

## A Bologna "Non si butta via niente", insieme Comune-Hera

Recuperate 340 tonnellate di cibo, anche con Last Minute Market

BOLOGNA, 25 settembre 2024, 13:43

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

In pochi mesi "Non si butta via niente", la campagna promossa dal Comune di Bologna in collaborazione con il Gruppo Hera e Last Minute Market, società spin off dell'Università di Bologna, ha permesso di recuperare 340 tonnellate di prodotti alimentari e destinarli a enti no profit che si occupano di supportare persone in condizioni di difficoltà.

A fare il punto sull'iniziativa, in occasione della Giornata internazionale della Consapevolezza sugli sprechi e le perdite alimentari che ricorre il 29 settembre, sono stati l'assessore comunale alla Scuola e Agroalimentare, Daniele Ara, insieme al collega Simone Borsari, che ha la delega ai Lavori Pubblici.

Con loro anche Giulio Renato, direttore centrale dei servizi ambientali e flotte del gruppo Hera e Matteo Guidi, ad di Last Minute Market.

Da quest'anno il Comune di Bologna ha deciso di promuovere l'iniziativa coinvolgendo una rete di realtà del territorio che già da diversi mesi è attiva e impegnata nel progetto.

I donatori sono negozi, supermercati, mense aziendali, aziende tra cui Caab, Bologna FC 1909, Elior, i Portici Hotel, Aeroporto di Bologna, Lagardère Travel, i negozi di Vecchia Malga, Chef Express-Gruppo Cremonini, le farmacie aderenti a Federfarma, alcuni supermercati Despar e GAMS Ristorazione. Realtà che hanno raccolto e consegnato a Civbo-Cucine Popolari, Opera di Padre Marella, Amici d Piazza Grande, Open Group e l'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII e altri enti cibo per preparare circa 315.000 pasti. In termini di risparmio di risorse, il progetto ha evitato di immettere in atmosfera l'equivalente di 680.000 chili di anidride carbonica, pari a quella prodotta da 6.583 viaggi in auto da Milano a Napoli.

In particolare sono stati recuperati prodotti freschi, tra cui frutta e verdura, pasti cotti pronti per essere consumati, gastronomia, prodotti da forno, e prodotti a lunga conservazione.