



RASSEGNA STAMPA

Recupero eccedenze alimentari negli alberghi – protocollo con Roma Capitale

A cura di

Agenzia Comunicatio



 **Roma nel cuore**



di **Ester Palma**

Acli e Campidoglio contro lo spreco di cibo negli hotel

Anche negli hotel ogni giorno si spreca molto, troppo cibo. Ora però c'è un protocollo d'intesa tra Roma Capitale (tramite gli assessorati ai Grandi Eventi e Ambiente) e le Acli di Roma e provincia per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte nelle strutture alberghiere di Roma, da destinare a associazioni e enti che aiutano i più fragili. Saranno le Acli, coi propri volontari e operatori, a recuperare gli avanzi, nel pieno rispetto e delle norme igienico sanitarie e di sicurezza e igiene degli alimenti, dalle strutture che aderiranno all'iniziativa per poi consegnarle dove c'è bisogno. Le Acli poi con Bbdo Italy lanciano una campagna contro gli sprechi e per promuovere stili di vita sani e consumi consapevoli. «Il protocollo – spiega Lidia Borzi, vicepresidente Acli di Roma e provincia – tiene insieme pensiero e opere, visione e concretezza, risposta ai bisogni e azione pedagogica».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SOLIDARIETÀ

Acli in campo a Roma per recuperare le eccedenze alimentari

GIUSEPPE MUOLO

Roma

Le Acli di Roma e provincia e Roma Capitale insieme contro lo spreco alimentare. Un'unione di forze che ha portato alla firma di un protocollo d'intesa per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte nelle strutture alberghiere presenti sul territorio della città, da destinare a finalità sociali. All'accordo, che è stato sottoscritto ieri alla Centrale Montemartini, hanno aderito anche associazioni di categoria e datoriali come Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Assohotel, Federalberghi Roma, Cna Roma e Lazio Turismo, Confesercenti, Assoturismo Roma e Lazio.

Le strutture che parteciperanno all'iniziativa potranno segnalare la loro scelta all'associazione attraverso una mail

dedicata. Saranno poi le Acli di Roma a recuperare le eccedenze idonee al consumo e a ridistribuirle alle realtà sociali che nella città aiutano e sostengono le persone in difficoltà. I volontari e gli operatori, «si muoveranno nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie».

L'impegno dell'associazione, però, non finisce qui. Dopo la firma del protocollo è stata presentata la campagna di sensibilizzazione "The

Art of Saving Food". Un'iniziativa promossa e realizzata dalle Acli di Roma e Bbdo Italy per contrastare lo spreco alimentare, promuovere stili di vita sani e solidali e contribuire all'educazione su un consumo consapevole. Al centro del progetto, la messa in onda di uno spot

tv che è già stato trasmesso sulle reti del gruppo Mediaset, raggiungendo milioni di spettatori in tutta Italia. Dal 24 aprile al 2 maggio sarà in onda anche su Sky. La campagna, che sarà portata avanti sui social, ha promosso anche la pubblicazione del volume "The

Art of Saving Food - Il valore nascosto del cibo. Storie di bellezza, giustizia e solidarietà". Un libro che coniuga l'analisi di dieci opere d'arte, rilette in chiave contemporanea

per collegarle al tema del cibo e dello spreco alimentare, a riflessioni culturali, dati e contributi di esperti e divulgatori. Infine, grazie all'iniziativa, è stato realizzato un podcast originale e verranno organizzate attività educative e scolastiche sul territorio di Roma.

Con il protocollo, ha sottolineato Alessandro Onorato, assessore capitolino ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda «Acli potrà migliorare sensibilmente la propria attività, che in 6 anni ha consentito di recuperare oltre 7,5 mila kg di cibo cotto e di donare oltre 3 milioni di pasti». Un impegno, però, che «non si esaurisce nel recupero del cibo, ma tiene insieme contrasto alla povertà e interventi culturali ed educativi», ha spiegato Lidia Borzi, vicepresidente delle Acli di Roma e provincia. Sullo stesso registro Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti, che ha invitato a promuovere «una cultura che consideri il cibo non solo consumo, ma bene comune, rendendo i cittadini più consapevoli del valore delle risorse alimentari».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'associazione dei lavoratori cristiani ha sottoscritto un'intesa con le imprese della ristorazione



SERVIZIO ANDATO IN ONDA IL 24/3
ALLE ORE 14.00

GUARDA



As / Regione Lazio

Roma: siglato protocollo per il recupero del cibo dagli hotel

Tra Acli e Roma Capitale, sarà destinato a chi ne ha bisogno



E' stato siglato un protocollo d'intesa tra Roma Capitale e le Acli per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte nelle strutture alberghiere presenti sul territorio di Roma Capitale, da destinare a finalità sociali.

Il protocollo - al quale aderiscono anche associazioni di categoria e datoriali come Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Assohotel, Federalberghi Roma, Cna Roma e Lazio Turismo, Confesercenti, Assoturismo Roma e Lazio - prevede "la sensibilizzazione delle strutture alberghiere operanti sul territorio di Roma Capitale sul tema del recupero delle eccedenze alimentari quotidiane, quindi la redistribuzione delle stesse per finalità sociali, grazie al contributo logistico delle Acli di Roma".

Nel corso della mattinata, inoltre, è stata anche presentata la campagna di sensibilizzazione dal titolo "The Art of Saving Food", un'iniziativa di comunicazione sociale promossa e realizzata dalle Acli di Roma e Bbdo Italy per contrastare lo spreco alimentare, promuovere stili di vita sani e solidali e contribuire all'educazione su un consumo consapevole.

"Con questo protocollo - commenta Alessandro Onorato, assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale - rendiamo sistematica e strutturale una buona prassi sul recupero delle eccedenze alimentari che, in questi anni, abbiamo portato avanti con Acli Roma e i suoi volontari, protagonisti di un prezioso e generoso lavoro a beneficio delle persone più fragili".

"Il cibo è cultura, socialità, condivisione, comunità, è collegato direttamente alla terra e al lavoro umano - dichiara Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale. Oggi nelle grandi città questo legame è diventato invisibile, e costruire politiche contro lo spreco alimentare significa provare a ricreare questo legame, valorizzando le produzioni locali, redistribuendo le eccedenze alimentari e promuovendo una cultura che consideri il cibo non solo consumo, ma bene comune, rendendo i cittadini più consapevoli del valore delle risorse alimentari".

"Il momento vissuto oggi - afferma Lidia Borzì, vicepresidente delle Acli di Roma e provincia - tiene insieme pensiero e opere, visione e concretezza, risposta ai bisogni e azione pedagogica, perché il nostro impegno contro lo spreco alimentare non si esaurisce nel recupero del cibo, ma tiene insieme contrasto alla povertà e interventi culturali ed educativi".

Campidoglio e Acli Roma insieme per il recupero delle eccedenze alimentari

Siglato un protocollo d'intesa che prevede la sensibilizzazione delle strutture alberghiere e la redistribuzione a fini sociali. Contro lo spreco anche la campagna "The art of saving food"

Di Redazione Online — pubblicato il 24 Marzo 2026



Roma Capitale e Acli provinciali di Roma scendono in campo contro gli sprechi. Siglato ieri mattina, 23 marzo, nella Centrale Montemartini il protocollo d'intesa per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte nelle strutture alberghiere presenti sul territorio, da destinare a finalità sociali. In concreto, le strutture che aderiranno potranno segnalare la loro scelta all'associazione attraverso una mail dedicata; saranno poi le Acli provinciali che, tramite i propri volontari e operatori, nel pieno rispetto della legislazione vigente e delle norme igienico sanitarie e di sicurezza e igiene degli alimenti, recupereranno le eccedenze idonee al consumo e le redistribuiranno alle realtà sociali che nella città aiutano e sostengono le persone in difficoltà.

Al protocollo aderiscono anche associazioni di categoria e datoriali come Unindustria Roma e Lazio, Concommercio Roma e Lazio, Assohotel, Federalberghi Roma, CNA Roma e Lazio Turismo, Confesercenti, Assoturismo Roma e Lazio. A loro è andato il grazie dell'assessore Alessandro Onorato (Grandi eventi, sport, turismo e moda). «Con questo protocollo – ha affermato – rendiamo sistematica e strutturale una buona prassi sul recupero delle eccedenze alimentari che, in questi anni, abbiamo portato avanti con Acli Roma e i suoi volontari, protagonisti di un prezioso e generoso lavoro a beneficio delle persone più fragili. La sinergia tra pubblico, privato ed enti del terzo settore è fondamentale per lo sviluppo della città e per creare benefici a tutti – ha sottolineato -. Sono sicuro che grazie a questa collaborazione, Acli potrà migliorare sensibilmente la propria attività, che in 6 anni ha consentito di recuperare oltre 7,5 mila kg di cibo cotto e di donare oltre 3 milioni di pasti».

Nelle parole dell'assessore Sabrina Alfonsi (Agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti), «il cibo è cultura, socialità, condivisione, comunità, è collegato direttamente alla terra e al lavoro umano. Oggi nelle grandi città questo legame è diventato invisibile, e costruire politiche contro lo spreco alimentare significa provare a ricreare questo legame, valorizzando le produzioni locali, redistribuendo le eccedenze alimentari e promuovendo una cultura che consideri il cibo non solo consumo ma bene comune, rendendo i cittadini più consapevoli del valore delle risorse alimentari». Un lavoro che Roma svolge attraverso il suo Consiglio del Cibo, ha rivendicato, nel quale «abbiamo la fortuna di essere affiancati da una realtà come Acli che da anni porta avanti progetti per il recupero di cibo in eccedenza per redistribuirlo a chi ne ha bisogno, grazie alle decine di volontari che ogni giorno si muovono attraverso la nostra città».

Del loro impegno ha parlato la vicepresidente dell'associazione romana Lidia Borzi, che del protocollo siglato ha evidenziato la capacità di tenere insieme «pensiero e opere, visione e concretezza, risposta ai bisogni e azione pedagogica, perché il nostro impegno contro lo spreco alimentare non si esaurisce nel recupero del cibo ma comprende contrasto alla povertà e interventi culturali ed educativi. È proprio dentro questo equilibrio tra intervento e prevenzione che è nata e cresciuta la nostra Buona Pratica "Il cibo che serve", che ogni giorno da tanti anni ci permette di recuperare alimenti ancora buoni da panifici, mercati e grande distribuzione, per redistribuirli a parrocchie, mense e realtà solidali – ha ricordato -. Un gesto semplice, ma con un impatto profondo che oggi compie un ulteriore salto di qualità, diventando grazie a questo protocollo parte di una visione condivisa e una Buona Politica».

Contro lo spreco, nel corso della mattinata è stata presentata anche la campagna di sensibilizzazione dal titolo "The art of saving food", promossa e realizzata dalle Acli provinciali di Roma con BBDO Italy per contrastare lo spreco alimentare, promuovere stili di vita sani e solidali e contribuire all'educazione su un consumo consapevole. La campagna prevede anzitutto la messa in onda di uno spot tv che vuole trasmettere la bellezza del prendersi cura degli altri attraverso il cibo. Lo spot, realizzato nella significativa location del Centro Agroalimentare di Roma, è già stato trasmesso sulle reti del gruppo Mediaset raggiungendo milioni di spettatori in tutta Italia e dal 24 aprile al 2 maggio sarà in onda sulle reti Sky.

Prevista anche la pubblicazione di un volume cartaceo dal titolo "The art of saving food. Il valore nascosto del cibo. Storie di bellezza, giustizia e solidarietà", che coniuga l'analisi di 10 opere d'arte, rilette in chiave contemporanea per collegarle al tema del cibo e dello spreco alimentare, a riflessioni culturali, dati e contributi di esperti e divulgatori come Ernesto Di Renzo, Raffaella Morselli, Vittorio Maria De Bonis, Fabio Ciconte e Fabio Massimo Pallottini. A tutto questo si affiancheranno poi una campagna mirata sui social; la realizzazione di un podcast originale che mette in dialogo arte e solidarietà; attività educative e scolastiche che diffonderanno i contenuti della campagna sul territorio di Roma Capitale.

HOME > ECONOMIA URBANA > Roma, accordo Acli-Comune contro lo spreco: già recuperate 7,5 tonnellate di cibo

Roma, accordo Acli-Comune contro lo spreco: già recuperate 7,5 tonnellate di cibo

Negli ultimi sei anni le Acli di Roma hanno distribuito milioni di pasti e tonnellate di alimenti recuperati. Con il nuovo protocollo con il Campidoglio e le associazioni di categoria, l'obiettivo è rendere strutturale il sistema e ampliare il recupero delle eccedenze.



di **Aurora Rizzolo**

23 Marzo 2026 ore 17:18



Un sistema strutturato per combattere lo spreco alimentare e sostenere le fasce più fragili. È questo l'obiettivo del protocollo siglato tra le Acli di Roma e il Comune, che punta a rafforzare e ampliare le attività di recupero delle eccedenze alimentari.

Negli ultimi sei anni, l'associazione ha già distribuito 7,5 tonnellate di cibo cotto e circa 3 milioni di pasti pronti grazie ai propri progetti solidali. Con il nuovo accordo, sottoscritto insieme agli assessorati capitolini al Turismo e all'Ambiente e con il coinvolgimento di numerose associazioni di categoria, si punta a rendere questa pratica sistematica e sempre più efficiente.

La collaborazione coinvolge, tra gli altri, Unindustria, Confcommercio Roma e Lazio, Federalberghi, Cna e Confesercenti, in un'alleanza tra pubblico, privato e terzo settore che mira a generare benefici diffusi sul territorio.

Accanto all'azione operativa, le Acli rilanciano anche sul piano culturale con la campagna "The art of saving food", sviluppata insieme a Bbdo Italy. L'iniziativa prevede uno spot televisivo, una campagna social, un podcast e attività educative nelle scuole, con l'obiettivo di promuovere stili di vita sostenibili e un consumo più consapevole.

Il progetto si inserisce in una visione più ampia che lega il contrasto alla povertà alla sensibilizzazione sul valore del cibo, considerato non solo un bene di consumo ma una risorsa sociale. In questo contesto si colloca anche la Buona Pratica "Il cibo che serve", attraverso cui ogni giorno vengono recuperati alimenti da panifici, mercati e grande distribuzione per essere redistribuiti a mense, parrocchie e realtà solidali.

Con il nuovo protocollo, questo modello punta ora a fare un salto di qualità, trasformandosi in una politica condivisa e strutturata per la città.

Cibo

A Roma firmato un protocollo per recuperare le eccedenze alimentari degli hotel

L'intesa tra la Città e le Acli prevede "la sensibilizzazione delle strutture alberghiere operanti sul territorio di Roma Capitale sul tema del recupero delle eccedenze alimentari quotidiane, quindi la redistribuzione delle stesse per finalità sociali, grazie al contributo logistico delle Acli di Roma". L'assessora Sabrina Alfonsi: "Costruire politiche contro lo spreco alimentare significa costruire una cultura che consideri il cibo non solo consumo, ma bene comune, rendendo i cittadini più consapevoli del valore delle risorse alimentari".

Da Redazione - 25 Marzo 2026



Lunedì 23 marzo a Roma è stato siglato un **protocollo d'intesa tra il Comune e le Acli per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte negli hotel** di tutto il territorio comunale. Il cibo recuperato sarà destinato a finalità sociali. Lo comunicano le associazioni cristiane in una nota.

L'intesa – a cui aderiscono anche associazioni di categoria e datoriali come Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Assohotel, Federalberghi Roma, Cna Roma e Lazio Turismo, Confesercenti, Assoturismo Roma e Lazio – prevede "la **sensibilizzazione delle strutture alberghiere** operanti sul territorio di Roma Capitale sul tema del recupero delle eccedenze alimentari quotidiane, quindi la **ridistribuzione delle stesse per finalità sociali**, grazie al contributo logistico delle Acli di Roma".

Nel corso della mattinata è stata anche presentata la **campagna di sensibilizzazione dal titolo "The Art of Saving Food"**, un'iniziativa di comunicazione sociale promossa e realizzata dalle Acli e BBDO Italy per contrastare lo spreco alimentare, promuovere stili di vita sani e solidali e contribuire all'educazione su un consumo consapevole. In particolare, la campagna prevede la **mesa in onda di uno spot tv che vuole trasmettere la bellezza del prendersi cura degli altri attraverso il cibo**. Lo spot, realizzato nella significativa location del Centro Agroalimentare di Roma, è già stato trasmesso sulle reti del gruppo Mediaset raggiungendo milioni di spettatori in tutta Italia e dal 24 aprile al 2 maggio sarà in onda sulle **reti Sky**.

Prevede inoltre la pubblicazione di un volume cartaceo dal titolo **"The Art of Saving Food – Il valore nascosto del cibo. Storie di bellezza, giustizia e solidarietà"** che coniuga l'analisi di **10 opere d'arte, rilette in chiave contemporanea** per collegarle al tema del cibo e dello spreco alimentare, a riflessioni culturali, dati e contributi di esperti e divulgatori come Ernesto Di Renzo, Raffaella Morselli, Vittorio Maria De Bonis, Fabio Ciconte e Fabio Massimo Pallottini.

Infine una campagna mirata sui social, la realizzazione di un podcast originale che mette in dialogo arte e solidarietà, attività educative e scolastiche che diffonderanno i contenuti della campagna sul territorio di Roma Capitale.

"Con questo protocollo – commenta **Alessandro Onorato**, assessore ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda di Roma Capitale – rendiamo sistematica e strutturale una buona prassi sul recupero delle eccedenze alimentari che, in questi anni, abbiamo portato avanti con Acli Roma e i suoi volontari, protagonisti di un prezioso e generoso lavoro a beneficio delle persone più fragili".

"Il cibo è cultura, socialità, condivisione, comunità, è collegato direttamente alla terra e al lavoro umano – dichiara **Sabrina Alfonsi**, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale -. Oggi nelle grandi città questo legame è diventato invisibile, e costruire politiche contro lo spreco alimentare significa provare a ricreare questo legame, valorizzando le produzioni locali, redistribuendo le eccedenze alimentari e promuovendo una cultura che consideri il cibo non solo consumo, ma bene comune, rendendo i cittadini più consapevoli del valore delle risorse alimentari".

"Il momento vissuto oggi – afferma **Lidia Borzi**, vicepresidente delle Acli di Roma e provincia – tiene insieme pensiero e opere, visione e concretezza, risposta ai bisogni e azione pedagogica, perché il nostro impegno contro lo spreco alimentare non si esaurisce nel recupero del cibo, ma tiene insieme contrasto alla povertà e interventi culturali ed educativi".

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

A Roma le eccedenze alimentari degli hotel non verranno più buttate

Roma Capitale e Acli hanno siglato un protocollo per il recupero delle eccedenze alimentari negli hotel: l'accordo punta a rendere strutturale la redistribuzione del cibo a fini sociali

24 marzo 2026 | 11:08



Siglato un accordo tra Roma Capitale e Acli per rendere stabile il recupero delle eccedenze alimentari prodotte dalle strutture alberghiere della città. L'intesa coinvolge anche il sistema associativo e datoriale - tra cui Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Federalberghi Roma e altre sigle del comparto turistico - con l'obiettivo di favorire la redistribuzione del cibo a fini sociali. Il protocollo punta a strutturare pratiche già avviate negli anni, trasformandole in un modello operativo continuativo. Le Acli cureranno il coordinamento logistico, mentre le strutture ricettive saranno coinvolte in un percorso di sensibilizzazione e adesione volontaria.



Dalle cucine degli hotel alla solidarietà: il progetto avviato a Roma

Dalla buona pratica alla filiera organizzata

L'iniziativa si inserisce in un contesto in cui il settore dell'ospitalità, anche quello legato al vino e alla ristorazione, è sempre più chiamato a confrontarsi con il tema dello spreco. Rendere sistematico il recupero delle eccedenze significa intervenire non solo sulla gestione interna delle strutture, ma anche sulla relazione con il territorio.

«Con questo protocollo rendiamo strutturale una buona prassi», osserva **Alessandro Onorato**, sottolineando il ruolo dei volontari e la continuità del lavoro svolto finora. Un passaggio che segna il passaggio da interventi episodici a un sistema più coordinato.

Educazione alimentare e cultura del consumo

Accanto all'accordo operativo è stata presentata la campagna «The Art of Saving Food», promossa dalle Acli di Roma con BBDO Italy. Il progetto mira a diffondere una maggiore consapevolezza sul valore del cibo, con un'attenzione che riguarda anche il consumo quotidiano e le scelte legate alla tavola.

Per **Sabrina Alfonsi** il tema non è solo ambientale ma culturale: «Il cibo è cultura, socialità e comunità». Un legame che nelle grandi città tende ad affievolirsi e che iniziative di questo tipo provano a ricostruire, anche attraverso la valorizzazione delle produzioni locali.

Impatto sociale e ruolo del volontariato

Il recupero delle eccedenze alimentari si intreccia con il contrasto alla povertà e con interventi educativi rivolti alla cittadinanza. «Il nostro impegno non si esaurisce nel recupero del cibo», spiega Lidia Borzi, evidenziando la dimensione pedagogica dell'iniziativa. Nel contesto urbano, dove il settore horeca rappresenta una componente rilevante anche per il mondo del vino, l'accordo apre a una riflessione più ampia sulla gestione delle risorse e sul ruolo sociale delle imprese dell'accoglienza.



LE ECCEDENZE ALIMENTARI DEGLI ALBERGHI ROMANI NON SARANNO PIÙ BUTTATE, MA REDISTRIBUITE



📅 24 Marzo 2026 ⌚ 20:19

Non vedrà più la spazzatura il cibo prodotto in eccesso dalle strutture alberghiere della Capitale: è stato siglato un accordo tra Roma Capitale e Acli per il recupero delle eccedenze alimentari negli hotel. L'intesa punta a rendere strutturale la redistribuzione del cibo a fini sociali, coinvolge anche Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Federalberghi Roma e altre sigle del comparto turistico. Il protocollo punta a strutturare pratiche già avviate negli anni, trasformandole in un modello operativo continuativo. Le Acli cureranno il coordinamento logistico, mentre le strutture ricettive saranno coinvolte in un percorso di sensibilizzazione e adesione volontaria.

Il tema dello spreco alimentare è un problema emergente, molto complesso e sempre più sentito. Per anni è stato raccontato come una contraddizione morale ma ora è entrato nel campo delle politiche pubbliche, della regolazione economica e della pianificazione ambientale. L'Unione Europea ha fissato l'obiettivo di ridurre drasticamente le perdite e dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 con un disegno sistemico che coinvolge produzione, distribuzione e consumo.

L'iniziativa romana che vede l'accordo Comune-Associazione Laici Cristiani segna il passaggio da interventi episodici a un sistema più coordinato. Come ha detto Alessandro Onorato, assessore capitolino Grandi Eventi e Turismo: «rendiamo strutturale una buona prassi».

Accanto all'accordo operativo è stata presentata la campagna «The Art of Saving Food», promossa dalle Acli di Roma con BBDO Italy, progetto che mira a diffondere una maggiore consapevolezza sul valore del cibo, al consumo quotidiano e alle scelte legate alla tavola.

Recuperare eccedenze alimentari assume ancora più valore se si tiene conto della povertà in crescita e del cibo perso che in un anno (dati per Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare) ci è costato quasi 22 miliardi. Uno scandalo che non può trovare giustificazioni.

AB

 **CIBO. ALBERGHI ROMANI CON ACLI E CAMPIDOGLIO: ECCELENZE A CHI HA BISOGNO**

SIGLATO UN PROTOCOLLO D'INTESA, AL VIA CAMPAGNA CONTRO LO SPRECO

(DIRE) Roma, 23 mar. - Il cibo in eccesso negli alberghi romani a disposizione di chi non ne ha. Una buona pratica che da oggi diventa strutturata e messa a sistema grazie a un protocollo d'intesa siglato tra Roma Capitale, tramite gli assessorati ai Grandi eventi, Sport, Turismo e Moda e Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti, le **Acli** di Roma e provincia e le associazioni di categoria e datoriali Federalberghi Roma, Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Assohotel, Cna Roma e Lazio Turismo, Confesercenti e Assoturismo Roma e Lazio.

"Oggi è una giornata speciale che sintetizza il nostro modo di essere- ha detto Lidia Borzi, vicepresidente **Acli** Roma, subito prima di firmare il documento alla Centrale Montemartini- questo protocollo rafforza e mette a sistema una buona azione. A Roma ogni anno vengono sprecate dalle 75mila alle 90mila tonnellate di cibo, mentre il 6% della popolazione riceve aiuti alimentari. In un anno come **Acli** recuperiamo circa 300mila euro di cibo con cui realizziamo circa 60mila pasti. Ed è cibo di qualità. Chi ne ha bisogno sono anche degli insospettabili. C'è un ceto medio che si impoverisce e ha difficoltà a fare pasti bilanciati ogni giorno.

Proviamo ad agganciare le persone per creare una rete. Ecco perché questo protocollo ci consente di fare una cosa grandiosa".

A firmare l'intesa, il presidente di Federalberghi Roma, Giuseppe Roscioli, per il quale "Siamo realtà diverse, ma con gli stessi obiettivi: mantenere alto il valore della città anche attraverso queste iniziative. Se riusciamo a costruire bene queste filiera facciamo una cosa fatta bene". Con lui, Maria Paola De Rosà, vicepresidente di Unindustria Turismo e Tempo libero, che ha fatto "un plauso a questa iniziativa che per noi è un modo di essere concreti nel territorio. Vogliamo lavorare a un turismo e a una valorizzazione sostenibili per la città. Siamo felici lavorare con le **Acli**". E poi Natalino Gissona, presidente, che ha visto nel protocollo "un punto di partenza per poter aggiungere altre fasi e ridurre al minimo gli sprechi", e infine Renzo Arcuri, vicepresidente di Assohotel: "In un periodo in cui si parla spesso di impatto negativo del turismo- ha detto- avere la possibilità di partecipare a questa iniziativa fa risaltare un impegno sociale anche verso gli associati". (SEGUE) (Dip/ Dire

 **CIBO. ALBERGHI ROMANI CON ACLI E CAMPIDOGLIO: ECCELENZE A CHI HA BISOGNO -2-**

(DIRE) Roma, 23 mar. - La firma del protocollo è stata occasione anche per presentare la campagna di sensibilizzazione dal titolo 'The Art of saving food', promossa e realizzata dalle **Acli** di Roma e Bbd Italy che prevede, tra l'altro, la messa in onda di uno spot tv su reti nazionali, una campagna social, un podcast e la pubblicazione di un volume che propone la rilettura di 10 opere d'arte in chiave contemporanea legandole al tema del cibo e dello spreco alimentare.

"Questa intesa mostra la collaborazione importante pubblico-privato che l'amministrazione sta portando avanti. Le **Acli** sono una realtà preziosissima per la città, il loro lavoro è straordinario e permette alle istituzioni di arrivare dove altrimenti non si arriverebbe. In questi anni abbiamo voluto dimostrare che grandi iniziative in città hanno una ricaduta economica e sociale: con le **Acli** abbiamo iniziato con i grandi eventi chiedendo donazioni economiche a chi li organizza. Questa collaborazione è preziosa ed è anche un esempio. Da qui l'idea con l'assessora Alfonsi di renderla più strutturale", ha detto Alessandro Onorato, assessore capitolino ai Grandi eventi e Turismo.

"Oggi- ha aggiunto Sabrina Alfonsi, assessora di Roma a Ambiente e Rifiuti- è un momento importante che coniuga la firma del protocollo con la campagna comunicazione per un futuro senza sprechi. Tutti noi sprechiamo troppo, dobbiamo assolutamente lavorare affinché queste eccedenze alimentari rientrino nel circuito della solidarietà. Anche perché altrimenti diventerebbero rifiuti che fanno male alla società. Abbiamo l'obbligo di rimettere in circolo le eccedenze e lavorare perché non si sprechi cibo e si produca solo quello che serve. Il cibo- ha concluso- è il primo diritto. Un cibo che sia di qualità per tutti".

(Dip/ Dire

13:21 23-03-26 .

NNNN

Roma, siglato protocollo Comune-Acli per il recupero delle eccedenze alimentari



Roma, 23 mar (GEA) - Questa mattina, presso la Centrale Montemartini, è stato siglato un protocollo d'intesa tra Roma Capitale - tramite l'Assessorato ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda e l'Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti - e le **ACLI** di Roma e provincia per il recupero delle eccedenze alimentari prodotte nelle strutture alberghiere presenti sul territorio di Roma Capitale, da destinare a finalità sociali.

Il protocollo - al quale aderiscono anche associazioni di categoria e datoriali come Unindustria Roma e Lazio, Confcommercio Roma e Lazio, Assohotel, Federalberghi Roma, CNA Roma e Lazio Turismo, Confesercenti, Assoturismo Roma e Lazio - prevede la sensibilizzazione delle strutture alberghiere operanti sul territorio di Roma Capitale sul tema del recupero delle eccedenze alimentari quotidiane, quindi la redistribuzione delle stesse per finalità sociali, grazie al contributo logistico delle **ACLI** di Roma.

(Segue) RIB

Roma, siglato protocollo Comune-Acli per il recupero delle eccedenze alimentari-2-



Roma, 23 mar (GEA) -

Le strutture che aderiranno potranno segnalare la loro scelta all'associazione attraverso una mail dedicata, e saranno poi le **ACLI** di Roma tramite i propri volontari e operatori che, nel pieno rispetto della legislazione vigente e delle norme igienico sanitarie e di sicurezza e igiene degli alimenti, recupereranno le eccedenze idonee al consumo e li redistribuiranno alle realtà sociali che nella città aiutano e sostengono le persone in difficoltà.

Nel corso della mattinata, inoltre, è stata anche presentata la campagna di sensibilizzazione dal titolo "The Art of Saving Food", un'iniziativa di comunicazione sociale promossa e realizzata dalle **ACLI** di Roma e BBDO Italy per contrastare lo spreco alimentare, promuovere stili di vita sani e solidali e contribuire all'educazione su un consumo consapevole.

(Segue) RIB

Roma, siglato protocollo Comune-Acli per il recupero delle eccedenze alimentari-3-



Roma, 23 mar (GEA) - "Con questo protocollo - commenta Alessandro Onorato, ai Grandi Eventi, Sport, Turismo e Moda - rendiamo sistematica e strutturale una buona prassi sul recupero delle eccedenze alimentari che, in questi anni, abbiamo portato avanti con **Acli** Roma e i suoi volontari, protagonisti di un prezioso e generoso lavoro a beneficio delle persone più fragili. Ringrazio le associazioni di categoria che hanno dato la propria disponibilità a impegnarsi nel protocollo: la sinergia tra pubblico, privato ed enti del terzo settore è fondamentale per lo sviluppo della città e per creare benefici a tutti. Sono sicuro che grazie a questa collaborazione, **Acli** potrà migliorare sensibilmente la propria attività, che in 6 anni ha consentito di recuperare oltre 7,5 mila kg di cibo cotto e di donare oltre 3 milioni di pasti".

"Il cibo è cultura, socialità, condivisione, comunità, è collegato direttamente alla terra e al lavoro umano - dichiara Sabrina Alfonsi, Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti - Oggi nelle grandi città questo legame è diventato invisibile, e costruire politiche contro lo spreco alimentare significa provare a ricreare questo legame, valorizzando le produzioni locali, redistribuendo le eccedenze alimentari e promuovendo una cultura che consideri il cibo non solo consumo, ma bene comune, rendendo i cittadini più consapevoli del valore delle risorse alimentari. In questo lavoro, che Roma svolge attraverso il suo Consiglio del Cibo, abbiamo la fortuna di essere affiancati da una realtà come **Acli** che da anni porta avanti progetti per il recupero di cibo in eccedenza per redistribuirlo a chi ne ha bisogno, grazie alle decine di volontari che ogni giorno si muovono attraverso la nostra città. Per questo lavoro instancabile e dal profondo valore civico ringrazio la vicepresidente Lidia Borzi, a cui sono legata da anni da una profonda stima e amicizia".

(Segue) RIB