

# OSPEDALE DI PINEROLO: STOP ALLO SPRECO ALIMENTARE

**Oggi, lunedì 30 gennaio, si inaugura il nuovo protocollo per il recupero delle eccedenze alimentari sottoscritto da ASLTO 3, Comune di Pinerolo, AVASS e ditta Alessio, con il sostegno della Compagnia di San Paolo**

Ha effetto immediato il **protocollo sottoscritto mercoledì scorso da ASLTO 3, Comune di Pinerolo, AVASS e ditta Alessio per il recupero delle eccedenze alimentari e la loro distribuzione fra le famiglie e i cittadini meno abbienti**. Da oggi, lunedì 30 gennaio infatti, frutta, pane, altri cibi freddi e caldi che risulteranno in eccedenza dal servizio di ristorazione ospedaliera saranno recuperati e destinati a chi ha più bisogno.



L'accordo, sottoscritto per l'ASL To3 dal Direttore Generale Dott. Flavio Boraso, per il Comune di Pinerolo dall'Assessore alle Politiche Sociali Lara Pezzano e dai rappresentanti dell'Associazione AVASS Pinerolese e della Ditta Alessio s.r.l. attuale titolare dell'appalto di ristorazione ospedaliera dell'azienda sanitaria, si inserisce nel solco tracciato dalla legge n. 155 del 2003, la cosiddetta "Legge del buon samaritano" per il recupero di cibo e prodotti alimentari, e ribadito dalla più recente **legge n. 166 del 19 agosto 2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"**. La sinergia fra i vari attori prevede confezionamento, trasporto e immediata redistribuzione delle eccedenze dei pasti ancora non porzionati dalla mensa dell'ospedale. Il cibo viene raccolto dalla ditta Alessio, consegnato all'AVASS e trasportato nei locali del Centro di Accoglienza presso la Stazione di Pinerolo, che assiste ad oggi 17 persone, fra adulti e bambini, italiani e non, già seguiti dal

comune di Pinerolo. La Compagnia di San Paolo sosterrà il progetto attraverso dei voucher da destinare a chi si occuperà del trasporto, aggiungendo un ulteriore valore di inclusione rivolto al sostegno al reddito delle fasce più deboli. Il tutto nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e igiene, con l'intervento diretto, nella definizione di standard operativi e di controllo, del servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN) della stessa Azienda Sanitaria.

*“Abbiamo apprezzato la grande disponibilità dimostrata dall'ASL nell'attuazione del progetto”* sottolinea l'Assessore Lara Pezzano. *“La Direzione Generale, la Direzione Medica di presidio con il Dott. Sacco, il servizio della Logistica, la Dott.ssa Vietti del SIAN, la stessa ditta Alessio, tutti hanno collaborato pienamente nella definizione di passaggi e procedure e meritano un ringraziamento.”*

*“Nei mesi scorsi”* ricorda il Direttore Generale dell'ASLTO3 Dott. Flavio Boraso *“abbiamo sottoscritto un'iniziativa analoga insieme con il comune di Susa, la Caritas, la Croce Rossa Italiana e altri enti territoriali, per il recupero dei pasti in eccedenza presso l'Ospedale di Susa, sempre con la collaborazione della ditta titolare del servizio di refezione. Ciò testimonia la nostra condivisione delle finalità di profonda valenza etica e morale contenute in questi protocolli, che sosteniamo con grande impegno e partecipazione, certi dell'importanza di iniziative di solidarietà sociale e di lotta agli sprechi, soprattutto in un momento di particolare difficoltà per le famiglie e i singoli cittadini. Anche questo è un modo di essere vicini al territorio ed alle sue necessità. Ringrazio tutti quanti si sono spesi per questo progetto, a partire dall'Assessore del Comune di Pinerolo, molto sensibile rispetto a queste tematiche.”*



30 gennaio 2017