreco di cibo pro-capite annuo: **149 kg**

Il costo del cibo sprecato è annualmente di circa **400 euro** a famiglia

Il **3%** del consumo di energia è imputabile agli sprechi alimentari: percentuale che equivale ai consumi energetici annuali di **1.650.000** italiani

In Italia si sprecano:

- **19%** del pane acquistato
- **17%** della frutta e della verdura
- **4%** della pasta
- **39%** dei prodotti freschi (latticini, uova, carne)

Lo spreco domestico vale l'**8%** dei costi sostenuti da una famiglia per gli alimenti.

► IL RECUPERO IN TRENTINO

*Le realtà di volontariato che si occupano di raccolta e redistribuzione delle eccedenze alimentari sono **Trentino Solidale onlus** (progetto 117) e **Banco Alimentare**. Le attività sono tutte a titolo volontario. I dati qui riportati si riferiscono al lavoro di entrambe le realtà e sono indicative del **valore sociale** delle attività svolte quotidianamente.*

Alimenti recuperati annualmente: **2.900 tonnellate**

Valore economico: **6,8 milioni di euro**

Punti raccolta: **300**

Punti di distribuzione: **169**

Numero ritiri: **88 mila**

Volontari coinvolti annualmente: **695**

Ore di volontariato annuo: **252 mila**



è tempo di recupero

► È TEMPO DI RECUPERO: PER GIUSTIZIA

Mattia Civico - consigliere provinciale

Le dimensioni dello **spreco alimentare** sono enormi. La FAO (l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) certifica in 1,3 miliardi di tonnellate la quantità di cibo che ogni anno viene **scartato**; sia nella fase di raccolta e trasformazione delle materie prima, sia nella fase di grande e piccola distribuzione, fino a riguardare anche ciò che accade nelle **nostre case**. Europa e Italia non sono esenti da questo fenomeno: nel nostro Paese finiscono tra i rifiuti quasi 6 milioni di tonnellate di prodotti alimentari, cibo che basterebbe a **sfamare** 44 milioni di persone. Il **valore economico** che finisce in discarica è pari a 13 miliardi di euro. 400 euro per ogni famiglia.

Questi dati pongono in luce evidenti paradossi e **contraddizioni**. Innanzitutto vi è una questione di **giustizia sociale**: lo spreco da un lato corrisponde alla mancanza di beni di primaria necessità per milioni di persone. Non è più ammissibile che vi sia una parte di mondo in cui tutto abbonda è un'altra (anche geograficamente coincidente) che **soffre la fame**. Riflettere su questo tema è davvero urgente. Inoltre, su un altro piano, la riflessione va affrontata anche riguardo alla **sostenibilità ambientale**: gli alimenti scartati sono stati raccolti, trasformati e distribuiti e ogni passaggio di questa filiera ha richiesto lavoro ed energia per essere realizzato. Lo **spreco** delle risorse naturali e la connessa produzione di Co2 e di **inquinamento** sono fra le prime cause del **cambiamento climatico** e di malattie respiratorie.

La redistribuzione delle eccedenze alimentare è dunque un atto di giustizia sociale e un atto di **rispetto** per l'ambiente e il **lavoro** dell'uomo.

Lo scorso anno il Parlamento Italiano ha legiferato per promuovere e sostenere azioni che contrastino la cultura dello spreco e favoriscano il recupero del potenziale scarto. Anche il Consiglio Provinciale ha recentemente approvato un testo che ha unificato tre proposte legislative di Chiara Avanzo, Walter Viola e del sottoscritto.

È noto che nel nostro territorio da tempo sono in essere **iniziative positive** nate nel mondo del **volontariato**, Banco Alimentare e Trentino Solidale ne sono due virtuose espressioni, per agire concretamente per la **redistribuzione** delle eccedenze alimentari. Beneficiano di questo prezioso lavoro non solo le mense **dei poveri**, ma anche singole **famiglie** che si trovano a fare i conti con difficoltà economiche più o meno temporanee.

La politica dunque in questa occasione ha avuto la capacità di osservare e sostenere: onestamente non ci siamo inventati nulla di nuovo, ma abbiamo inteso **sostenere** e promuovere le risposte che la comunità, oggi in collaborazione anche con i servizi sociali di territorio, ha già da tempo saputo auto-organizzare. Un processo a mio avviso virtuoso, perché anche oggi, come in passato, molte risposte alle crisi che ci sono, si trovano nella stessa **comunità**. E il compito della politica a volte è anche solo quello di saper raccogliere e **mettere a sistema**, favorendo **coordina-**

mento e mettendo a disposizione qualche risorsa per facilitare il compito delle organizzazioni di volontariato.

C'è poi evidentemente il piano della prevenzione della produzione dello spreco lungo le filiere produttive e lo strategico obiettivo di **educare** ad una alimentazione sana, equilibrata e giustamente dimensionata. Obiettivi questi ultimi tra l'altro contenuti anche nel piano della salute provinciale. Con la norma recentemente approvata dal Consiglio Provinciale di Trento (all'unanimità) abbiamo dunque a disposizione qualche strumento in più: per **incentivare** le imprese agricole di trasformazione e distribuzione alimentare a ridurre la perdita di cibo lungo il processo produttivo, per **sostenere** le realtà che si fanno carico della raccolta e redistribuzione delle eccedenze e per promuovere con più efficacia **educazione alimentare**.

Se pensiamo alle macro dimensioni del fenomeno è certamente insufficiente, ma sono convinto sia un importante segnale in controtendenza. E ve n'è davvero **urgenza**: per giustizia sociale ed ambientale innanzitutto.



norma nazionale > norma provinciale

► DALLA NORMA NAZIONALE A QUELLA PROVINCIALE

Walter Viola - consigliere provinciale

Il nostro lavoro su questa legge è iniziato più di un anno fa, contestualmente alla discussione in Camera e Senato del cosiddetto disegno di **legge Gadda**. Così come a livello nazionale, anche in Provincia siamo partiti da varie proposte di legge (la mia, quella di Avanzo e quella di Civico) che, con l'apporto significativo dei contributi dei soggetti di riferimento del nostro **terzo settore**, sono confluite in un'unica proposta che poi è stata approvata all'unanimità in Consiglio Provinciale. Voto niente affatto usuale, che però testimonia che su certi temi la massima **condivisione** è possibile.

Obiettivo della legge Gadda era definire con chiarezza le **competenze** statali in materia di **lotta alla povertà**, riduzione degli sprechi e redistribuzione delle eccedenze alimentari. La connessione tra questi tre elementi non è casuale e dimostra innanzitutto come, anche a livello nazionale, il tema dello spreco alimentare sia ritenuto inseparabile da una **dimensione sociale** intesa come lotta alla povertà: anche in Italia, infatti, esiste una diffusa povertà di beni primari, ossia una **mancanza** di cibo per la propria **sussistenza**, a cui si aggiungono spesso la mancanza di accesso ai farmaci e agli indumenti.

Questa situazione non è diversa a livello provinciale. Riuscire a raggiungere le persone in maggiore difficoltà, valorizzando

un'importante e qualificata **rete di solidarietà** già presente nella nostra Provincia, dotandola di una maggiore sistematicità, di una **partnership** pubblica organica e di un sostegno economico, quindi, è l'obiettivo principale di questa legge.

Alla valenza sociale legata alla riduzione della povertà, poi, la legge vorrebbe aggiungere anche una valenza civica di **educazione alla lotta allo spreco**. È importante educare la cittadinanza al valore del cibo e a comportamenti virtuosi in questo ambito.

Questo provvedimento politico è stato anticipato, nel concreto, da servizi messi in campo da soggetti del **privato sociale**, in particolare Banco Alimentare e Trentino Solidale: essi sono riusciti a strutturare un intervento di redistribuzione delle eccedenze su tutto il territorio provinciale, costituendo una **rete** importante, **solida e diffusa**. Attraverso un sistema virtuoso riescono a servire in maniera capillare diversi soggetti territoriali, a loro volta responsabili poi della distribuzione degli alimenti alle persone che ne hanno bisogno. Si tratta sia di prodotti a lunga scadenza, sia di prodotti freschi.

La presenza quotidiana di questi soggetti offre, oltre ad un sostegno alimentare, anche una **vicinanza** e un **sostegno psicologico** e umano nei confronti di persone particolarmente fragili: un vero e proprio esempio di **welfare generativo** che, partendo dal cibo, genera altre ricadute in termini di solidarietà, responsabilizzazione e cooperazione, capaci di arricchire il nostro tessuto sociale e servire la nostra comunità.

► SOSTENERE CHI DISTRIBUISCE

Chiara Avanzo - consigliera provinciale

La Provincia di Trento, in occasione di Expo 2015, ha sottoscritto la **Carta di Milano**: leggendo le pagine di questo documento, non si può non lasciarsi impressionare da un dato: "Ogni anno 1,3 miliardi di tonnellate di cibo prodotto per il consumo umano sono sprecate o si perdono nella filiera alimentare".

Il dato viene ribadito anche in una risoluzione approvata dal Parlamento europeo approvata nel 2012, nella quale è riportato che ben il 30% del cibo commestibile prodotto nel territorio dell'Unione si perde nella catena alimentare diventando così un **rifiuto**. Doverosa dunque una seria **riflessione**.

In tema di spreco alimentare, sono diverse le dimensioni correlate. C'è innanzitutto quella economica, che è probabilmente la prima a balzare agli occhi: lo spreco di cibo è innanzitutto uno **spreco di risorse economiche**, sia all'interno del bilancio familiare sia in quello di altre filiere della catena alimentare, come ad esempio le grandi industrie e il settore della ristorazione.

Accanto a questa dimensione, però, c'è sicuramente anche quella ambientale, meno palpabile ma non meno concreta: si pensi ad esempio allo **spreco di suolo** e di risorse idriche ed energetiche connesse alla produzione del cibo. Non meno importante, poi, il tema dell'**inquinamento**: produrre un chilogrammo di cibo comporta la

produzione di 4,5 chilogrammi di CO₂, valore che va sommato alla produzione di CO₂ nel corso della decomposizione del cibo che finisce in discarica.

Un'ulteriore dimensione da considerare, poi, è quella **etico-sociale**: solo all'interno della Comunità Europea 80 milioni di persone vivono al di sotto della **soglia** di povertà: alcuni hanno più del proprio fabbisogno, mentre altri sono costretti a **lottare per la sopravvivenza**.

Fortunatamente, ed è questo uno degli scopi principali di questa legge provinciale, ci sono organizzazioni di volontariato che operano per la **riduzione** di questi **squilibri**, recuperando le eccedenze alimentari e redistribuendole a chi ne hanno **bisogno**: favorire queste realtà è un servizio alla comunità che non possiamo esimerci di sostenere.

Questa legge, dunque, se da un lato porta innovazione, dall'altro non fa che descrivere e sostenere una realtà già esistente, fatta di associazioni di volontariato e realtà sia pubbliche sia private che nel tempo hanno creato una **rete efficiente** su tutto il territorio provinciale. Il nostro compito è quello di **valorizzare** il loro lavoro, ad esempio concedendo dei **contributi** attraverso un sistema premiale e producendo politiche tariffarie agevolate in tema di raccolta di rifiuti di fronte a comportamenti coerenti con lo spirito di questa legge.



► BREVE BIBLIOGRAFIA PERSONALE

A tavola senza sprechi. 120 ricette del recupero,
a cura di B. Minerdo, Slow Food 2016

Cibo, Andrea Segrè, Il Mulino 2015

Chi porta da mangiare – il cibo tra eccessi e scarsità, a cura di Paolo Costa Claudio Ferlan, Adolfo Villafiorita, FBK Press 2013

Il voto nel portafoglio, Leonardo Becchetti Monica Di Sisto Alberto Zoratti, Edizioni Il Margine, 2008

Io spreco zero – Ricette, idee e consigli per restituire alle cose il giusto valore, Ass. Comunità Papa Giovanni XXIII 2017

La cucina a impatto (quasi) zero, Lisa Casali Tommaso Fara, Ed. Gribaudo 2010

Spreco alimentare dal recupero alla prevenzione: indirizzi applicativi della legge per la limitazione degli sprechi, Andrea Segrè e Paolo Azzurro, Fondazione Feltrinelli 2016

www.bancoalimentare.it: Fondazione Banco Alimentare ONLUS coordina e guida la Rete Banco Alimentare dando valore agli sforzi e ai risultati di ogni Organizzazione Banco Alimentare territoriale.

www.carta.milano.it: campagna per combattere la denutrizione e la malnutrizione, promuovere un equo accesso alle risorse naturali, garantire una gestione sostenibile dei processi produttivi.

www.economiasolidaletrentina.it: sito del Tavolo dell'Economia Solidale in Trentino.

www.fao.org: sito dell'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura. Contiene i dati aggiornati sullo spreco di risorse naturali e di cibo.

www.sprecozero.it: campagna europea di sensibilizzazione "Spreco Zero" di Last Minute Market. Promossa per la cura scientifica del prof. Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, è la campagna che attraverso la Dichiarazione Congiunta firmata da uomini di scienza e di cultura, ma anche da centinaia di cittadini, ha fornito obiettivi, contenuti e spinta alla Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012.

www.trentinosolidale.it: il progetto (numero 117) ha come obiettivo quello di "recuperare gli alimenti rimasti invenduti e ridistribuirli ai bisognosi" e rappresenta una efficace risposta all'emergenza contingente dello spreco del cibo.

► SPRECO. COSA POSSO FARE?

- Fare la **lista della spesa** e acquistare solo quanto **necessario**
 - Comperare, se possibile, da **produttori locali**, per ridurre il rischio di spreco nelle fasi intermedie
 - Scegliere **prodotti di stagione**
 - Usare meno prodotti trasformati e più **ingredienti**
 - Non servire **porzioni eccessive**
 - Privilegiare **alimenti non confezionati**
 - Mangiare meno e **mangiare meglio**
 - Imparare a cucinare con quello che c'è, utilizzando **avanzi**.
- **Sostenere** attivamente le associazioni che si occupano di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari:

Trentino Solidale (progetto 117) – www.trentinosolidale.it
Banco alimentare - www.bancoalimentare.it

► TRE RICETTE ANTISPRECO



IN REGALO
PER TE IL NOSTRO
RICETTARIO
ANTISPRECO

VAI SU > www.unpastaalgiorno.org



► SCHEITERHAUFEN

INGREDIENTI

- pane raffermo
- 3 uova
- 2-3 bicchieri di latte
- 1 kg di mele
- 50 gr di uvetta
- 2 cucchiari di pinoli
- 3 cucchiari di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella (in polvere)
- 50 gr di burro



PREPARAZIONE

Tagliate il pane a fette di circa 1 cm di spessore.

In un recipiente sbattete 2 uova con il latte e 1 cucchiaino di zucchero.

Immergete le fette di pane senza farle disfare.

Imburrate una pirofila preferibilmente rettangolare e alta e fate il primo strato di pane.

Intanto dopo aver sbucciate e tagliato le mele a spicchi sottili, mettetele in una ciotola capiente e aggiungete l'uvetta ammollata, i pinoli, la cannella e lo zucchero e mescolate il tutto.

Coprite le fette di pane con le mele e qualche ricciolo di burro.

Continuate a fare strati successivi di pane e mele, finendo con uno strato di pane.

Sbattete bene l'uovo rimasto e spennellatelo sull'ultimo strato insieme a dei riccioli di burro.

Infornate a forno già a 180° (meglio se ventilato) e cuocete circa 45-50 minuti.

(ricetta della tradizione tirolese)

► CUBETTI DI DADO VEGETALE

INGREDIENTI

- 500 gr scarti di verdure
- ½ cipolla e 1 spicchio di aglio
- olio Extra Vergine
- sale (q.b.)

PREPARAZIONE

Unghi lievemente d'olio il fondo di una casseruola e fai insaporire la cipolla tritata grossolanamente e l'aglio. Aggiungi le verdure possibilmente rispettando delle proporzioni bilanciate, ancora congelate.

Cuoci a fiamma viva per 10 minuti, mescolando continuamente, poi riduci la fiamma e lascia assorbire l'acqua. Lascia raffreddare e trasferisci le verdure nel mixer e trita finemente, versa il composto negli stampini per i cubetti di ghiaccio e riponi nel congelatore.

Si conserva nel congelatore per 6 mesi; si utilizza ancora surgelato direttamente nel recipiente di cottura.

(ricetta tratta da #IOSPRECOZERO dell'Associazione Papa Giovanni XXIII)



► GRÖSTEL

INGREDIENTI

- avanzi di bollito o di arrosto
- patate
- ½ cipolla e 1 spicchio di aglio
- olio di semi
- alloro e sale (q.b.)

PREPARAZIONE

Soffriggi con un po' di olio le cipolle utilizzando una padella larga. Aggiungi la carne cotta e tagliata a fettine e quindi una foglia di alloro. Cucina a fuoco lento fino a quando la carne non sarà calda e morbida.

Taglia le patate lesse (fredde e meglio se del giorno prima) e falle dorare in una seconda padella con un po' di olio di semi. Quando le patate sono croccanti aggiungile alla carne.

Per legare gli ingredienti puoi usare un po' di brodo.

Il piatto può essere accompagnato con una composta di mirtilli rossi.

(ricetta tratta da "Chi porta da mangiare? - FBK press)





► PILLOLE DI LEGGE PROVINCIALE - n° 10/2017

Riduzione degli sprechi, recupero e distribuzione delle eccedenze alimentari e non alimentari e dei prodotti farmaceutici e modifiche di leggi provinciali connesse

Art. 1 - Finalità

1. La Provincia autonoma di Trento, anche in conformità alla risoluzione del Parlamento europeo, del 19 gennaio 2012, in materia di spreco di alimenti e di efficienza della catena alimentare, e nel quadro definito dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 (Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi), promuove:

- a) il recupero e la distribuzione di eccedenze alimentari, di prodotti farmaceutici o di altri beni mobili, a beneficio di persone meno abbienti o comunque di cittadini in grave difficoltà economica (...);
- b) il consumo responsabile come strumento di riduzione degli sprechi alimentari e non alimentari;
- c) iniziative volte a orientare ed educare i cittadini verso l'acquisto di prodotti farmaceutici adeguati sotto il profilo dei costi, della qualità e delle effettive necessità curative;

- d) iniziative per orientare alla salute e alimentare gli interventi di solidarietà sociale;
- e) la riduzione della produzione di rifiuti. (...)

Art. 2 - Soggetti attuatori

1. La Provincia e gli enti locali perseguono le finalità previste attraverso:

- a) le organizzazioni di volontariato iscritte da almeno sei mesi all'albo previsto dalla legge provinciale sul volontariato;
- b) i soggetti pubblici e privati che svolgono attività connesse a una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, dei prodotti farmaceutici o di altri beni, con particolare riguardo ai soggetti impegnati nell'economia solidale ai sensi della legge provinciale 13/2010 "Promozione e sviluppo dell'economia solidale e della responsabilità sociale delle imprese".

Art. 3 - Strumenti di intervento

1. Per il conseguimento delle finalità previste la Provincia e gli enti locali intervengono per:

- a) promuovere il coinvolgimento e il ruolo delle organizzazioni di volontariato nello svolgimento delle attività di raccolta e di distribuzione delle eccedenze tenendo conto dell'esperienza nel settore;
- b) incentivare gli investimenti effettuati dalle imprese volti a perseguire le condizioni organizzative idonee a realizzare le finalità di questa legge;
- c) promuovere l'adozione di politiche tariffarie in materia di raccolta e smaltimento dei rifiuti volte ad agevolare comportamenti coerenti con le finalità di questa legge;
- d) incentivare, nell'ambito delle procedure per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva pubblica, l'adozione di pratiche volte a realizzare le finalità di questa legge;
- e) promuovere campagne di informazione e sensibilizzazione della cittadinanza e percorsi educativi svolti secondo quanto previsto dalla vigente disciplina in materia di volontariato, di tutela della salute, di agricoltura, di cultura e di istruzione, per un consumo responsabile e lo sviluppo di comportamenti solidali e di responsabilità civile funzionali alla riduzione degli sprechi e al recupero e alla distribuzione delle eccedenze;
- f) promuovere la costituzione di un sistema unificato di raccolta dei dati sul territorio provinciale, per favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta (...);
- g) promuovere progetti indirizzati al recupero delle eccedenze dei prodotti farmaceutici da banco e dei farmaci soggetti a prescrizione medica.

Art. 4 - Tavolo di coordinamento

1. È istituito il tavolo per il coordinamento delle politiche di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze.
2. Il tavolo ha i seguenti compiti:
 - a) formula proposte alla Giunta provinciale relativamente agli interventi in materia di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze;
 - b) esprime il proprio parere sullo schema di protocollo di collaborazione previsto dall'articolo 8;
 - c) svolge attività di monitoraggio e di promozione in materia di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze;
 - d) formula proposte per la costituzione del sistema unificato di raccolta dei dati.
3. Il tavolo è nominato dalla Giunta provinciale per la durata della legislatura ed è composto da:
 - a) l'assessore competente in materia di attività sociali o un suo delegato, che presiede il tavolo;
 - b) i dirigenti dei dipartimenti provinciali competenti in materia di politiche sociali, di politiche sanitarie, di agricoltura, di commercio, di ambiente o i loro delegati;
 - c) un rappresentante designato dal Consiglio delle autonomie locali;

- d) un rappresentante designato dalle associazioni più rappresentative nel settore della distribuzione;
- e) un rappresentante dell'Ordine dei farmacisti;
- f) i rappresentanti delle organizzazioni di volontariato iscritte all'albo provinciale sul volontariato e attive a livello provinciale nel settore della distribuzione delle eccedenze;
- g) un rappresentante del tavolo provinciale per l'economia solidale.

Art. 5 - Contributi

1. La Provincia e gli enti locali possono concedere alle organizzazioni di volontariato contributi e rimborsi previsti dalla legge provinciale sul volontariato.
2. I contributi per le spese (...) possono essere concessi fino a totale copertura delle spese ammesse sostenute per il recupero e la distribuzione delle eccedenze e comprendono in particolare:
 - a) i costi di gestione relativi alla raccolta, alla conservazione e alla distribuzione delle eccedenze a beneficio delle persone indigenti;
 - b) i costi derivanti dall'utilizzazione degli immobili nei quali è svolta l'attività di raccolta, di conservazione o di distribuzione delle eccedenze, tra i quali i costi per sostenere i canoni di locazione e le spese di manutenzione ordinaria;

- c) i costi per l'utilizzo e per la manutenzione dei mezzi di trasporto e delle attrezzature tecniche necessarie all'attività di raccolta e di distribuzione delle eccedenze;
- d) i costi derivanti dall'informatizzazione delle attività di recupero e di distribuzione delle eccedenze.

3. Per le iniziative destinate ad attuare le finalità di questa legge (...), i contributi previsti (...) possono essere concessi nella misura massima del 90 per cento della spesa ammessa. (...)

Art. 6 - Immobili e attrezzature per il recupero e la distribuzione delle eccedenze

1. Al fine di assicurare alle organizzazioni di volontariato (...) la disponibilità di immobili e attrezzature, ivi compresi i mezzi di trasporto, (...) si applicano gli articoli 39 e 40 della legge provinciale 27 luglio 2007, n. 13 (legge provinciale sulle politiche sociali 2007), e le relative disposizioni attuative.

Art. 7 - Contributi per le imprese

1. La Giunta provinciale (...) può prevedere il riconoscimento di maggiorazioni degli aiuti previsti per gli investimenti sostenuti dalle imprese per il perseguimento delle finalità di questa legge.

(art. 8 - omissis)

Art. 9 - Modificazione articolo 8 della legge provinciale n. 5/98 "Disciplina della raccolta differenziata dei rifiuti"

1. "5 bis. I soggetti previsti da questo articolo (...) promuovono e possono adottare politiche tariffarie volte a premiare comportamenti delle imprese orientati a donare eccedenze alle organizzazioni di volontariato che aderiscono ai protocolli di collaborazione (...).

(art. 10, 11, 12, 13 - omissis)

demo² 04 *Tempo di Recupero*

- 03 Premessa
- 05 Lo spreco di cibo nel mondo
- 06 Lo spreco di cibo in Italia
- 07 Il recupero in Trentino
- 09 È tempo di recupero: per giustizia – *Mattia Civico*
- 13 Dalla norma nazionale a quella provinciale – *Walter Viola*
- 15 Sostenere chi ridistribuisce – *Chiara Avanzo*
- 18 Breve bibliografia personale
- 20 Spreco: cosa posso fare?
- 21 Tre ricette antispreco
 - Scheiterhaufen*
 - Cubetti di dado vegetale*
 - Gröstel*
- 27 Pillole di legge provinciale

Direttore responsabile

Piergiorgio Cattani

Comitato di redazione

*Cristina Casagrande, Mattia Civico,
Michele Ghezzer, Paolo Grigolli,
Monica Ioris, Francesca Rapanà,
Andrea Schir, Valentina Segà,
Chiara Simoncelli*

Progetto Grafico

Mauro Ianeselli

Stampa

Litotipografia Alcione – Lavis (Tn)

Trimestrale di:

*Associazione Demo
n° 04/ottobre 2017*

Iscritto al n° 18 in data 29 settembre 2010
al Registro Stampa del tribunale di Trento



**Gruppo consiliare
Partito Democratico**
Trentino - Alto Adige/Südtirol



Mattia Civico - consigliere regionale Trentino - Alto Adige/Südtirol
www.mattiacivico.it mattia.civico@consiglio.provincia.tn.it
Vicolo della SAT, 10 - 38122 Trento
Tel. 0461 22 73 40

postatarget
creative

NORD EST 700253/02.2015

Posteitaliane