



RASSEGNA STAMPA

Giornata contro lo spreco alimentare

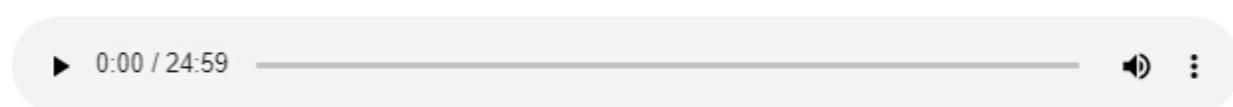
A cura di

Agenzia Comunicatio



 PODCAST

Lotta allo spreco alimentare, Borzi (Acli): "il cibo ad un passo dal diventare rifiuto diventa risorsa". I fatti del giorno - 05.02.2020



Con noi:

Lidia Borzi, presidente Acli provinciali di Roma;

Conduttore: Luca Collodi;

collaborazione: Maria Pilar Cappelli

[ASCOLTA L'INTERVENTO](#)

Spreco alimentare: le Acli recuperano a Roma 100 tonnellate di eccedenze

I dati dell'iniziativa "Il cibo che serve", presentati nella VII Giornata nazionale di prevenzione. L'apertura alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà

Di Redazione Online - pubblicato il 5 Febbraio 2020



64.319 kg di pane e 36.612 kg di ortofrutta, per un totale di circa 1.200.000 pasti. Sono i dati del progetto "Il cibo che serve" realizzato dalle Acli provinciali di Roma nel corso del 2019: cibo recuperato dal rischio dello spreco – anche grazie alla collaborazione con il Centro agroalimentare di Roma -, che ha consentito di garantire alimenti di qualità anche sulle tavole delle persone più fragili. Se ne parla questa mattina, 5 febbraio, in occasione della VII Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, nell'incontro organizzato da Acli Roma e Enpam (Ente di previdenza e assistenza dei medici e degli odontoiatri), dedicato proprio al contrasto dello spreco, al recupero delle eccedenze e alla salute, nell'ambito del progetto "Piazza della Salute" che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita.

"Il cibo che serve" – tra le buone pratiche a cui è dedicata la tavola rotonda della mattinata – è un progetto in continua crescita, che nell'ultimo anno si è ulteriormente sviluppato con la collaborazione dei Centri di Logistica e delle aziende produttrici attraverso il recupero di generi di prossima scadenza (2/3 mesi) ordinati dalla grande distribuzione organizzata ma non consegnati ai punti vendita e quindi salvati dallo smaltimento. Non solo. Nel 2019 grazie al progetto è stato recuperato anche pesce fresco, insieme a generi di prima necessità tra i quali alimenti per l'infanzia. Una novità per l'iniziativa, che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre quindi anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle Acli di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia.

Proprio pensando alle famiglie, l'associazione romana ha ulteriormente esteso la propria attività di recupero ai mercati rionali ampliando la rete del progetto con il Mercato Montagnola e con quattro mercati del municipio Roma III, nei quali si sono svolte anche attività di animazione e sensibilizzazione territoriale per la prevenzione e il contrasto allo spreco. A oggi "il cibo che serve" conta 159 esercizi commerciali, 71 enti solidali in 11 municipi e 7 Comuni della provincia di Roma.

«**Siamo felici di rinnovare** anche quest'anno la nostra collaborazione con l'Enpam per la Giornata contro lo spreco alimentare – dichiara la presidente delle Acli romane Lidia Borzi -. Cibo e salute infatti sono alla base della nostra buona pratica di economia circolare, per cui il cibo a un passo dal diventare rifiuto diventa risorsa, producendo un valore economico, sociale, educativo e ambientale. Un progetto che ha significative ricadute positive non solo per i destinatari finali come le famiglie e le realtà solidali ma anche per gli esercenti – prosegue -, che concretizzano la loro responsabilità sociale d'impresa e possono avere un vantaggio economico grazie alla legge Gadda; per le istituzioni, in particolare i municipi, che si pongono come veri e propri presidi di prossimità, ma anche per le scuole e l'università, che svolgono importanti attività di sensibilizzazione e prevenzione che è la via principale per contrastare gli sprechi».

Per il presidente Enpam Alberto Oliveti, «la lotta allo spreco alimentare deve partire dalla formazione, specialmente dei più giovani. Bisogna ricordare infatti che si tratta di un tema che ha un impatto sulla salute, oltre ad avere implicazioni etiche. Noi medici, con la nostra capillarità sul territorio, dobbiamo essere in prima linea nel promuovere uno stile di vita attento nella scelta degli alimenti e nella limitazione degli sprechi. Non a caso sono proprio gli alimenti più salutari i più soggetti a essere buttati, perché freschi e privi di conservanti».

Da Acli Roma recuperate 100 tonnellate di eccedenze alimentari

VIDEO



Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare

[GUARDA IL VIDEO](#)



Home / Notiziario / Spreco alimentare, Acli: da Roma...

4 febbraio 2020 ore: 17:52

SOCIETÀ

RS

Spreco alimentare, Acli: da Roma recuperate 100 tonnellate di eccedenze

[f](#) [t](#) [in](#) [w](#) [e](#) [p](#)

Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le Acli di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de "Il cibo che serve", hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 kg di pane...

RS

GIORNATA NAZIONALE

Spreco alimentare: Acli Roma e provincia, raccolte in un anno 100 tonnellate di eccedenze

5 febbraio 2020 @ 19:14



Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le Acli di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de “Il cibo che serve”, hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 kg di pane e 36.612 kg di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura biologica e biodinamica, che, oltre alla frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il Car (Centro agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle Acli di Roma di rispondere all’obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili.

Questi risultati sono stati presentati questa mattina in occasione della VII Giornata nazionale di prevenzione allo spreco alimentare, nel corso dell’appuntamento che ha visto le Acli di Roma a fianco dell’Enpam, in piazza Vittorio Emanuele II 78, con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L’iniziativa si colloca nell’ambito del progetto “Piazza della Salute” che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita.

Nel 2019 grazie al progetto “Il cibo che serve” è stato recuperato anche pesce fresco e generi di prima necessità tra i quali alimenti per l’infanzia, una grande novità per l’iniziativa che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre, quindi, anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle Acli di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia. Sono proprio le famiglie, infatti, ad essere sempre più a rischio povertà. Per questo le Acli di Roma hanno ulteriormente esteso la propria attività di recupero ai mercati rionali ampliando la rete del progetto con il Mercato Montagnola e quattro mercati del Municipio Roma III nei quali si sono svolte anche attività di animazione e sensibilizzazione territoriale per la prevenzione e il contrasto allo spreco. Ad oggi “Il cibo che serve” conta 159 esercizi commerciali, 71 enti solidali in 11 municipi e 7 comuni della provincia di Roma.

“Cibo e salute – ha evidenziato Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma – sono alla base della nostra una buona pratica di economia circolare, per cui il cibo, a un passo dal diventare rifiuto, diventa risorsa producendo un valore che vale per quattro: economico, sociale, educativo e ambientale”.

“La lotta allo spreco alimentare – dichiara Alberto Olivetti, presidente dell’Ente di previdenza e assistenza dei medici e degli odontoiatri – deve partire dalla formazione, specialmente dei più giovani. Bisogna ricordare che si tratta di un tema che ha un impatto sulla salute, oltre ad avere implicazioni etiche. Noi medici, con la nostra capillarità sul territorio, dobbiamo essere in prima linea nel promuovere uno stile di vita attento nella scelta degli alimenti e nella limitazione degli sprechi. Non a caso sono proprio gli alimenti più salutari i più soggetti ad essere buttati, perché freschi e privi di conservanti.”



[Home](#) > [Attualità](#) > [Sprego alimentare, bisogna fare di più](#)

[Attualità](#) [Editoriale](#)

Sprego alimentare, bisogna fare di più

di Carmine Alboretti domenica, 9 Febbraio, 2020 3562

La lotta allo sprego alimentare non è soltanto una mobilitazione di carattere solidale, dal momento che ha un impatto concreto sia dal punto di vista economico, che sociale e ambientale. Basti pensare al dispendio di risorse come l'energia, l'acqua ed il sottosuolo. La necessità di interventi mirati chiama in causa tutti: cittadini e consumatori, aziende produttrici e della distribuzione, organizzazioni non governative e associazioni pubbliche e private.

Per fortuna dal 14 settembre è entrata in vigore la legge n.166 che sta dando risultati molto importanti sul piano della riduzione degli sprechi lungo tutta la filiera agro-alimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

Con l'approvazione della legge di bilancio 2018 il suo ambito di applicazione è stato ampliato, nel senso che oltre ad alimenti e farmaci è possibile donare anche prodotti per l'igiene e la cura della persona e della casa, integratori alimentari, biocidi, presidi medico chirurgici, prodotti di cartoleria e cancelleria.

Un po' lo spirito solidale che, in certe fasce della popolazione non è mai venuto a mancare, nonostante il clima di odio che si respira, un po' i benefici fiscali hanno fatto sì che lo sprego, soprattutto di cibo, si riducesse.

Dal rapporto 2020 dell'Osservatorio Waste Watcher, emerge che rispetto alla precedente indagine, la tendenza si è invertita del 25%. Questo sta a significare che la sostenibilità inizia ad essere un criterio di comportamento anche nell'alimentazione. Anche se la strada da percorrere è ancora lunga, perché gli analisti hanno rilevato che lo sprego settimanale medio è di 4,9 euro per famiglia; il che conduce a un dato nazionale di circa 6,5 miliardi di euro.

Grazie alla buona pratica de "Il cibo che serve", da gennaio 2019 a gennaio 2020 le Acli di Roma e provincia hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 kg di pane e 36.612 kg di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura biologica e biodinamica, che, oltre alla frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il Car (Centro agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle Acli di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili.

Grazie al progetto "Il cibo che serve" è stato recuperato anche pesce fresco e generi di prima necessità tra i quali alimenti per l'infanzia, una grande novità per l'iniziativa che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre, quindi, anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle Acli di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia.

Roma: Acli, recuperate 100 t di eccedenze alimentari

(ANSA) - ROMA, 4 FEB - Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le ACLI di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de "Il cibo che serve", hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 kg di pane e 36.612 kg di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Un'iniziativa che lievita in modo esponenziale se si considera che i valori annuali risultano triplicati rispetto all'anno di inizio di recupero di ogni tipologia di prodotto (2015 il pane e 2018 frutta e verdura).

Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura Biologica e Biodinamica, che al fianco della frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il CAR (Centro Agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle ACLI di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili.

Questi risultati verranno presentati domani, martedì 5 febbraio 2020, in occasione della VII Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare, nel corso dell'appuntamento che vede le ACLI di Roma a fianco dell'ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, alle ore 10.30 con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto "Piazza della Salute" che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita.

Interverranno il presidente dell'Enpam Alberto Oliveti, il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il sottosegretario Roberto Morassut, il viceministro alla Salute Pierpaolo Sileri, il sottosegretario al Ministero della salute Sandra Zampa, la promotrice della legge nazionale "antispreco" Maria Chiara Gadda, l'ambasciatore presso la rappresentanza d'Italia all'Onu Vincenzo Lomonaco, il team leader del "Food Losses and waste technical team, nutrition and food systems division" della Fao Rosa Rolle, e il presidente del "Comitato italiano per il World food program" Vincenzo Sanasi d'Arpe.

(ANSA).

CIBO. SPRECO ALIMENTARE, ACLI: DA ROMA RECUPERATE 100 TONNELLATE ECCEDENZE

(DIRE) Roma, 4 feb. - Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le ACLI di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de "Il cibo che serve", hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 kg di pane e 36.612 Kilogrammi di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Un'iniziativa che lievita in modo esponenziale se si considera che i valori annuali risultano triplicati rispetto all'anno di inizio di recupero di ogni tipologia di prodotto (2015 il pane e 2018 frutta e verdura). Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura Biologica e Biodinamica, che al fianco della frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il CAR (Centro Agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle ACLI di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili. Questi risultati verranno presentati domani, martedì 5 febbraio 2020, in occasione della VII Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare, nel corso dell'appuntamento che vede le ACLI di Roma a fianco dell'ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, alle ore 10.30 con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto "Piazza della Salute" che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita. Interverranno il presidente dell'Enpam Alberto Oliveti, il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il sottosegretario Roberto Morassut, il viceministro alla Salute Pierpaolo Sileri, il sottosegretario al Ministero della salute Sandra Zampa, la promotrice della legge nazionale 'antispreco' Maria Chiara Gadda, l'ambasciatore presso la rappresentanza d'Italia all'Onu Vincenza Lomonaco, il team leader del 'Food Losses and waste technical team, nutrition and food systems division' della Fao Rosa Rolle, e il presidente del 'Comitato italiano per il World food program' Vincenzo Sanasi d'Arpe. Al tema del contrasto allo spreco verrà affiancata anche una riflessione sulle importanti pratiche italiane di recupero e redistribuzione delle eccedenze con una tavola rotonda alla quale parteciperanno: Lidia Borzi, presidente delle ACLI provinciali di Roma, il coordinatore del progetto '60 Sei zero' dell'Università di Bologna, Luca Falasconi e Maurizio Pessato, vicepresidente dell'Istituto Swg. "Il cibo che serve" è quindi un progetto in continua crescita, che va oltre i numeri e che nell'ultimo anno si è ulteriormente sviluppato con la collaborazione dei Centri di Logistica e aziende produttrici attraverso il recupero di generi di prossima scadenza (2/3 mesi) ordinati dalla GDO, ma non consegnati ai punti vendita e quindi salvati dallo smaltimento. Nel 2019 grazie al progetto è stato recuperato anche pesce fresco e generi di prima necessità tra i quali alimenti per l'infanzia, una grande novità per l'iniziativa che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre, quindi, anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle ACLI di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia. Sono proprio le famiglie, infatti, ad essere sempre più a rischio povertà, costantemente ad un passo dal baratro costrette a fare i conti con una quotidianità problematica. Per questo le ACLI di Roma hanno ulteriormente esteso la propria attività di recupero ai mercati rionali ampliando la rete del progetto con il Mercato Montagnola e quattro mercati del Municipio Roma III nei quali si sono svolte anche attività di animazione e sensibilizzazione territoriale per la prevenzione e il contrasto allo spreco. Ad oggi "il cibo che serve" conta 159 esercizi commerciali, 71 enti solidali in 11 municipi e 7 comuni della provincia di Roma. Una dimostrazione di come prevenire lo spreco alimentare anche in ambiente domestico sarà inoltre offerta domani da un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e illustrazione di un piatto realizzato con eccedenze alimentari recuperate grazie al progetto "il cibo che serve" delle ACLI di Roma e "Cuor di CAR" del Centro Agroalimentare di Roma. "Siamo felici di rinnovare- dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma - anche quest'anno la nostra collaborazione con l'ENPAM per la giornata contro lo spreco alimentare, cibo e salute infatti sono alla base della nostra una buona pratica di economia circolare, per cui il cibo a un passo dal diventare rifiuto, diventa risorsa producendo un valore che vale per quattro: economico, sociale, educativo e ambientale. Un progetto che ha significative ricadute positive non solo per i destinatari finali come le famiglie e le realtà solidali, ma anche per gli esercenti, che concretizzano la loro responsabilità sociale d'impresa e possono avere un vantaggio economico grazie alla legge Gadda, le istituzioni, in particolare i municipi, che si pongono come veri e propri presidi di prossimità ma anche le scuole e l'università, che svolgono importanti attività di sensibilizzazione e prevenzione che è la via principale per contrastare gli sprechi". "La lotta allo spreco alimentare- dichiara Alberto Oliveti, presidente dell'Ente di previdenza e assistenza dei medici e degli odontoiatri- deve partire dalla formazione, specialmente dei più giovani. Bisogna ricordare infatti che si tratta di un tema che ha un impatto sulla salute, oltre ad avere implicazioni etiche. Noi medici, con la nostra capillarità sul territorio, dobbiamo essere in prima linea nel promuovere uno stile di vita attento nella scelta degli alimenti e nella limitazione degli sprechi. Non a caso sono proprio gli alimenti più salutari i più soggetti ad essere buttati, perché freschi e privi di conservanti".

Attualità

Lotta allo spreco alimentare, da Acli Roma recuperate 10 tonnellate di eccedenze alimentari

di Redazione · 5 Febbraio 2020 · 0



Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le **ACLI di Roma e provincia**, grazie alla buona pratica replicabile de "Il cibo che serve", hanno potuto recuperare e ridistribuire **64.319 kg di pane e 36.612 kg di ortofrutta**, accompagnando in questo modo **circa 1.200.000 pasti in un anno**. Un'iniziativa che lievita in modo esponenziale se si considera che i valori annuali risultano **triplicati** rispetto all'anno di inizio di recupero di ogni tipologia di prodotto (2015 il pane e 2018 frutta e verdura).

Di particolare rilevanza sono i **prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura BIOLOGICA e BIODINAMICA**, che al fianco della frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il CAR (Centro Agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle ACLI di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un **nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili**.

"Il cibo che serve" è un progetto in continua crescita, che va oltre i numeri e che nell'ultimo anno si è ulteriormente sviluppato con la collaborazione dei Centri di Logistica e aziende produttrici attraverso il recupero di generi di prossima scadenza (2/3 mesi) ordinati dalla GDO, ma non consegnati ai punti vendita e quindi salvati dallo smaltimento.

Nel 2019 grazie al progetto è stato recuperato anche pesce fresco e generi di prima necessità tra i quali alimenti per l'infanzia, una grande novità per l'iniziativa che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre, quindi, anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle ACLI di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia. Sono proprio le famiglie, infatti, ad essere sempre più a rischio povertà, costantemente ad un passo dal baratro costrette a fare i conti con una quotidianità problematica. Per questo le ACLI di Roma hanno ulteriormente esteso la propria attività di recupero ai mercati rionali ampliando la rete del progetto con il Mercato Montagnola e quattro mercati del Municipio Roma III nei quali si sono svolte anche attività di animazione e sensibilizzazione territoriale per la prevenzione e il contrasto allo spreco. Ad oggi "Il cibo che serve" conta 159 esercizi commerciali, 71 enti solidali in 11 municipi e 7 comuni della provincia di Roma.

Questi risultati sono stati presentati nella giornata odierna, **mercoledì 5 febbraio 2020**, in occasione della **VII Giornata Nazionale di Prevenzione allo Spreco Alimentare**, nel corso dell'appuntamento che ha visto le **ACLI di Roma** a fianco dell'ENPAM, in **piazza Vittorio Emanuele II 78**, alle **ore 10.30** con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L'iniziativa si è collocata nell'ambito del progetto "**Piazza della Salute**" che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita.

Sono intervenuti il presidente dell'Enpam **Alberto Oliveti**, il ministro dell'Ambiente **Sergio Costa**, il sottosegretario **Roberto Morassut**, il viceministro alla Salute **Pierpaolo Sileri**, il sottosegretario al Ministero della salute **Sandra Zampa**, la promotrice della legge nazionale "antispreco" **Maria Chiara Gadda**, l'ambasciatore presso la rappresentanza d'Italia all'Onu **Vincenza Lomonaco**, il team leader del "Food Losses and waste technical team, nutrition and food systems division" della Fao **Rosa Rolle**, e il presidente del "Comitato italiano per il World food program" **Vincenzo Sanasi d'Arpe**.

Una dimostrazione di come prevenire lo spreco alimentare anche in ambiente domestico è stata inoltre offerta da un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e illustrazione di un piatto realizzato con eccedenze alimentari recuperate grazie al progetto "Il cibo che serve" delle ACLI di Roma e "Cuor di CAR" del Centro Agroalimentare di Roma.

Al tema del contrasto allo spreco è stata affiancata anche una riflessione sulle importanti pratiche italiane di recupero e redistribuzione delle eccedenze con una tavola rotonda alla quale hanno partecipato: **Lidia Borzi**, presidente delle ACLI provinciali di Roma, il coordinatore del progetto "60 Sei zero" dell'Università di Bologna, **Luca Falasconi** e **Maurizio Pessato**, vicepresidente dell'Istituto Swg.

"Siamo felici di rinnovare – dichiara **Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma aps** – anche quest'anno la nostra collaborazione con l'ENPAM per la giornata contro lo spreco alimentare, cibo e salute infatti sono alla base della nostra una buona pratica di economia circolare, per cui il cibo a un passo dal diventare rifiuto, diventa risorsa producendo un valore che vale per quattro: economico, sociale, educativo e ambientale. Un progetto che ha significative ricadute positive non solo per i destinatari finali come le famiglie e le realtà solidali, ma anche per gli esercenti, che concretizzano la loro responsabilità sociale d'impresa e possono avere un vantaggio economico grazie alla legge Gadda, le istituzioni, in particolare i municipi, che si pongono come veri e propri presidi di prossimità ma anche le scuole e l'università, che svolgono importanti attività di sensibilizzazione e prevenzione che è la via principale per contrastare gli sprechi".

"La lotta allo spreco alimentare – dichiara **Alberto Oliveti, presidente dell'Ente di previdenza e assistenza dei medici e degli odontoiatri** – deve partire dalla formazione, specialmente dei più giovani. Bisogna ricordare infatti che si tratta di un tema che ha un impatto sulla salute, oltre ad avere implicazioni etiche. Noi medici, con la nostra capillarità sul territorio, dobbiamo essere in prima linea nel promuovere uno stile di vita attento nella scelta degli alimenti e nella limitazione degli sprechi. Non a caso sono proprio gli alimenti più salutari i più soggetti ad essere buttati, perché freschi e privi di conservanti."

Sociale: da Acli Roma recuperate 100 tonnellate eccedenze alimentari, accompagnati 1,2 milioni di pasti

Roma, 05 feb 16:33 - (Agenzia Nova) - Da gennaio 2019 a gennaio 2020 le Acli di Roma e provincia, grazie alla buona pratica replicabile de "Il cibo che serve", hanno potuto recuperare e ridistribuire 64.319 chili di pane e 36.612 chili di ortofrutta, accompagnando in questo modo circa 1.200.000 pasti in un anno. Un'iniziativa che lievita in modo esponenziale se si considera che i valori annuali risultano triplicati rispetto all'anno di inizio di recupero di ogni tipologia di prodotto (2015 il pane e 2018 frutta e verdura). Di particolare rilevanza sono i prodotti recuperati dalla filiera di agricoltura biologica e biodinamica, che al fianco della frutta e alla verdura recuperata grazie alla collaborazione con il Car (Centro agroalimentare di Roma), rappresentano quegli alimenti nobili che consentono alle Acli di Roma di rispondere all'obiettivo non solo di recuperare cibo, ma di garantire cibo di qualità, un nutrimento sano necessario per la tutela della salute, ma che spesso manca sulle tavole dei più fragili. Questi risultati sono stati presentati questa mattina in occasione della VII Giornata Nazionale di Prevenzione allo spreco alimentare, nel corso dell'appuntamento che ha visto le Acli di Roma a fianco dell'Enpam, in piazza Vittorio Emanuele II 78, con un incontro dedicato al contrasto dello spreco, recupero delle eccedenze e salute. L'iniziativa si colloca nell'ambito del progetto "Piazza della Salute" che Enpam porta avanti dal 2016 per sensibilizzare i cittadini sui corretti stili di vita. Sono intervenuti il presidente dell'Enpam Alberto Oliveti, il ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il sottosegretario Roberto Morassut, il sottosegretario al Ministero della salute Sandra Zampa, la promotrice della legge nazionale "antispreco" Maria Chiara Gadda, l'ambasciatore presso la rappresentanza d'Italia all'Onu Vincenza Lomonaco, il team leader del "Food Losses and waste technical team, nutrition and food systems division" della Fao Rosa Rolle, e il presidente del "Comitato italiano per il World food program" Vincenzo Sanasi d'Arpe.

Al tema del contrasto allo spreco è stata affiancata anche una riflessione sulle importanti pratiche italiane di recupero e redistribuzione delle eccedenze con una tavola rotonda alla quale hanno partecipato: Lidia Borzi, presidente delle Acli provinciali di Roma, il coordinatore del progetto '60 Sei zero' dell'Università di Bologna, Luca Falasconi e Maurizio Pessato, vicepresidente dell'Istituto Swg. "Il cibo che serve" è quindi un progetto in continua crescita, che va oltre i numeri e che nell'ultimo anno si è ulteriormente sviluppato con la collaborazione dei Centri di Logistica e aziende produttrici attraverso il recupero di generi di prossima scadenza (2/3 mesi) ordinati dalla Gdo, ma non consegnati ai punti vendita e quindi salvati dallo smaltimento. Nel 2019 grazie al progetto è stato recuperato anche pesce fresco e generi di prima necessità tra i quali alimenti per l'infanzia, una grande novità per l'iniziativa che, oltre a rivolgersi alle grandi realtà solidali del territorio, si apre, quindi, anche alla distribuzione diretta alle famiglie in difficoltà incontrate e accolte presso i presidi solidali delle Acli di Roma presenti soprattutto nelle periferie e nella provincia. Sono proprio le famiglie, infatti, ad essere sempre più a rischio povertà, costantemente ad un passo dal baratro costrette a fare i conti con una quotidianità problematica. Per questo le Acli di Roma hanno ulteriormente esteso la propria attività di recupero ai mercati rionali ampliando la rete del progetto con il Mercato Montagnola e quattro mercati del Municipio Roma III nei quali si sono svolte anche attività di animazione e sensibilizzazione territoriale per la prevenzione e il contrasto allo spreco. Ad oggi "il cibo che serve" conta 159 esercizi commerciali, 71 enti solidali in 11 municipi e 7 comuni della provincia di Roma. Una dimostrazione di come prevenire lo spreco alimentare anche in ambiente domestico è stata inoltre offerta da un gruppo di studenti dell'Istituto Alberghiero Gioberti di Roma, impegnati nella preparazione e illustrazione di un piatto realizzato con eccedenze alimentari recuperate grazie al progetto "il cibo che serve" delle Acli di Roma e "Cuor di Car" del Centro agroalimentare di Roma.

"Siamo felici di rinnovare – dichiara Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma aps – anche quest'anno la nostra collaborazione con l'Enpam per la giornata contro lo spreco alimentare, cibo e salute infatti sono alla base della nostra una buona pratica di economia circolare, per cui il cibo a un passo dal diventare rifiuto, diventa risorsa producendo un valore che vale per quattro: economico, sociale, educativo e ambientale. Un progetto che ha significative ricadute positive non solo per i destinatari finali come le famiglie e le realtà solidali, ma anche per gli esercenti, che concretizzano la loro responsabilità sociale d'impresa e possono avere un vantaggio economico grazie alla legge Gadda, le istituzioni, in particolare i municipi, che si pongono come veri e propri presidi di prossimità ma anche le scuole e l'università, che svolgono importanti attività di sensibilizzazione e prevenzione che è la via principale per contrastare gli sprechi". "La lotta allo spreco alimentare – dichiara Alberto Oliveti, presidente dell'Ente di prevenzione e assistenza dei medici e degli odontoiatri – deve partire dalla formazione, specialmente dei più giovani. Bisogna ricordare infatti che si tratta di un tema che ha un impatto sulla salute, oltre ad avere implicazioni etiche. Noi medici, con la nostra capillarità sul territorio, dobbiamo essere in prima linea nel promuovere uno stile di vita attento nella scelta degli alimenti e nella limitazione degli sprechi. Non a caso sono proprio gli alimenti più salutari i più soggetti ad essere buttati, perché freschi e privi di conservanti". (Com) © Agenzia Nova - Riproduzione riservata