

## Nasce il progetto di recupero del cibo avanzato durante i grandi eventi

Scritto da Redazione

Publicato Venerdì, 24 Luglio 2015 08:18



Con una conferenza stampa all'Opera **Cardinal Ferrari Onlus** è stato presentato l'importante progetto di recupero del cibo inutilizzato **FOOD FOR GOOD – From meetings to solidarity** condotto congiuntamente da **Federcongressi&eventi**, **Banco Alimentare** ed **Equoevento Onlus**, nel quadro di un accordo firmato a Roma il 27 marzo scorso in occasione della Convention nazionale di Federcongressi&eventi. Ecco una sintesi di quanto ciascun relatore ha detto.

### **Lisa Casali: la lotta allo spreco vi cambierà la vita**

Mi impegno per cambiare ogni giorno il nostro approccio al cibo: anni fa, pulendo dei carciofi, mi sono accorta una sera che quello che stavo buttando via era più di quello che stavo per mangiare. In media

è il 50%. Perché non possiamo vedere gli alimenti sotto una nuova luce? In fondo, di non commestibile c'è pochissimo: la buccia delle uova, degli agrumi e poco altro.

E le bucce, in generale, hanno un contenuto di vitamine e di fibre pari se non superiore alla parte nobile. E' come se ci fosse un tesoro nascosto in tutte queste cose. Nel 2015 non ci possiamo più permettere di consumare gli ingredienti senza criterio. Trovo che sia privo di senso il modo in cui mangiamo e cuciniamo oggi, perché è **figlio di un grande periodo di abbondanza post-seconda guerra mondiale**. Anche il fatto di cucinare poco è una cattiva abitudine legata allo spreco. Chi cucina educa i propri figli a come mangeranno da adulti, il che incide non solo sullo spreco ma anche sullo stato di salute. Per cui è un impegno di grande responsabilità.

### **Giuliana Malaguti: Food for Good – il recupero del cibo come impegno socialmente responsabile**

L'Istat ci dice che oltre **10 milioni di persone sono in stato di povertà in Italia**, di cui 6,3 milioni in povertà assoluta, e oltre 1 milione sono bambini tra zero e cinque anni. L'obesità infantile colpisce un bambino su tre. La Fao stima gli **sprechi alimentari nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno**, un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. In Italia si sprecano sui 6 milioni di tonnellate di alimenti ogni anno. Recuperare cibo e salvarlo dallo spreco genera diversi benefici per l'intera comunità: un beneficio **sociale**, innanzitutto, perché si dà sostegno ai bisognosi; poi ce n'è uno **economico**, perché attraverso il recupero del cibo si riutilizzano le risorse e se ne ottimizza la disponibilità; un beneficio **ambientale**: si crea meno inquinamento perché si buttano meno alimenti nelle discariche; e infine uno **educativo**: si educa al rispetto per il valore del cibo e per la fatica umana nel prepararlo.

### **Francesco Colicci: come aderire a Food for Good – le linee guida**

Chi vuole donare il cibo deve:

- contattare Federcongressi&eventi indicando il luogo, la data, i contatti del catering e il numero di partecipanti all'evento;
- informare il personale e il catering.

Come si raccoglie il cibo:

- i volontari di Equoevento o del Banco Alimentare si presentano nel luogo dell'evento a un'ora concordata, muniti di furgoni idonei al trasporto di cibo;
- viene raccolto il cibo in eccedenza inserito in appositi contenitori;
- i pasti raccolti vengono portati immediatamente presso le mense e gli enti caritatevoli.

### **Cristian Pratelli: il tempo del pranzo e il tempo del recupero**

Da febbraio 2015 a oggi sette eventi tenutisi al Palacongressi di Rimini con 17 servizi hanno consentito di donare all'Associazione Opera San Antonio di Rimini **680 primi piatti, 490 secondi e 250 contorni**. Il risparmio e il recupero alimentare negli eventi si predispongono già dalla scelta del menu. E' possibile infatti guidare il cliente che si dichiara da subito sensibile al recupero, proponendo, per quanto riguarda i menu a buffet, composizioni che comportano una parte di preparazioni realizzate in anticipo e una quota da realizzare con cotture espresse. Le eccedenze, per quanto controllabili con la giusta composizione del menu e con un'adeguata organizzazione del lavoro, sono però inevitabili, considerato l'enorme numero di porzioni che si predispongono per gli eventi (specie per grandi numeri di partecipanti). Se trattate in maniera adeguata dal punto di vista igienico-sanitario, sono recuperabili e consumabili nelle 24 ore dopo l'evento. Massima attenzione va riposta quindi nelle varie fasi di lavoro: quello che si conferisce non è assolutamente uno "scarto", ma cibo sano ed edibile, fruito da persone esattamente come noi!



Se trattate in maniera adeguata dal punto di vista igienico-sanitario, sono recuperabili e consumabili nelle 24 ore dopo l'evento. Massima attenzione va riposta quindi nelle varie fasi di lavoro: quello che si conferisce non è assolutamente uno "scarto", ma cibo sano ed edibile, fruito da persone esattamente come noi!

### **Pasquale Seddio: l'esperienza dell'OCF nel processo di valorizzazione delle donazioni alimentari**

L'OCF prova a incardinare sin dal 1921 le istanze che la società poneva e pone. Le prime mense operaie, le mense per i poveri ecc. Ha sempre cercato di innovare nella tradizione. In Italia ci sono quattro milioni di poveri assoluti. Di fronte a questo, il miliardo e trecento milioni di tonnellate di cibo sprecato è inaccettabile. Oltre a soddisfare i bisogni, OCF offre uno spazio a chi la casa non ce l'ha. A Milano si trovano 83mila persone senza reddito e 140mila persone con un reddito medio mensile di 450 euro. La povertà non è un fenomeno generico: **la povertà sono milioni di persone che ogni giorno affrontano la sfida della propria vita**. La povertà alimentare è al centro di questo fenomeno. Se sui quattro milioni di persone in povertà assoluta abbiamo soprattutto donne, bambini e giovani, significa che si sta minando la famiglia quale fondamento della società. Allora occorre cambiare gli stili di vita (cosa difficilissima, che si fa in genere solo quando ci si è costretti) e avvicinarsi al cibo e alla sua preparazione con più rispetto e meno inclinazione allo spreco.

### **Mario Buscema: l'impegno di Federcongressi&eventi per la solidarietà**

Grazie alle Onlus Banco Alimentare ed Equoevento, Federcongressi&eventi ha scoperto come recuperare il cibo negli eventi. A condurre i test recupero, **con 15 eventi dal 12 febbraio al 1°luglio**, sono state tre strutture associate a Federcongressi&eventi: Centro Congressi Magazzini del Cotone di Genova, Palacongressi di Rimini, e l'agenzia Pco (Professional Congress Organizer) di Milano MZ Congressi. Gli eventi hanno avuto in totale 17.235 partecipanti e 24.050 presenze. La buona pratica del recupero del cibo viene già adottata spontaneamente da molti operatori del settore. **Food for Good** è il nuovo progetto con il quale si coinvolgono tutti gli attori – sedi, Pco, clienti e partecipanti – attraverso un'organizzazione strutturata. Da oggi, sul sito di Federcongressi&eventi sarà possibile scaricare i materiali informativi e i

modelli di comunicazioni a disposizione degli organizzatori che desiderano informare i loro clienti e/o i partecipanti. La segreteria Federcongressi&eventi è a disposizione per accogliere le adesioni e diramare successivamente l'informazione alle Onlus preposte al recupero del cibo. L'obiettivo è quello di diffondere il più possibile questa buona pratica tra i nostri soci, i clienti dei nostri soci e tutta la meeting industry.

Info: [www.federcongressi.it](http://www.federcongressi.it)