

Progetto REAL: avviata la fase sperimentale con la partecipazione dei primi esercenti di San Giovanni Lupatoto

Nel mese di luglio ha avuto inizio la fase sperimentale del progetto R.E.A.L. SGL (**Recupero Eccedenze Alimentari Locali**), iniziativa promossa da SGL MULTISERVIZI S.r.l. sul territorio di San Giovanni Lupatoto, per il recupero valorizzazione e utilizzo dei prodotti alimentari a favore degli enti assistenziali, con l'obiettivo di fornire alimenti non consumati a chi è in grave disagio economico.

Il progetto è strutturato in modo da mettere in contatto diretto gli esercenti che hanno prodotti alimentari invenduti in scadenza con le associazioni che aiutano le persone in difficoltà e che sono attrezzate per un recupero ed utilizzo rapido del cibo in scadenza.

Gli esercenti di San Giovanni Lupatoto che hanno aderito alla fase sperimentale sono:

- Macelleria Menini Carlo Alberto
- Macelleria Zoccatelli Andrea
- Gastronomia Pertile
- Gastronomia La Cucina Veneta
- Panificio Barbieri
- Panificio Zuanazzi
- Panificio Rana
- Pizzeria al taglio Alla Ponta
- Polleria Delon
- Pastificio Rubiero

La prima associazione che ha aderito e ad oggi incaricata al ritiro giornaliero dei prodotti è Casa Betania che svolge un'opera di carità sociale a San Giovanni Lupatoto distribuendo generi alimentari alle persone bisognose.

Nei prossimi mesi si procederà con l'ampliamento della portata coinvolgendo altri esercenti e associazioni, con l'ambizione di creare un circolo virtuoso locale, in grado di contrastare lo spreco alimentare e di garantire l'accesso al cibo a tutte le famiglie e le persone in difficoltà presenti sul territorio.