

“I BRIGANTI” CHE NON SPRECANO CIBO, SU RADIO RAI 3 IL REPORTAGE DI UN ALLIEVO DEL CENTRO SPERIMENTALE DELL’AQUILA



L'AQUILA - I briganti che non sprecano il cibo si trovano a Padova e **Daniele Oliveri**, allievo di terzo anno del corso di Reportage della sede Abruzzo del Centro sperimentale di Cinematografia, ha raccontato la loro esperienza con una serie di audio documentari che Radio Rai 3 proporrà nella trasmissione *Tre soldi*, il 13, il 14 e il 16 gennaio alle 19,50.

Perché un terzo del cibo prodotto finisce nella spazzatura? Cosa si può fare per ridurre questi sprechi? A Padova il collettivo “La cucina brigante” si occupa proprio di far conoscere il problema e offrire soluzioni.

Tra mercati generali, tecnologia, cassonetti e il nostro frigo, si parla dei diversi modi per evitare che il cibo totalmente commestibile finisca nella pattumiera.

Del ciclo di tre puntate, dal titolo *Non sprecare: eccedenze alimentari e soluzioni elementari*, trasmesse su Rai Radio 3, la prima è dedicata al collettivo “La cucina brigante”: tra smartphone e cassonetti scopriamo cosa si può fare individualmente per recuperare il cibo che altrimenti andrebbe sprecato.

Si passa poi ai mercati generali dove si svolge “la recupera”, un giro tra tutti i commercianti alla ricerca di “scarti” alimentari che scarti non sono, si tratta di cibo prezioso che può essere mangiato. La terza puntata chiude con la distribuzione gratuita del cibo a chi ne ha bisogno.

La serie realizzata da Daniele Oliveri e prodotta dal corso di Reportage della sede Abruzzo del Centro sperimentale di Cinematografia, nell’ambito del laboratorio di Radiofonia tenuto da **Daria Corrias**, è anche disponibile in podcast nella galleria dedicata al ciclo sul sito di *Tre Soldi*.