

«Il Comune di Oristano aderisce alla SERR - Settimana Europea della Riduzione dei Rifiuti – che ha lo scopo di promuovere la sensibilizzazione sui temi legati alla Riduzione dei rifiuti, al loro Riuso e Riciclo. Quest'anno dedichiamo particolare attenzione all'importanza di ridurre lo spreco alimentare e aumentare le donazioni a scopi solidali.

Il ruolo e la funzione educativa svolta dalle realtà ecclesiali è fondamentale. Lo stesso papa Francesco ha voluto sottolineare, con la sua Enciclica sulla Casa comune, i temi legati al creato e l'urgenza di prendersene cura, con generosità, amore e passione.»

L'Assessore
Gianfranco Licheri



Il Sindaco
Andrea Lutzu



«A nome dell'Arcidiocesi arborense, faccio mia la finalità della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti e in particolare l'opera di sensibilizzazione contro gli sprechi alimentari. A tale riguardo, papa Francesco usa parole forti nell'enciclica Laudato Si', quando ci ricorda che "il cibo che si butta via è come se lo si rubasse dalla mensa del povero". Il comandamento "non rubare" trova così una nuova prospettiva ed interpretazione, in vista di una maggiore responsabilità verso la nostra "casa comune" e nei confronti dei nostri simili che soffrono penuria e povertà. Lo spreco di alimenti infatti non è questione individuale o privata ma coinvolge le relazioni e le dinamiche del vivere insieme. Prenderne coscienza ci aiuta a fare un salto di qualità, in quanto ci spinge a passare "dallo spreco alla capacità di condividere". Facciamo nostro lo stile della generosità che ci spinge a promuovere la cultura della solidarietà e dell'incontro. Solo così eviteremo gli scarti e gli scartati, in quanto, come ci ricorda il papa, "ecologia umana ed ecologia ambientale camminano insieme".»

+ Roberto Carboni, Arcivescovo





Decalogo Anti-Spreco

- Prepara la lista della spesa e compra solo il necessario
- Preferisci le produzioni bio e km 0
- Acquista cibi sfusi o con imballaggi ecologici
- Bevi acqua in caraffa
- Chiedi al ristorante di portare a casa ciò che non mangi
- Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti; prediligi gli alimenti freschi e semplici rispetto alle pietanze pronte e confezionate
- Compra i cibi vicini a scadenza se puoi consumarli subito; avrai uno sconto ed eviterai che vengano gettati
- Cucina con gli avanzi ricette anti-spreco
- Convinci qualcuno vicino a te che è importante non sprecare
- **Regala il cibo in eccesso a enti benefici: potranno donarlo a chi ne ha più bisogno**