



RASSEGNA STAMPA

Giornata contro gli sprechi alimentari

A cura di

Agenzia Comunicatio



 Roma nel cuore



di **Ester Palma**

Acli e Car insieme per dare ai poveri il cibo «salvato»

Tonnellate di buon cibo salvato agli sprechi per essere distribuito a chi ha bisogno. Il Centro Agroalimentare di Roma, il principale mercato all'ingrosso d'Italia, nel 2020 ha raccolto un totale di 8820 tonnellate di pesce, frutta e verdura, affidate a varie associazioni del terzo settore. Dati che provano, secondo il dg di Car Fabio Massimo Pallottini, «che la funzione pubblica dei Mercati all'ingrosso passa dalla promozione, al consumo, al sostegno delle attività di recupero». Impegnate nella lotta agli sprechi anche le Acli di Roma, che negli ultimi 2 anni, grazie al progetto «Il cibo che serve» hanno recuperato circa 175 mila chili di pane, ortofrutta, prodotti a lunga scadenza, pesce e salumi: grazie a una rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali e 160 esercenti donatori. Spiega Lidia Borzi, la presidente: «Con il nostro progetto, il cibo, a un passo dal diventare rifiuto, si trasforma invece in una risorsa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Roma, lotta allo spreco alimentare: Acli Roma in prima linea: "In due anni recuperati 175.000 kg di cibo"

L'importante risultato è stato conseguito soprattutto durante il periodo di lockdown grazie a una vera e propria rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali, 160 esercenti donatori e che ha permesso di raggiungere 5000 persone ogni giorno. Fondamentale anche il ruolo del Centro Agroalimentare Roma

04 FEBBRAIO 2021

🕒 3 MINUTI DI LETTURA

“Non c’è tempo da sprecare” è lo slogan scelto dall’associazione per la giornata contro lo spreco alimentare. E loro i tanti volontari delle Acli hanno accolto in pieno il messaggio: in due anni (da gennaio 2019 a gennaio 2021) l’associazione, grazie al progetto “Il cibo che serve”, è riuscita a recuperare ben 174.630 kg di cibo la maggior parte durante il periodo di lockdown. Da tempo le ACLI di Roma e provincia sono in prima linea per il riutilizzo del cibo a scopi sociali. Nello specifico, sono state salvate dallo spreco 85mila kg di pane, 72mila kg di ortaggi e frutta, 15.300 kg di prodotti a lunga scadenza, 330 kg di pesce e 2000 kg di salumi. Tutto questo grazie a una vera e propria rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali, 160 esercenti donatori e che ha permesso di raggiungere 5000 persone ogni giorno.

Per questo, in occasione della Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare, che ricorre domani 5 febbraio 2021, le ACLI di Roma e provincia hanno messo in campo diverse iniziative, a cominciare dalla realizzazione di una cartolina di sensibilizzazione che ha come slogan appunto: “Non c’è tempo da sprecare - recuperiamo le eccedenze per creare valore sociale, economico e ambientale”.



Tutti i nuovi progetti saranno presentati dalla presidente delle ACLI di Roma, Lidia Borzi nell’ambito del web talk “Stop food waste. One health, one planet”, promosso da Fondazione Enpam con Piazza della Salute, ACLI di Roma aps, SprecoZero, Fondazione FICO, Centro Agroalimentare Bologna IPSEOA V.Gioberti Trastevere Roma, Lions International, Crescere insieme. Il talk sarà in diretta a partire dalle 16.30 sulle pagine Facebook e Youtube delle ACLI di Roma.

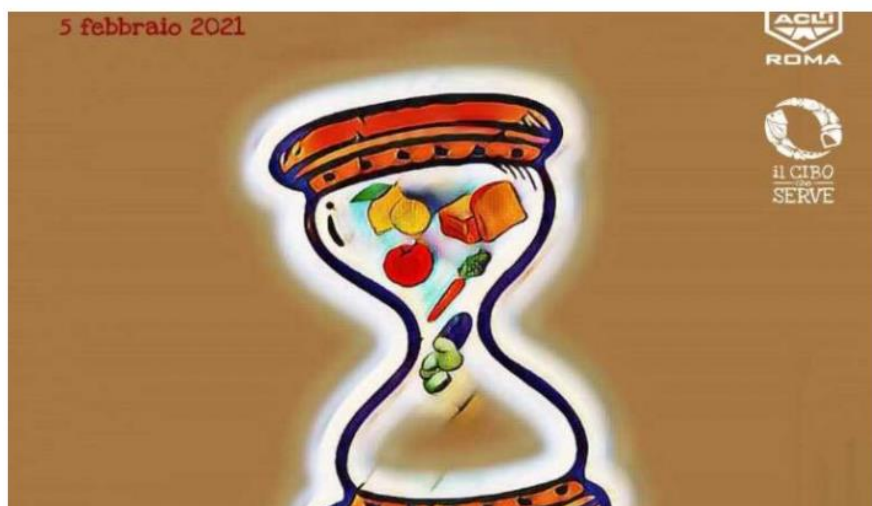
“La sfida contro lo spreco alimentare - spiega Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma aps - non ammette perdite di tempo. Per questo abbiamo scelto di rappresentare per questa giornata una clessidra, dentro la quale è racchiuso il futuro del nostro pianeta. Da 6 anni il nostro progetto “Il cibo che serve” ci permette di recuperare cibo ancora buono da mangiare per trasformarlo in una preziosa risorsa, seguendo il principio “aiuta chi aiuta”. Infatti, il progetto chiama in causa tutti i soggetti della sussidiarietà, mettendo insieme pubblico e privato, profit e no profit. Una buona pratica di economia circolare per cui il cibo, a un passo dal diventare rifiuto, si trasforma in una risorsa che produce un valore che vale per cinque: ambientale, economico, sociale, educativo e per la salute”.

“La pandemia - aggiunge Borzi - nell’ultimo anno ha cambiato pesantemente le carte in tavola portandoci a fare i conti con un aumento esponenziale dei bisogni anche tra le fasce di popolazione più insospettabili. Allo stesso tempo abbiamo sperimentato un consistente aumento nelle donazioni di eccedenze, generate anche a causa dei continui stop and go, da parte degli esercenti della nostra rete solidale, che nonostante le difficoltà non si sono mai tirati indietro e hanno dato vita a una vera e propria gara di solidarietà che ci ha permesso di far arrivare sulle tavole dei bisognosi alimenti preziosi per la salute, come ad esempio il pesce, la frutta e la verdura. “Il cibo che serve”, quindi in questi mesi è cresciuto esponenzialmente rappresentando di fatto uno strumento essenziale per sostenere tantissime persone che a causa del Covid hanno perso il lavoro e si sono ritrovate a vivere situazioni di estremo disagio”.

Acli Roma in campo contro lo spreco alimentare

In due anni recuperati 175mila kg di cibo. La cartolina di sensibilizzazione, nella Giornata nazionale del 5 febbraio: "Non c'è tempo da sprecare!"

Di Redazione Online — pubblicato il 5 Febbraio 2021



"Non c'è tempo da sprecare!": questo lo slogan scelto dalle Acli provinciali di Roma per la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che si celebra oggi, 5 febbraio, ricordato attraverso una cartolina di sensibilizzazione, accompagnato dall'invito: «Recuperiamo le eccedenze per creare valore sociale, economico e ambientale». Un impegno, quello contro lo spreco delle eccedenze, che l'associazione porta avanti da tempo: solo negli ultimi 2 anni, con il progetto **"Il cibo che serve"** è stato possibile recuperare 174.630 kg di prodotti alimentari, per lo più nel periodo di lockdown. Nello specifico, informano, «sono stati salvati dallo spreco 85mila kg di pane, 72mila kg di ortaggi e frutta, 15.300 kg di prodotti a lunga scadenza, 330 kg di pesce e 2000 kg di salumi. Tutto questo grazie a una vera e propria rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali, 160 esercenti donatori e che ha permesso di raggiungere 5mila persone ogni giorno».

Ai nuovi sviluppi del progetto è dedicato l'intervento della presidente Lidia Borzi nel web talk "Stop food waste. One health, one planet", promosso da Fondazione Enpam con Piazza della Salute, **Acli di Roma** aps, SprecoZero, Fondazione Fico, Centro Agroalimentare Bologna, Ipseoa V. Gioberti Trastevere Roma, Lions International, Crescere insieme, in programma per questo pomeriggio, 5 febbraio, dalle 16.30 sulla [pagina Facebook](#) e Youtube delle Acli provinciali di Roma. E della buona pratica "Il cibo che serve" si parla anche nel fotolibro "Cibo libera tutti, che lo racconta attraverso le immagini, con uno speciale focus sull'impegno svolto durante il lockdown nel 2020. Dalle raccolte speciali di generi alimentari grazie alla generosità degli esercenti della rete solidale delle Acli di Roma alle campagne di sensibilizzazione volte a promuovere l'importanza di rimanere a casa e rispettare il distanziamento sociale, pubblicate sulla pagina Facebook e Instagram del progetto.

La presidente delle Acli romane Lidia Borzi non ha dubbi: «La sfida contro lo spreco alimentare non ammette perdite di tempo. Per questo abbiamo scelto di rappresentare per questa giornata una clessidra, dentro la quale è racchiuso il futuro del nostro pianeta. Da 6 anni – prosegue – il nostro progetto "Il cibo che serve" ci permette di recuperare cibo ancora buono da mangiare per trasformarlo in una preziosa risorsa, seguendo il principio "aiuta chi aiuta"». Il progetto infatti «chiama in causa tutti i soggetti della sussidiarietà, mettendo insieme pubblico e privato, profit e no profit. Una buona pratica di economia circolare – la definisce Borzi –, per cui il cibo, a un passo dal diventare rifiuto, si trasforma in una risorsa che produce un valore che vale per cinque: ambientale, economico, sociale, educativo e per la salute».

Indiscutibile il ruolo giocato dalla pandemia, che «ha cambiato pesantemente le carte in tavola – ancora le parole della presidente delle Acli romane –, portandoci a fare i conti con un aumento esponenziale dei bisogni anche tra le fasce di popolazione più insospettabili». Allo stesso tempo «abbiamo sperimentato un consistente aumento nelle donazioni di eccedenze, generate anche a causa dei continui stop and go, da parte degli esercenti della nostra rete solidale, che nonostante le difficoltà non si sono mai tirati indietro e hanno dato vita a una vera e propria gara di solidarietà che ci ha permesso di far arrivare sulle tavole dei bisognosi alimenti preziosi per la salute, come ad esempio il pesce, la frutta e la verdura».

GIORNATA NAZIONALE

Spreco alimentare: Acli Roma, in due anni recuperati 175.000 kg di cibo

4 febbraio 2021 @ 19:22



In due anni (da gennaio 2019 a gennaio 2021) Acli di Roma e provincia, grazie al progetto “Il cibo che serve”, è riuscita a recuperare ben 174.630 kg di cibo la maggior parte durante il periodo di lockdown. Nello specifico, sono state salvate dallo spreco 85mila kg di pane, 72mila kg di ortaggi e frutta, 15.300 kg di prodotti a lunga scadenza, 330 kg di pesce e 2000 kg di salumi. Tutto questo grazie a una vera e propria rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali, 160 esercenti donatori e che ha permesso di raggiungere 5000 persone ogni giorno. Per questo, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che ricorre domani 5 febbraio 2021, le Acli di Roma e provincia hanno messo in campo diverse iniziative, a cominciare dalla realizzazione di una cartolina di sensibilizzazione che ha come slogan “Non c’è tempo da sprecare – recuperiamo le eccedenze per creare valore sociale, economico e ambientale”. Domani tutti i nuovi sviluppi de “il cibo che serve” saranno presentati dalla presidente delle Acli di Roma, Lidia Borzì nell’ambito del talk “Stop food waste. One health, one planet”, promosso da Fondazione Enpam con Piazza della Salute, Acli di Roma, SprecoZero, Fondazione Fico, Centro agroalimentare Bologna Ipseoa V.Gioberti Trastevere Roma, Lions international, Crescere insieme. Il talk sarà in diretta a partire dalle 16.30 sulle pagine Facebook e Youtube delle Acli di Roma. Inoltre, è stato realizzato il fotolibro “Cibo libera tutti” che racconta con immagini significative proprio le attività di “Il cibo che serve”, con uno speciale focus sull’impegno svolto durante il lockdown nel 2020. Dalle raccolte speciali di generi alimentari grazie alla generosità degli esercenti della rete solidale delle Acli di Roma, alle campagne di sensibilizzazione per rimanere a casa e rispettare il distanziamento sociale.

Roma: Acli, in due anni recuperati 175 mila chili di cibo

Roma, 04 feb 17:19 - (Agenzia Nova) - Le Acli di Roma e provincia in prima linea contro lo spreco alimentare. In due anni (da gennaio 2019 a gennaio 2021) l'associazione, grazie al progetto "Il cibo che serve", è riuscita a recuperare ben 174.630 kg di cibo la maggior parte durante il periodo di lockdown. Nello specifico, sono state salvate dallo spreco 85mila kg di pane, 72mila kg di ortaggi e frutta, 15.300 kg di prodotti a lunga scadenza, 330 kg di pesce e 2000 kg di salumi. Tutto questo grazie a una vera e propria rete di solidarietà che ha coinvolto 71 realtà solidali, 160 esercenti donatori e che ha permesso di raggiungere 5000 persone ogni giorno. Per questo, in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, che ricorre domani 5 febbraio 2021, le Acli di Roma e provincia hanno messo in campo diverse iniziative, a cominciare dalla realizzazione di una cartolina di sensibilizzazione che ha come slogan "Non c'è tempo da sprecare – recuperiamo le eccedenze per creare valore sociale, economico e ambientale".

Proprio nella giornata di domani, tutti i nuovi sviluppi de "il cibo che serve" saranno presentati dalla presidente delle Aclibdi Roma, Lidia Borzi nell'ambito del web talk "Stop food waste. One health, one planet", promosso da Fondazione Enpam con Piazza della Salute, Acli di Roma aps, SprecoZero, Fondazione Fico, Centro Agroalimentare Bologna Ipseoa V.Gioberti Trastevere Roma, Lions International, Crescere insieme. Il talk sarà in diretta a partire dalle 16.30 sulle pagine Facebook e Youtube delle Acli di Roma. Inoltre, è stato realizzato il fotolibro "Cibo libera tutti" che racconta con immagini significative proprio le attività della Buona Pratica "Il cibo che serve", con uno speciale focus all'impegno svolto durante il lockdown nel 2020. Dalle raccolte speciali di generi alimentari grazie alla generosità degli esercenti della rete solidale delle Acli di Roma, alle campagne di sensibilizzazione volte a promuovere l'importanza di rimanere a casa e rispettare il distanziamento sociale, pubblicate sulla pagina Facebook e Instagram del progetto.

Il tema del contrasto allo spreco e del recupero delle eccedenze alimentari che possono essere reinserite nei circuiti di solidarietà è stato al centro anche dell'incontro di ieri promosso dalla As Roma, attraverso la Fondazione RomaCares al quale è intervenuta anche la presidente Borzi per presentare la buona pratica de "il cibo che serve". L'appuntamento, svolto presso la sala Conciliare del Municipio Roma I Centro, fa parte di un percorso che prevede per tutto l'anno il coinvolgimento da parte dell'As Roma di istituzioni, cittadinanza, associazioni e realtà impegnate, sia a livello globale che locale, per discutere su diversi temi che hanno caratterizzato gli ultimi 150 anni della storia della Capitale. "La sfida contro lo spreco alimentare – dichiara Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma aps – non ammette perdite di tempo. Per questo abbiamo scelto di rappresentare per questa giornata una clessidra, dentro la quale è racchiuso il futuro del nostro pianeta. Da 6 anni il nostro progetto 'Il cibo che serve' ci permette di recuperare cibo ancora buono da mangiare per trasformarlo in una preziosa risorsa, seguendo il principio "aiuta chi aiuta". Infatti, il progetto chiama in causa tutti i soggetti della sussidiarietà, mettendo insieme pubblico e privato, profit e no profit. Una buona pratica di economia circolare per cui il cibo, a un passo dal diventare rifiuto, si trasforma in una risorsa che produce un valore che vale per cinque: ambientale, economico, sociale, educativo e per la salute".

"La pandemia – aggiunge Borzi – nell'ultimo anno ha cambiato pesantemente le carte in tavola portandoci a fare i conti con un aumento esponenziale dei bisogni anche tra le fasce di popolazione più insospettabili. Allo stesso tempo abbiamo sperimentato un consistente aumento nelle donazioni di eccedenze, generate anche a causa dei continui stop and go, da parte degli esercenti della nostra rete solidale, che nonostante le difficoltà non si sono mai tirati indietro e hanno dato vita a una vera e propria gara di solidarietà che ci ha permesso di far arrivare sulle tavole dei bisognosi alimenti preziosi per la salute, come ad esempio il pesce, la frutta e la verdura. 'Il cibo che serve', quindi in questi mesi è cresciuto esponenzialmente rappresentando di fatto uno strumento essenziale per sostenere tantissime persone che a causa del Covid hanno perso il lavoro e si sono ritrovate a vivere situazioni di estremo disagio. Per loro, oltre a fornire il nostro aiuto attraverso il cibo, abbiamo anche messo in campo il nostro segretariato sociale, che ha puntato a prendere in carico la persona garantendo l'esigibilità dei diritti, il contrasto alle povertà economica, ma anche educativa e relazionale". (Com) © Agenzia Nova - Riproduzione riservata

AS ROMA

SEGUI

La Roma celebra i 150 anni di Roma Capitale: ecco le iniziative e una patch speciale per la partita contro la Juve

SPORT > CALCIO > SERIE A

Mercoledì 3 Febbraio 2021 di Gianluca Lengua



Nella giornata di mercoledì, è andata in scena una tavola di confronto sullo spreco alimentare presso la sede del Municipio I organizzata dalla Società con il supporto del World Food Programme, che quest'anno è stato insignito del Premio Nobel per la Pace.

All'incontro hanno preso parte l'Head of Government Affairs dell'[AS Roma](#) **Stefano Scalera**, il Director of Roma Department Francesco **Pastorella**, la Presidente del Municipio I Sabrina Alfonsi, il Dirigente Mise Federico Eichberg, il direttore della comunicazione del WFP Italia Pietro Lasalvia e la **Presidente dell'Accli Roma Lidia Borzi**.



Roma, contro la Juve maglia speciale per i 150 anni della Capitale

Il club giallorosso si muove a sostegno della città: tavolo di confronto con Scalera e Pastorella per sensibilizzare il tema dello spreco alimentare. Presto anche tante iniziative come i murales e la pulizia delle piazze



ROMA - Roma Cares si muove in aiuto della città.

Nella sede del Municipio I, il club giallorosso ha organizzato una tavola di confronto per sensibilizzare il tema dello spreco alimentare nel giorno delle celebrazioni dei 150 anni di Roma Capitale d'Italia. Prima uscita ufficiale di Stefano Scalera, nuovo Head of Government Affairs della Roma, presenti poi Francesco Pastorella, direttore del Roma Department, Federico Eichberg, dirigente del Mise, Pietro Lasalvia, direttore della Comunicazione e Relazioni Istituzionali del Comitato italiano per il WFP, Sabrina Alfonsi, Presidente del Municipio I e Lidia Borzi, Presidente Acli Roma. Al tavolo di confronto anche dieci studenti che hanno preso parte al dibattito sull'importanza della corretta alimentazione anche per contrastare lo spreco del cibo.

Roma: maglia speciale con Juve per 150 anni Capitale

Prima uscita ufficiale per il neo dirigente Stefano Scalera

(ANSA) - ROMA, 03 FEB - Roma-Juventus con una maglia speciale. Il club giallorosso, in occasione dei 150 anni di Roma Capitale, ha organizzato una tavola rotonda per affrontare le tematiche relative agli sprechi alimentari e presentare anche la maglietta con la quale la squadra giocherà sabato a Torino.

Al centro la patch con scritto "Roma Capitale 1871-2021". Questa, però, sarà solo una delle tante iniziative che il club giallorosso metterà in campo. All'evento erano presenti Stefano Scalera, nuovo Head of Government Affairs della Roma, alla sua prima uscita ufficiale con il club, e poi Francesco Pastorella, direttore del Roma Department, Federico Eichberg, dirigente del Mise, Pietro Lasalvia, direttore della Comunicazione e Relazioni Istituzionali del Comitato italiano per il WFP, Sabrina Alfonsi, Presidente del Municipio I e **Lidia Borzi, Presidente Acli Roma.**

"Noi siamo legati da un punto di vista sociale e sportivo a Roma" ha detto Stefano Scalera, il quale ha aggiunto: "Abbiamo una connessione naturale con la Capitale. Quello degli sprechi di cibo non è un problema lontano e Roma Cares ha il dovere di sensibilizzare sulla corretta alimentazione, è una tappa fondamentale sulla quale puntiamo". Pastorella, infatti, ha poi annunciato come la Roma si farà promotrice del giusto messaggio sulla corretta alimentazione con iniziative nelle scuole e nelle parrocchie sfruttando in tal senso anche i propri calciatori.

"Sosterremo questo doveroso cambio di passo nella lotta agli sprechi alimentari" ha spiegato il direttore del Roma Department e non mancheranno poi altre iniziative per i 150 anni di Roma Capitale come l'intervento pere pulire alcune piazze della città, coinvolgendo i tifosi giallorossi e la realizzazione di murali di personaggi che rappresentino la romanità. Quello di Gigi Proietti ne è già un esempio. (ANSA).