“In cucina io non spreco”: pubblicata l’edizione 2024 del ricettario antispreco di Fondazione Banco Alimentare

Pubblicata l’edizione 2024 del ricettario antispreco ideato dalla Fondazione Banco Alimentare in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Assisi: un utile e prezioso alleato in cucina, per far sì che gli ingredienti rimasti nel frigorifero possano ritrovare una seconda vita ed essere trasformati, con un pizzico di originalità, in piatti sorprendenti. Un modo per diffondere una migliore conoscenza del valore del cibo e del lavoro necessario per produrlo, restituendogli dignità e stimolando l’adozione in cucina di piccole accortezze come il riutilizzo delle parti meno “nobili” di frutta e verdura.

*Si stima che **lo spreco alimentare generi l’8-10% delle emissioni di gas serra globali**, per questa ragione la **riduzione degli impatti ambientali** è un tema molto sentito dal Banco Alimentare. Nell’attività quotidiana vengono ridistribuite gratuitamente le eccedenze alimentari recuperate da tutta la filiera (ortofrutta, industria agro-alimentare, grande distribuzione, ristorazione) a oltre **7.600 organizzazioni partner territoriali**convenzionate (mense, centri di accoglienza, case-famiglia, etc.), che offrono aiuto alimentare a **1.750.000 persone in difficoltà**. Questa attività di recupero haanche un impatto concreto sulla **sostenibilità ambientale**: ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell’aria.*

Per richiedere il ricettario: info@bancoalimentare.it

Pubblicate le slide dell'incontro "Tra eccedenze e scadenze: pratiche di recupero alimentare contro lo spreco"

Venerdì 1° dicembre si è tenuto l'incontro "Tra eccedenze e scadenze: pratiche di recupero alimentare contro lo spreco", una iniziativa realizzata nell'ambito del progetto Un Piatto per Tutti, Fondo Dare per Fare e inserita nel calendario di eventi della 10° edizione del Festival della cultura tecnica.

Hanno aperto l'incontro **Sara Accorsi**, consigliera delegata Welfare metropolitano e lotta alla povertà, Politiche per la casa, Politiche per la pianura bolognese e **Alberto Pullini,** referente del progetto Un Piatto per Tutti per VOLABO.

Il filo tematico tenuto dai relatori e dalle relatrici è stato quello del contributo della scienza e della tecnica nel ridurre le disuguaglianze e aumentare la capacità del Terzo settore di rispondere ai bisogni alimentari della popolazione in stato di difficoltà, con un'attenzione ai corretti stili di vita e alla tutela della salute.

Pubblicate le slide degli interventi:

"Linea guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale" a cura di **Anna Padovani** e **Antonio Lauriola**, Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica – Area sanità, veterinaria e

igiene degli alimenti della Regione Emilia-Romagna.

L'esperienza di recupero di eccedenze alimentari a fini solidaristici a cura di **Gianluca Benini**, Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna Onlus.

L'esperienza di recupero eccedenze alimentari fresche a fini solidaristici di Villa Pallavicini a cura di **Beatrice Acquaviva**, Caritas diocesana Chiesa di Bologna.

Focus su alcune buone pratiche e attività per sostenere il volontariato che si occupa della conservazione degli alimenti recuperati a cura di **Emilia Guberti**, medica e volontaria VOLABO, componente della Commissione nazionale CREA per frutta e verdura "Linee Guida per una sana alimentazione 2018-2023", componente del Board nazionale "Alimenti e nutrizione" SITI (Società italiana Igiene, Medicina preventiva e Sanità pubblica).

Tra eccedenze e scadenze: pratiche di recupero alimentare contro lo spreco

Venerdì 1° dicembre si terrà un evento importante per la città di Bologna, "Tra eccedenze e scadenze: pratiche di recupero alimentare contro lo spreco", un'occasione cruciale per discutere e agire contro lo spreco alimentare.

Organizzato presso la Sala Zodiaco della Città metropolitana di Bologna in via Zamboni 13, questo incontro è parte integrante del progetto Un Piatto per Tutti, Fondo Dare per Fare, e si inserisce nel calendario della 10^ edizione del

Festival della cultura tecnica.

L’incontro sarà aperto dalla consigliera delegata per il Welfare metropolitano e la lotta alla povertà, Sara Accorsi, insieme al referente del progetto Un Piatto per Tutti per VOLABO, Alberto Pullini, che introdurranno un confronto tra diversi relatori, mirato a esplorare il contributo della scienza e della tecnica nel ridurre le disuguaglianze attraverso il Terzo settore, concentrandosi sui bisogni alimentari della popolazione in difficoltà e sulla promozione di stili di vita salutari.

La Regione Emilia-Romagna presenterà le “Linee guida per il recupero, la distribuzione e l’utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale”, offrendo spunti importanti sull’individuazione di potenziali donatori. Seguiranno testimonianze significative: Gianluca Benini, direttore esecutivo di Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna Onlus, condividerà l’esperienza nel recupero di eccedenze alimentari a fini solidaristici, mentre Marcello Magliozzi, referente area mondialità Caritas diocesana Bologna, parlerà del recupero di eccedenze alimentari fresche a fini solidaristici presso Villa Pallavicini.

La partecipazione richiede l’iscrizione entro le ore 23 del 27 novembre tramite un apposito form online.

Mentre per maggiori informazioni è possibile consultare il programma dell’incontro.

Uso prodotti alimentari per

fini di solidarietà sociale: aggiornate e approvatele linee guida della norma regionale

La Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna ha aggiornato e approvato le **Linee guida del DGR 793/2022, per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale**.

L'iniziativa – in relazione ai regolamenti europei, alla Legge n. 15/2003 "Disciplina della Distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e alla Legge n. 166/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi" – **amplia le possibilità di donazione di alimenti a più soggetti del Terzo settore e si pone l'obiettivo di prevenire l'enorme spreco alimentare.**

Come sottolineato nel testo della norma, lo spreco alimentare rappresenta una vera e propria emergenza mondiale, alla quale da alcuni anni le maggiori organizzazioni internazionali (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), Commissione Europea) dedicano particolare attenzione. **Ogni anno nel mondo si sprecano infatti 1,3 miliardi di tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile.**

Le nuove Linee guida hanno quindi la duplice finalità di **sostenere percorsi di donazione per aiutare le persone più fragili dal punto di vista economico e allo stesso tempo promuovere azioni educative per la popolazione e per gli operatori interessati**, rivolte ad arginare lo spreco

alimentare.

Il testo del DGR 23 maggio 2022, n. 793

Lotta alla povertà alimentare: approvato Protocollo fra Città metropolitana, VolaBO e associazioni territoriali

Mettere a sistema e coordinare le risorse del pubblico e del no profit, in un'ottica di sinergia, razionalizzazione e ottimizzazione degli interventi, al fine di contrastare povertà e spreco alimentare. È questo l'obiettivo del Protocollo, approvato con atto del sindaco metropolitano, "Rete metropolitana per il contrasto alla povertà alimentare e la lotta allo spreco".

I firmatari dell'accordo sono: Città metropolitana, VolaBO Centro Servizi Volontariato metropolitano e gli Enti e le Associazioni che operano sul territorio metropolitano per contrastare forme di povertà alimentare (Antoniano Onlus, Arcidiocesi di Bologna, Associazione Civibo Onlus – Mense Cucine Popolari, Associazione No Sprechi Odv Imola, Banco di Solidarietà di Bologna Odv, Case Zanardi (Comune di Bologna Area Welfare e Promozione del Benessere di Comunità, Associazione Emporio Bologna Pane Solidarietà, Coordinamento Volontariato Lame), Emporio il Granaio – Comune Minerbio, Emporio Solidale Amalio – Comune San Lazzaro di Savena, Emporio Solidale il Sole Reno Lavino Samoggia Onlus,

Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna Onlus, Fraternità Cristiana Opera di Padre Marella Città dei Ragazzi).

Compito del Protocollo, che ha validità di 3 anni, è valorizzare e potenziare il lavoro già esistente sul territorio, definendo e realizzando percorsi e azioni rivolti al mondo delle istituzioni, dei media, delle Associazioni, della scuola, delle aziende e dei soggetti che a vario titolo sono coinvolti nel contrasto alla povertà alimentare e nella lotta allo spreco.

In particolare, in collegamento con l'azione del Fondo metropolitano di comunità, le Parti si impegnano a:

– dare sostegno ai soggetti in difficoltà economica ed emarginazione sociale, favorendo in loro processi di empowerment e di autonomia;

– contribuire a ridurre lo spreco di cibo (e non solo) prodotto dalle persone e dall'intera filiera produttiva;

– promuovere la conoscenza e la valorizzazione delle buone pratiche e del lavoro già sviluppato dai diversi soggetti nel territorio metropolitano (empori solidali, mense, cucine popolari);

– sviluppare e potenziare la collaborazione fra i diversi soggetti firmatari del Protocollo al fine di ampliare il numero dei donatori di beni alimentari e non solo (aziende produttrici, grande distribuzione…);

– promuovere percorsi di collaborazione rivolti al mondo della Scuola, delle Istituzioni, delle Associazioni, delle Aziende Sanitarie;

– sensibilizzare l'opinione pubblica a livello metropolitano, anche attraverso campagne di comunicazione ed iniziative pubbliche.

L'impegno delle parti, per il raggiungimento di tali

obiettivi, sarà quello di collaborare nell’ottimizzare l’utilizzo delle donazioni, rafforzarne e ampliarne la rete, potenziare i trasporti e promuovere la proattività dei beneficiari.

Per l’attuazione, il monitoraggio e la promozione delle attività previste dal Protocollo, le parti confermano lo strumento del “Tavolo metropolitano per il contrasto alla povertà alimentare e alla lotta allo spreco”, co-coordinato da Città metropolitana con la sua Istituzione “Gian Franco Minguzzi” e da VolaBO.