



RASSEGNA STAMPA

Giornata contro gli sprechi alimentari

A cura di

Agenzia Comunicatio



 Roma nel cuore



di **Ester Palma**

Cibo di qualità dall'Olimpico alla parrocchia

Dall'Olimpico alla parrocchia di San Stanislao, a Cinecittà, per una cena solidale con 50 famiglie fragili. Il cibo avanzato nell'Area Hospitality dello stadio per Roma-Empoli è stato raccolto grazie a «Offside Food Waste», iniziativa delle Acli e l'As Roma. «Il tema del recupero del cibo e del contrasto delle povertà – spiega Lidia Borzi, presidente Acli di Roma e provincia – è da sempre al centro del nostro impegno grazie a “Il Cibo che serve”, ormai un punto di riferimento per Roma. Negli ultimi 2 anni abbiamo recuperato e distribuito oltre 220 tonnellate di alimenti. La collaborazione con l'As Roma è importante perché il cibo di altissima qualità proveniente dalle cucine dell'Olimpico è molto importante per la salute. I cibi sani sono i primi a sparire dalle tavole dei poveri. E' fondamentale il lavoro di rete tra sociale, sport, mondi produttivi e comunità per vincere la partita per gli ultimi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Spreco alimentare a Roma, il 40% del cibo acquistato finisce nei rifiuti, solo il 2,2 per mille è recuperato

di Manuela Pelati

Domenica 5 febbraio, giornata mondiale contro lo spreco alimentare. Pasta, carne, pesce, verdura e frutta sono un terzo dei rifiuti romani



Il **40% degli alimenti** acquistati dai romani finisce nel cestino della spazzatura, rifiuti che rappresentano ogni giorno il 30% del pattume buttato. Di questo però non tutto va a finire nel secchio dell'organico, ma per un quarto finisce nell'indifferenziata, rendendo i rifiuti sporchi, pesanti e costosi da smaltire. Nella Giornata mondiale dedicata allo spreco alimentare, i dati di Ama, la municipalizzata dei rifiuti, aggiunti a quelli del Campidoglio, mostrano una situazione che in città risulta molto preoccupante, a fronte di un recupero di cibo destinato ai bisognosi ancora molto debole.

Infatti se dalla raccolta dei rifiuti organici da parte di Ama (che nel 2022 è stata di 170mila tonnellate, come riferisce l'azienda) si sottrae il 60% degli scarti alimentari veri e propri, risultano 68 mila le tonnellate di cibo finito nel pattume e quindi sprecato. Un dato che confrontato a quello del recupero (nei primi mesi del 2022 è stato complessivamente di 150 tonnellate, secondo i dati del Comune), mostra che il recupero è stato del 2,2 per mille.

Gli interventi di raccolta di «eccedenze» di cibo, soprattutto frutta e verdura da mercati e mense, non sono però ancora strutturati e il Campidoglio ha istituito il «Consiglio del cibo» - cioè l'alleanza di associazioni di volontari e di settore, aziende agricole, personalità del mondo della ricerca scientifica per la Food policy di Roma - solamente da pochi mesi. «L'obiettivo - spiega l'assessora comunale all'Ambiente, Politiche agricole e Rifiuti, Sabrina Alfonsi - è quello di coordinare le attività di recupero dentro tutti i mercati rionali». Si tratta di 70 mercati di cui 30 coperti e 40 su strada.

Il piano dei rifiuti del Campidoglio prevede per il 2026 la costruzione di due biodigestori anaerobici con l'obiettivo di risolvere la raccolta e lo smaltimento dell'organico per trasformarlo in energia. Ad oggi Ama spende circa 30 milioni l'anno per l'invio dell'organico al 90% a Pordenone. Uno spreco di risorse che pesa sulle spalle dei cittadini che pagano la Tari, la tassa sui rifiuti. Intanto il recupero delle eccedenze di frutta e verdura nei mercati è effettuato in modo individuale dai volontari.

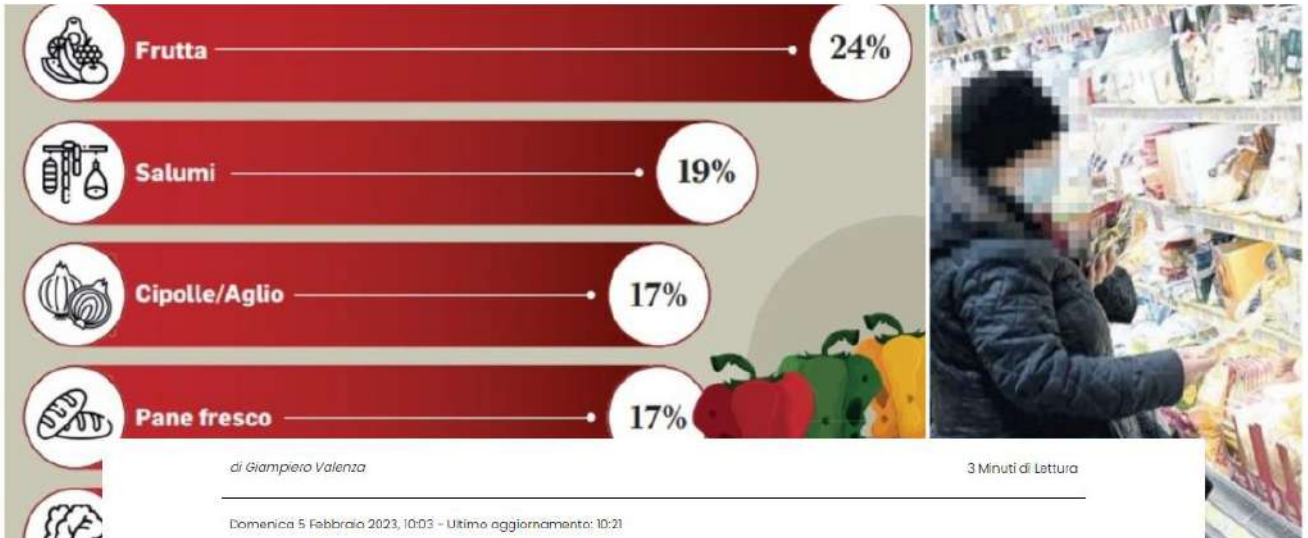
«Ogni mercoledì andiamo al mercato della Montagnola - spiega Michele Clemente di Recup -. E siamo in 8 centri ogni settimana». Tra chi riceve questi alimenti c'è la Comunità di Sant'Egidio: «Sono 28 i punti dove distribuiamo pasti ai poveri - riferisce Massimiliano Signifredi - e sono circa 50mila le persone che si rivolgono a noi, per la maggior parte 50enni. Sono molti anche coloro che hanno un lavoro precario con famiglie monoreddito».

I poveri nella Capitale, tra indigenti e coloro che faticano a fare la spesa e a pagare le bollette, secondo i dati Istat, hanno raggiunto 600mila unità nel 2021: si tratta di un quinto dei residenti. Con un aumento del 7% di richieste di aiuto alla Caritas nel 2022. Tra le iniziative di solidarietà nella giornata del 5 febbraio dedicata allo spreco alimentare, c'è la cena delle Acli in collaborazione con la As. Roma a Centocelle, Equoevento in via della Lungara e quella a Foro Boario dove saranno presenti anche Alfonsi e l'assessora alle Politiche Sociali, Barbara Funari.

Il Messaggero

Roma, la crisi morde i cittadini e cala lo spreco di cibo. «Nel Lazio giù del 14%»

Ogni romano in media butta ancora 518 grammi di prodotti a settimana



Nelle case del Lazio c'è sempre meno **pane** raffermo che fa la muffetta. E l'insalata non si affloscia più troppo spesso come negli scorsi anni. La **crisi** spinge le **famiglie** a lottare contro lo spreco. E i numeri confermano che tra Roma, Latina, Frosinone, Rieti e Viterbo, si è leggermente più virtuosi che nel resto

d'Italia. In totale, ogni persona spreca 518,6 grammi di cibo a settimana. Un numero che arriva, in tutto il Paese, a 524 grammi ogni sette giorni. Il calo laziale rispetto all'anno precedente è di circa il 14%, quello nazionale del 12%. A dirlo è un'analisi realizzata da Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International e la sua campagna Spreco Zero in occasione della decima giornata nazionale di prevenzione per lo spreco alimentare che si tiene oggi. Gli **alimenti** più frequentemente sprecati nel Lazio sono la frutta fresca (24% dei casi), salumi e insaccati (19%). Cipolle, aglio e patate sono al 17%.

Stessa percentuale per il pane fresco che, comunque, sempre meno frequentemente viene abbandonato nella dispensa. Al 13%, invece, le insalate. Lo studio, poi, ha cercato di chiedere ai residenti del Lazio i perché dello spreco. Ebbene, in circa 4 casi su dieci le giustificazioni sono tre: o ammette di dimenticarsi, o dice di averli acquistati troppo prossimi alla scadenza, o dice che quando vengono portate a casa vanno subito a male. «Da questi dati viene fuori che la crisi economica, l'inflazione e l'uscita dalla pandemia hanno un'influenza sul comportamento alimentare. Il divario tra più ricchi e più poveri sta aumentando. Le istituzioni si devono porre il problema», dice Andrea Segrè, direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher e fondatore della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. «C'è stato un calo dei consumi tra il 2020 e il 2021 estremamente importante. La crisi incide sui comportamenti di consumo delle famiglie, anche facendo attenzione a quello che si acquista per evitare di sprecare denaro - spiega Sergio Paolantonì, presidente di Fipe Confcommercio Roma - Si fa ancora confusione tra i prodotti con la scritta consumare preferibilmente entro, che hanno un margine di tolleranza abbastanza ampio nella scadenza e quelli con lo scade il più perentorio perché c'è in questo caso un problema non solo di gusto ma anche di salubrità. Spero che a Roma cresca l'abitudine di andar fuori e portarsi a casa l'ordinato ma non consumato dei locali. Su questo c'è il progetto Rimpiattino lanciato da Fipe, una doggy bag all'italiana, pratica ancora poco diffusa soprattutto perché i clienti spesso si sentono in imbarazzo».

LE INIZIATIVE

Oggi in città sono state promosse diverse iniziative dalle realtà che aderiscono al percorso del Consiglio del cibo di Roma Capitale: tra queste le **Acli**, in collaborazione con la As Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma-Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. «Quando si tratta di solidarietà - dice l'assessora all'Ambiente, Sabrina Alfonsi - la nostra città risponde».

giampiero.valenza@ilmessaggero.it



SERVIZIO DEL 5/2 ALLE ORE 14

GUARDA



Dall'Olimpico alla Parrocchia

L' eccedenze della tribuna Vip per una cena solidale

In occasione della Giornata Nazionale contro gli sprechi alimentari, l'ACLI di Roma organizza una cena per 60 assistiti della parrocchia di San Stanislao con il cibo servito dall'area Ospitality della Roma Calcio

05/02/2023



Il trasporto del cibo dall'Olimpico alla Parrocchia

Se le abitazioni private sono in testa per gli sprechi con circa l'11% del cibo (oltre 27 kg per abitante) che finisce nella pattumiera, le mense e rivenditori ne gettano tra il 5 ed il 2%, ma considerato il maggior volume complessivo, rappresenta una quantità di cibo importante. In vista di questa giornata contro gli sprechi alimentari l'ACLI di Roma e provincia, insieme alla Roma calcio ieri sera dopo la partita con l'Empoli hanno recuperato le eccedenze di una cucina un po' raffinata dell'area Ospitality dello Stadio Olimpico. Trasportato dai volontari nella parrocchia di san Stanislao tra Centocelle e Cinecittà, ne è nato un pranzo per 60 famiglie assistite da quella parrocchia. Non una iniziativa singola ma un progetto che ormai va avanti da un anno e mezzo nelle partite casalinghe.

As Roma e Acli provinciali insieme contro lo spreco alimentare

A San Stanislao la cena per le persone fragili con le eccedenze alimentari dall'Olimpico. A servire ai tavoli, l'ex terzino giallorosso Candela e il direttore commerciale Pastorella

Di Roberta Pumpo — pubblicato il 6 Febbraio 2023



La solidarietà segna un gol contro lo spreco alimentare. Sabato 4 febbraio la Roma, oltre a vincere 2-0 contro l'Empoli, ha fatto rete donando le eccedenze alimentari che dall'Olimpico sono state consegnate alla parrocchia San Stanislao a Cinecittà. L'iniziativa, ribattezzata "Offside Food Waste", è stata promossa dalle Acli provinciali di Roma e dall'As Roma, in collaborazione con gli assessorati comunali allo Sport e all'Agricoltura. Da un anno, ogni volta che la squadra di mister Mourinho gioca in casa, il cibo eccedente dal buffet viene distribuito, oltre che alla comunità parrocchiale di Cinecittà, alle parrocchie Santa Rita da Cascia a Tor Bella Monaca, Santi Martiri dell'Uganda all'Ardeatino e alla Comunità Cenacolo al Portuense.

Sabato sera, in occasione della X Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che ricorre il 5 febbraio, la parrocchia di San Stanislao ha organizzato per la prima volta una cena offerta a 50 persone fragili della zona. Nella giornata di domenica poi ad altre 50 persone è stato donato un pacco alimentare. Per servire ai tavoli, i volontari del progetto Acli "Il cibo che serve" e della Scuola di fraternità della parrocchia sono stati affiancati da due volontari d'eccezione: Vincent Candela, campione d'Italia con la Roma nel 2001 e del mondo con la Francia nel 1998, e Francesco Pastorella, direttore finanziario e commerciale della Roma. Tra i commensali, italiani, peruviani e una famiglia ucraina. Dopo aver vissuto alcuni anni in Italia, Larysa otto anni fa era rientrata in Ucraina per occuparsi degli anziani genitori. A febbraio 2022 è fuggita quando è iniziata la guerra. «Mia mamma è morta tre mesi prima dell'inizio del conflitto – racconta -. Non dovrei dirlo ma ringrazio Dio. Non ha visto questo orrore e non ha sofferto per la sua casa rasa al suolo nel villaggio di Kherson». Dice di essere «felice» per serate conviviali come quella organizzata in parrocchia ma «il cuore è in Ucraina», dove il nipote di 27 anni combatte «una guerra insensata» e dove «spera di tornare quanto prima».

Mentre tra i tavoli si aggirava la mascotte dell'As Roma "Romolo", l'ex terzino giallorosso Candela ha firmato autografi, si è messo in posa per i selfie di rito e ha partecipato a mini tornei di calcio balilla. Ha rivolto un «ringraziamento a tutti i volontari. Quando sono entrato nel salone – ha affermato – la passione e l'amore per quello che fate era tangibile. Sono questi i sentimenti importanti, quelli con i quali si vince sempre». La Roma, per Pastorella «non è solo una squadra di calcio ma una piattaforma sociale. È nostro dovere donare anche a livello morale ed è nostra intenzione metterci a disposizione della comunità».

San Stanislao è l'unica parrocchia a Roma affidata alle cure di un diacono permanente, Andrea Sartori, il quale ha spiegato che «il rapporto con le Acli è provvidenziale. Ci supportano con tante diverse iniziative. Questa del recupero alimentare ci permette di aiutare mediamente 75-80 persone, in un caso siamo riusciti a distribuire fino a 300 pacchi». Sport e solidarietà, per Lidia Borzi, presidente delle Acli provinciali di Roma, è «un binomio che mette in campo grandi valori soprattutto per non lasciare nessuno indietro. La rete tra associazioni e con le istituzioni vince sempre, in campo e fuori campo». Anche Francesco Laddaga, presidente del VII municipio, si è soffermato sull'importanza della collaborazione tra enti. Nel caso specifico, quella con le Acli e la Roma è «una congiuntura bella che va nella direzione verso la quale lavoriamo: rafforzare il senso di comunità». Fabio Bonanno, responsabile agricoltura e food policy di Roma Capitale, ha aggiunto che si lavora «per inserire in ogni mercato rionale un banco dedicato allo stoccaggio dell'invenduto, non solo per le persone fragili del quartiere ma anche per le associazioni».

I volontari della parrocchia di San Stanislao si definiscono «scuola di fraternità perché chi bussava alla nostra porta è visto come un fratello da accogliere e amare – ha detto il responsabile Sergio Colini -. Questa cena offre l'occasione concreta per attestare questo amore». Per Luca Serangeli, presidente Us Acli Roma, è l'opportunità «per dimostrare che lo sport può essere inclusivo in tutte le sue sfaccettature».

CIBO. ACLI E AS ROMA LANCIANO 'OFFSIDE FOOD WASTE' CONTRO SPRECO

(DIRE) Roma, 4 feb. - "In occasione della X Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, le ACLI di Roma e provincia e l'AS Roma, impegnate insieme nel recupero delle eccedenze alimentari quando la Roma gioca in casa, promuovono l'iniziativa 'Offside Food Waste' con un recupero speciale delle eccedenze alimentari dall'Olimpico e consegna presso la parrocchia di San Stanislao a Cinecittà. In occasione della partita Roma-Empoli, infatti, verranno recuperate dalle ACLI di Roma le eccedenze alimentari presso l'Area Hospitality dello Stadio Olimpico alla presenza di Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia, Pietro Berardi, Corporate Chief Executive Officer AS Roma e Alessandro Onorato, Assessore grandi eventi, sport, turismo e moda di Roma Capitale. Parteciperà anche Max Van Den Doel, ESG Director AS Roma". E' quanto si legge in una nota di ACLI Roma.

"Il cibo recuperato- si legge- verrà preso in carico dai volontari delle ACLI di Roma attivi con la Buona Pratica di recupero di eccedenze alimentari 'Il Cibo che serve' che si dirigeranno presso la parrocchia di San Stanislao, in viale Rolando Vignali 15 a Roma (zona Cinecittà), per una cena solidale con 50 famiglie fragili prevista per le ore 20.30. Alla parrocchia, saranno presenti: Francesco Laddaga, presidente Municipio Roma VII, Don Andrea Sartori, Diacono San Stanislao, Francesco Pastorella, Director Community Relations Department AS Roma, Luca Serangeli, presidente US ACLI Roma e Fabio Bonanno, Responsabile Agricoltura e Food Policy Roma Capitale. Ospiti speciali: Vincent Candela, AS Roma Legend, e la mascotte dell'AS Roma Romolo".

"Il tema del recupero alimentare e del contrasto delle povertà- dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia- è da sempre al centro del nostro impegno grazie alla Buona Pratica 'Il Cibo che serve' che rappresenta un punto di riferimento nella città. Solo negli ultimi due anni di attività abbiamo recuperato oltre 220mila kg di generi alimentari e abbiamo avuto la grande soddisfazione di arricchire la nostra esperienza con un compagno di squadra speciale come l'AS Roma. Questo rappresenta davvero un passo avanti importante perché i generi alimentari di altissima qualità provenienti dalle cucine dello stadio olimpico rappresentano un vero e proprio assist alla salute. Sappiamo, infatti, che in caso di disagio economico sono proprio i cibi sani i primi a sparire dalle tavole delle persone. Nel contrasto allo spreco, lotta alla povertà, tutela ambientale e della salute, non si può scendere in campo da soli è quindi fondamentale il lavoro di rete tra sociale, sport, mondi produttivi e comunità educante e istituzioni affinché questa sia una partita vinta a favore degli ultimi".

"Come tutte le campagne sociali che ci vedono coinvolti, vogliamo giocare la nostra parte anche nella lotta allo spreco alimentare in modo costante, sostanziale e duraturo- ha aggiunto Pietro Berardi, Corporate Chief Executive Officer AS Roma- La raccolta delle eccedenze alimentari è un'attività che è entrata ormai a far parte del rituale delle nostre gare casalinghe e un gesto concreto che rivolgiamo con enorme piacere alle persone che versano in una condizione di sofferenza".

"Lo sport, e il calcio in particolare, sono un veicolo straordinario per diffondere buone pratiche alimentari, promuovere azioni di tutela ambientale e di solidarietà. Grazie alla sensibilità della As Roma e all'impegno delle ACLI Roma e Lazio abbiamo l'opportunità di fare un'azione concreta per evitare gli sprechi e per aiutare famiglie in difficoltà. Un progetto che ci impegniamo a diffondere, per farlo diventare un modello di successo da ripetere ed esportare anche in altri grandi appuntamenti sportivi" ha concluso l'assessore allo Sport, Grandi Eventi, Turismo e Moda di Roma Capitale, Alessandro Onorato.

(Com/Red/ Dire
15:10 04-02-23 .
NNNN

Decima giornata contro lo spreco alimentare, la Food Policy in campo a Roma

Da lunedì 6 febbraio - spiega l'assessora Funari - e per tutta la settimana l'istituto Alberghiero Castel Fusano organizzerà, con le studentesse e gli studenti, la settimana contro lo spreco cucinando cibo che in alternativa andrebbe sprecato.

Di E. B.: Redazione AGR :: 04 febbraio 2023 18:02



cucinare per non sprecare

(AGR) In occasione della decima Giornata di Prevenzione dello spreco alimentare domenica 5 febbraio sono molte, in città, le iniziative promosse dalle realtà aderenti al percorso Consiglio del Cibo di Roma Capitale.

"Ringrazio le associazioni del V tavolo di lavoro del Consiglio del Cibo sul contrasto allo spreco e alla povertà alimentare - dichiara Sabrina Alfonsi, Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale - per le iniziative promosse. Le **Acli di Roma**, in collaborazione con la A.S Roma, recupereranno le eccedenze dell'area ospitalità in occasione dell'incontro Roma Empoli e organizzeranno una cena alla Chiesa di San Stanislao a Centocelle per circa 60 famiglie. L'Associazione Equoevento Onlus, in collaborazione con lo chef Marco Esposito che ha fatto dell'etica e della sostenibilità il suo cavallo di battaglia in cucina, preparerà la cena per gli ospiti della mensa del Vo.Re.Co di via della Lungara che offre sostegno e aiuto a persone in difficoltà.

Sempre domenica sera alle 20, il Collettivo Gastronomico Testaccio, grazie alle eccedenze alimentari raccolte dalle attività di Coldiversa, rete di distribuzione alternativa, solidale, sostenibile e inclusiva promossa dalla APS Abili Oltre il cui Presidente Marino D'angelo e co-coordinatore del 4 tavolo del Consiglio del Cibo su economia solidale e filiere alternative, preparerà una cena per le ospiti e gli ospiti dell'emergenza gelo sistemati nella momentanea tensostruttura di Campo Boario, a cui partecipo insieme all'Assessora alle Politiche Sociali e alla Salute Barbara Funari.

Da lunedì 6 febbraio - aggiunge l'Assessora - e per tutta la settimana l'istituto Alberghiero Castel Fusano organizzerà, con le studentesse e gli studenti, la settimana contro lo spreco cucinando cibo che in alternativa andrebbe sprecato.

Ancora una volta, quando si tratta di solidarietà - conclude la Alfonsi - la nostra città risponde. In questo caso la ricchezza delle realtà che stanno partecipando al Consiglio del Cibo si manifesta concretamente nelle diverse iniziative dimostrando, attraverso la collaborazione di diversi tavoli tematici, anche la capacità di fare rete che la Food Policy di Roma ha messo in campo in questo primo anno".

L'ANNUNCIO

La Roma aderisce al progetto "offside Food Waste" contro lo spreco alimentare

Il club giallorosso ha reso noto tramite un comunicato ufficiale di aver preso parte all'iniziativa in vista della decima giornata dedicata allo sperpero dei viveri

La Redazione

04 Febbraio 2023 - 12:03

La **Roma** ha annunciato tramite un comunicato ufficiale la partecipazione all'iniziativa "Offside Food Waste" - assieme ad Acli e all'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale - in vista della decima giornata nazionale dedicata alla prevenzione dello spreco alimentare. In occasione di **Roma-Empoli**, lo Stadio Olimpico si legherà a una parrocchia della Capitale italiana che donerà i viveri alla comunità del quartiere Tuscolano. Di seguito il comunicato ufficiale del club romanista.

"In vista della 10a Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, l'AS Roma promuoverà assieme ad Acli e all'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale l'iniziativa "Offside Food Waste", che legherà lo Stadio Olimpico a una parrocchia della Capitale.

Dando seguito al costante impegno del Club, che da anni predispone per ogni partita in casa la raccolta delle eccedenze alimentari, il cibo raccolto in occasione di Roma-Empoli sarà messo a disposizione della comunità presso la parrocchia di S. Stanislao, nel quartiere Tuscolano, dove si svolgerà una cena sociale riservata a famiglie in difficoltà.

Per lanciare l'iniziativa, Il CEO dell'AS Roma Pietro Berardi accoglierà nell'area Hospitality Club 1927 la Presidente delle Acli Roma Lidia Borzì e l'assessore Alessandro Onorato.

"Come tutte le campagne sociali che ci vedono coinvolti, vogliamo giocare la nostra parte anche nella lotta allo spreco alimentare in modo costante, sostanziale e duraturo", ha spiegato Berardi. "La raccolta delle eccedenze alimentari è un'attività che è entrata ormai a far parte del rituale delle nostre gare casalinghe e un gesto concreto che rivolgiamo con enorme piacere alle persone che versano in una condizione di sofferenza".

"Lo sport, e il calcio in particolare, sono un veicolo straordinario per diffondere buone pratiche alimentari, promuovere azioni di tutela ambientale e di solidarietà", ha dichiarato l'assessore allo Sport, Grandi Eventi, Turismo e Moda di Roma Capitale, Alessandro Onorato. "Grazie alla sensibilità dell'AS Roma e all'impegno delle ACLI Roma abbiamo l'opportunità di fare un'azione concreta per evitare gli sprechi e per aiutare famiglie in difficoltà. Un progetto che ci impegniamo a diffondere, per farlo diventare un modello di successo da ripetere ed esportare anche in altri grandi appuntamenti sportivi".

"Il tema del recupero alimentare e del contrasto delle povertà è da sempre al centro del nostro impegno grazie alla Buona Pratica 'Il Cibo che serve' che rappresenta un punto di riferimento nella città", ha affermato Lidia Borzì, presidente delle ACLI di Roma e provincia.

"Solo negli ultimi due anni di attività abbiamo recuperato oltre 220mila kg di generi alimentari e abbiamo avuto la grande soddisfazione di arricchire la nostra esperienza con un compagno di squadra speciale come l'AS Roma. Questo rappresenta davvero un passo avanti importante perché i generi alimentari di altissima qualità provenienti dalle cucine dello Stadio Olimpico rappresentano un vero e proprio assist alla salute. Sappiamo, infatti, che in caso di disagio economico sono proprio i cibi sani i primi a sparire dalle tavole delle persone. Nel contrasto allo spreco, lotta alla povertà, tutela ambientale e della salute, non si può scendere in campo da soli è quindi fondamentale il lavoro di rete tra sociale, sport, mondi produttivi e comunità educante e istituzioni affinché questa sia una partita vinta a favore degli ultimi".

Lotta allo spreco alimentare: la Roma lancia l'iniziativa "Offside Food Waste"



Il cibo raccolto durante Roma-Empoli sarà donato alla comunità parrocchiale di S. Stanislao

La Roma si conferma società impegnata nel sociale. Questa volta, in occasione della Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, il club giallorosso lancia l'iniziativa "Offside Food Waste". Ecco quanto riferito a riguardo dal sito ufficiale della Roma:

In vista della 10a Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, l'AS Roma promuoverà assieme ad Acli e all'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale l'iniziativa "Offside Food Waste", che legherà lo Stadio Olimpico a una parrocchia della Capitale.

Dando seguito al costante impegno del Club, che da anni predispone per ogni partita in casa la raccolta delle eccedenze alimentari, il cibo raccolto in occasione di Roma-Empoli sarà messo a disposizione della comunità presso la parrocchia di S. Stanislao, nel quartiere Tuscolano, dove si svolgerà una cena sociale riservata a famiglie in difficoltà.

Per lanciare l'iniziativa, il CEO dell'AS Roma Pietro Berardi accoglierà nell'area Hospitality Club 1927 la Presidente delle Acli Roma Lidia Borzi e l'assessore Alessandro Onorato.

"Come tutte le campagne sociali che ci vedono coinvolti, vogliamo giocare la nostra parte anche nella lotta allo spreco alimentare in modo costante, sostanziale e duraturo", ha spiegato Berardi. "La raccolta delle eccedenze alimentari è un'attività che è entrata ormai a far parte del rituale delle nostre gare casalinghe e un gesto concreto che rivolgiamo con enorme piacere alle persone che versano in una condizione di sofferenza".

"Lo sport, e il calcio in particolare, sono un veicolo straordinario per diffondere buone pratiche alimentari, promuovere azioni di tutela ambientale e di solidarietà", ha dichiarato l'assessore allo Sport, Grandi Eventi, Turismo e Moda di Roma Capitale, Alessandro Onorato. "Grazie alla sensibilità dell'AS Roma e all'impegno delle ACLI Roma abbiamo l'opportunità di fare un'azione concreta per evitare gli sprechi e per aiutare famiglie in difficoltà. Un progetto che ci impegniamo a diffondere, per farlo diventare un modello di successo da ripetere ed esportare anche in altri grandi appuntamenti sportivi".

"Il tema del recupero alimentare e del contrasto delle povertà è da sempre al centro del nostro impegno grazie alla Buona Pratica 'Il Cibo che serve' che rappresenta un punto di riferimento nella città", ha affermato Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia.

"Solo negli ultimi due anni di attività abbiamo recuperato oltre 220mila kg di generi alimentari e abbiamo avuto la grande soddisfazione di arricchire la nostra esperienza con un compagno di squadra speciale come l'AS Roma. Questo rappresenta davvero un passo avanti importante perché i generi alimentari di altissima qualità provenienti dalle cucine dello Stadio Olimpico rappresentano un vero e proprio assist alla salute. Sappiamo, infatti, che in caso di disagio economico sono proprio i cibi sani i primi a sparire dalle tavole delle persone. Nel contrasto allo spreco, lotta alla povertà, tutela ambientale e della salute, non si può scendere in campo da soli e quindi fondamentale il lavoro di rete tra sociale, sport, mondi produttivi e comunità educante e istituzioni affinché questa sia una partita vinta a favore degli ultimi".

La Roma promuove l'iniziativa "Offside Food Waste" contro lo spreco alimentare

04.02.2023 11:45 di [Marco Rossi Mercanti](#) [Twitter: @MerKanT92](#) [vedi letture](#)



© foto di Luca d'Alessandro

Ecco quanto pubblicato sul sito ufficiale della **Roma**:

In vista della 10ª Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, l'AS Roma promuoverà assieme ad Acli e all'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale l'iniziativa **"Offside Food Waste"**, che legherà lo Stadio Olimpico a una parrocchia della Capitale.

Dando seguito al costante impegno del Club, che da anni predispose per ogni partita in casa la raccolta delle eccedenze alimentari, il cibo raccolto in occasione di Roma-Empoli sarà messo a disposizione della comunità presso la parrocchia di S. Stanislao, nel quartiere Tuscolano, dove si svolgerà una cena sociale riservata a famiglie in difficoltà.

*Per lanciare l'iniziativa, il CEO dell'AS Roma **Pietro Berardi** accoglierà nell'area Hospitality Club 1927 la Presidente delle Acli Roma Lidia Borzi e l'assessore Alessandro Onorato.*

"Come tutte le campagne sociali che ci vedono coinvolti, vogliamo giocare la nostra parte anche nella lotta allo spreco alimentare in modo costante, sostanziale e duraturo", ha spiegato Berardi. "La raccolta delle eccedenze alimentari è un'attività che è entrata ormai a far parte del rituale delle nostre gare casalinghe e un gesto concreto che rivolgiamo con enorme piacere alle persone che versano in una condizione di sofferenza".

*"Lo sport, e il calcio in particolare, sono un veicolo straordinario per diffondere buone pratiche alimentari, promuovere azioni di tutela ambientale e di solidarietà", ha dichiarato l'assessore allo Sport, Grandi Eventi, Turismo e Moda di Roma Capitale, **Alessandro Onorato**. "Grazie alla sensibilità dell'AS Roma e all'impegno delle ACLI Roma abbiamo l'opportunità di fare un'azione concreta per evitare gli sprechi e per aiutare famiglie in difficoltà. Un progetto che ci impegniamo a diffondere, per farlo diventare un modello di successo da ripetere ed esportare anche in altri grandi appuntamenti sportivi".*

*"Il tema del recupero alimentare e del contrasto delle povertà è da sempre al centro del nostro impegno grazie alla Buona Pratica 'Il Cibo che serve' che rappresenta un punto di riferimento nella città", ha affermato **Lidia Borzi**, presidente delle ACLI di Roma e provincia.*

"Solo negli ultimi due anni di attività abbiamo recuperato oltre 220mila kg di generi alimentari e abbiamo avuto la grande soddisfazione di arricchire la nostra esperienza con un compagno di squadra speciale come l'AS Roma. Questo rappresenta davvero un passo avanti importante perché i generi alimentari di altissima qualità provenienti dalle cucine dello Stadio Olimpico rappresentano un vero e proprio assist alla salute. Sappiamo, infatti, che in caso di disagio economico sono proprio i cibi sani i primi a sparire dalle tavole delle persone. Nel contrasto allo spreco, lotta alla povertà, tutela ambientale e della salute, non si può scendere in campo da soli è quindi fondamentale il lavoro di rete tra sociale, sport, mondi produttivi e comunità educante e istituzioni affinché questa sia una partita vinta a favore degli ultimi".



L'AS Roma lancia l'iniziativa "Offside Food Waste" per la lotta allo spreco alimentare

FEBBRAIO 4, 2023

in vista della 10a Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, l'AS Roma promuoverà assieme ad Acli e all'assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale l'iniziativa "Offside Food Waste", che legherà lo Stadio Olimpico a una parrocchia della Capitale.

Dando seguito al costante impegno del Club, che da anni predispone per ogni partita in casa la raccolta delle eccedenze alimentari, il cibo raccolto in occasione di Roma-Empoli sarà messo a disposizione della comunità presso la parrocchia di S. Stanislao, nel quartiere Tuscolano, dove si svolgerà una cena sociale riservata a famiglie in difficoltà.

Per lanciare l'iniziativa, Il CEO dell'AS Roma Pietro Berardi accoglierà nell'area Hospitality Club 1927 la Presidente delle Acli Roma Lidia Borzi e l'assessore Alessandro Onorato.

"Come tutte le campagne sociali che ci vedono coinvolti, vogliamo giocare la nostra parte anche nella lotta allo spreco alimentare in modo costante, sostanziale e duraturo", ha spiegato Berardi. "La raccolta delle eccedenze alimentari è un'attività che è entrata ormai a far parte del rituale delle nostre gare casalinghe e un gesto concreto che rivolgiamo con enorme piacere alle persone che versano in una condizione di sofferenza".

"Lo sport, e il calcio in particolare, sono un veicolo straordinario per diffondere buone pratiche alimentari, promuovere azioni di tutela ambientale e di solidarietà", ha dichiarato l'assessore allo Sport, Grandi Eventi, Turismo e Moda di Roma Capitale, Alessandro Onorato. "Grazie alla sensibilità dell'AS Roma e all'impegno delle ACLI Roma abbiamo l'opportunità di fare un'azione concreta per evitare gli sprechi e per aiutare famiglie in difficoltà. Un progetto che ci impegniamo a diffondere, per farlo diventare un modello di successo da ripetere ed esportare anche in altri grandi appuntamenti sportivi".

"Il tema del recupero alimentare e del contrasto delle povertà è da sempre al centro del nostro impegno grazie alla Buona Pratica 'Il Cibo che serve' che rappresenta un punto di riferimento nella città", ha affermato Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia.

"Solo negli ultimi due anni di attività abbiamo recuperato oltre 220mila kg di generi alimentari e abbiamo avuto la grande soddisfazione di arricchire la nostra esperienza con un compagno di squadra speciale come l'AS Roma. Questo rappresenta davvero un passo avanti importante perché i generi alimentari di altissima qualità provenienti dalle cucine dello Stadio Olimpico rappresentano un vero e proprio assist alla salute. Sappiamo, infatti, che in caso di disagio economico sono proprio i cibi sani i primi a sparire dalle tavole delle persone. Nel contrasto allo spreco, lotta alla povertà, tutela ambientale e della salute, non si può scendere in campo da soli è quindi fondamentale il lavoro di rete tra sociale, sport, mondi produttivi e comunità educante e istituzioni affinché questa sia una partita vinta a favore degli ultimi".

Cibo di qualità dall'Olimpico alla parrocchia



Dall'**Olimpico** alla **parrocchia di San Stanislao**, a Cinecittà, per una cena solidale con 50 famiglie fragili. Il cibo avanzato nell'Area Hospitality dello stadio per **Roma-Empoli** è stato raccolto grazie a «Offside Food Waste», iniziativa delle **Acli** e l'**As Roma**. *«Il tema del recupero del cibo e del contrasto delle povertà - spiega **Lidia Borzi**, presidente Acli di Roma e provincia - è da sempre al centro del nostro impegno grazie a "Il Cibo che serve" ormai un punto di riferimento per Roma. La collaborazione con l'As Roma è importante perché il cibo di altissima qualità proveniente dalle cucine dell'Olimpico è molto importante per la salute».*

(Corsera)

SOCIALE



Sociale: giornata sprechi alimentari, Acli e As Roma insieme per il recupero

Roma, 04 feb 11:48 - (Agenzia Nova) - In occasione della decima giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le Acli di Roma e provincia e l'As Roma, impegnate insieme... (Com) © Agenzia Nova - Riproduzione riservata

Per visualizzare gli articoli completi occorre abbonarsi. Per informazioni scrivere all'indirizzo commerciale@agenzianova.com

Acquista articolo

[«Torna indietro]

ARTICOLI CORRELATI

- 04 feb 11:48 - Sociale: giornata sprechi alimentari, Acli e As Roma insieme per il recupero (4)
- 04 feb 11:48 - Sociale: giornata sprechi alimentari, Acli e As Roma insieme per il recupero (3)
- 04 feb 11:48 - Sociale: giornata sprechi alimentari, Acli e As Roma insieme per il recupero (2)