

A Bologna "non si butta via niente": in salvo 340 tonnellate di cibo

"Non si butta via niente". Il monito dei nonni a Bologna è il titolo di un progetto che in un anno è potenzialmente in grado di salvare dalla pattumiera 340 tonnellate di...

Bologna - "Non si butta via niente". Il monito dei nonni a Bologna è il titolo di un progetto che in un anno è potenzialmente in grado di salvare dalla pattumiera 340 tonnellate di prodotti alimentari ancora buoni e destinarli, attraverso associazioni ed enti del terzo settore, a persone bisognose. La campagna anti-sprechi è stata promossa dal Comune in collaborazione con Hera e Last minute market, spin off dell'Università di Bologna nato proprio con l'obiettivo di recuperare le eccedenze di cibo. Palazzo D'Accursio ha coinvolto nel progetto diverse aziende e realtà del territorio, compreso il Bologna, che assieme a Caab, Elio, l'hotel I Portici, Despar, Vecchia Malga, Chef Express e le farmacie di Federfarma dona prodotti alimentari non consumati, che andrebbero buttati. A beneficiare del cibo recuperato le Cucine popolari, l'Opera di padre Marella, Amici di Piazza Grande, Open Group e la Comunità Papa Giovanni XXIII, che mettono a disposizione dei loro assistiti e delle famiglie che si rivolgono a loro il cibo recuperato. Di cosa si tratta? Ortofrutta, panini e piatti pronti, articoli di vario genere dai supermercati, che i donatori si impegnano a conservare e trasportare in maniera corretta. Le 340 tonnellate di alimenti recuperabili in un anno possono trasformarsi in teoria in circa 315.000 pasti: un meccanismo virtuoso di economia circolare che si stima possa evitare l'immissione in atmosfera di circa 680.000 chili di anidride carbonica.

"Questo progetto è ancora nella fase iniziale ma ha portato a risultati importanti", certifica l'assessore ai Lavori pubblici, Simone Borsari. "Il tema dello spreco è fondamentale. Bologna parla di cibo in tanti modi, il binomio 'lotta allo spreco e solidarietà' si è consolidato, anche perché non ci possiamo più permettere di non usare al meglio le materie prime e il cibo che produciamo", dice l'assessore alla Scuola e all'agricoltura, Daniele Ara. "L'obiettivo del progetto è ridurre la produzione di rifiuti, aiutando nello stesso tempo le persone che hanno bisogno", aggiunge Giulio Renato, direttore centrale Servizi ambientali di Hera. "L'adesione al progetto di molte realtà importanti, così come il tratto istituzionale, hanno fatto sì che realtà importanti come il Bologna calcio aderissero all'iniziativa", sottolinea l'amministratore di Last minute market, Matteo Guidi, ricordando che proprio domenica si celebra la Giornata internazionale della consapevolezza sugli sprechi alimentari. (DIRE)

© Riproduzione riservata



Peso: 29%

OCCHIO
ROMA NEWS

X

OCCHIO
ROMA NEWS[Home](#)[Notizie](#)[Roma](#) [Food](#) [Lifestyle](#) [Contatti](#)

Q

Search...

Search "Non si butta via niente" recupera 340 tonnellate di cibo in pochi mesi

[Benessere](#)

Bologna: la campagna "Non si butta via niente" recupera 340 tonnellate di cibo in pochi mesi

Notizie

Roma

Food

[Lifestyle](#) by Redazione 25 Settembre 2024[Contatti](#)

Bologna: la campagna "Non si butta via niente" recupera 340 tonnellate di cibo in pochi mesi - Occhioche.it

Ultimo aggiornamento il 25 Settembre 2024 by [Redazione](#)

In un momento in cui la consapevolezza verso la riduzione degli sprechi alimentari sta acquisendo sempre più importanza, **Bologna** si distingue con la sua iniziativa **"Non si butta via niente"**. Promossa dal **Comune di Bologna** in partnership con il **Gruppo Hera** e **Last Minute Market**, questa campagna ha già permesso di recuperare **340 tonnellate** di prodotti alimentari. Tutti i recuperi sono stati destinati a enti no profit che forniscono assistenza a persone in difficoltà. Questo articolo approfondisce l'impatto di tale iniziativa e i risultati ottenuti fino a oggi.

Il contesto della campagna

Un'iniziativa per combattere lo spreco

La campagna "**Non si butta via niente**" è stata lanciata dal **Comune di Bologna** con l'intento di affrontare il crescente problema dello spreco alimentare. Essa si inserisce nel contesto della **Giornata internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari**, celebrata il **29 settembre**. Questa data rappresenta un'importante opportunità per sensibilizzare i cittadini sul valore del cibo e sull'importanza di ridurre gli sprechi, non solo per motivi economici ma anche per il benessere dell'ambiente.

La scelta di promuovere questa iniziativa riflette una volontà collettiva di affrontare il problema alle radici, coinvolgendo vari attori locali. Il **Comune di Bologna** ha riconosciuto l'urgenza di creare un'alleanza tra pubblico e privato, affinché i prodotti alimentari non consumati possano essere recuperati e destinati a chi ne ha realmente bisogno.

Il ruolo degli attori coinvolti

Collaborazione tra pubblico e privato

A guidare questa iniziativa ci sono vari rappresentanti del **Comune**, tra cui l'assessore alla Scuola e Agroalimentare, **Daniele Ara**, e l'assessore ai Lavori Pubblici, **Simone Borsari**. Insieme a loro, figure importanti del **Gruppo Hera** e di **Last Minute Market**, come **Giulio Renato** e **Matteo Guidi**, svolgono un ruolo fondamentale nel coordinare le attività.

L'alleanza tra diverse entità ha permesso di coinvolgere diversi attori del territorio, fra cui supermercati, negozi e aziende locali. Nomi di spicco come **Bologna FC 1909**, i **Portici Hotel**, e l'**Aeroporto di Bologna** hanno dato il loro contributo, donando cibo che altrimenti sarebbe andato sprecato. Questa rete di supporto è essenziale per il successo della campagna e mette in risalto come la comunità possa unirsi per affrontare un problema cruciale come quello degli sprechi alimentari.

Risultati ottenuti e impatti ambientali

Un impatto significativo sulla comunità

Finora, grazie alla campagna, sono stati recuperati cibi freschi e prodotti di vario genere: dalla frutta e verdura, a pasti pronti e gastronomia. La raccolta di questi alimenti ha permesso di preparare circa **315.000 pasti** per varie organizzazioni no profit, come **Civbo-Cucine Popolari** e l'**Opera di Padre Marella**. Ciò ha avuto un forte impatto sociale, sostenendo persone in condizione di precarietà economica e contribuendo a costruire una rete di sicurezza alimentare.

Dal punto di vista ambientale, è stato calcolato che il progetto ha evitato l'emissione di circa **680.000 kg** di anidride carbonica. Questo è un risultato straordinario, paragonabile all'impatto ambientale di **6.583 viaggi** in auto da **Milano a Napoli**. Di conseguenza, l'iniziativa non solo supporta la comunità, ma contribuisce anche alla lotta contro il cambiamento climatico.

Prodotti recuperati e distribuzione

Varietà dei prodotti e loro destinazione

La campagna ha visto il recupero di una vasta gamma di prodotti alimentari. Tra questi, spiccano elementi freschi come frutta e verdura, oltre a pasti già pronti e prodotti da forno. Essa ha dimostrato che esiste un'ampia disponibilità di cibo che, senza un'adeguata rete di distribuzione, rischierebbe di andare sprecato.

La distribuzione è gestita tramite diversi enti no profit, i quali hanno il compito di garantire che il cibo arrivi alle persone che ne hanno bisogno. Grazie a questa campagna, è stata creata una rete di solidarietà significativa, capace di rispondere alle esigenze alimentari di una parte vulnerabile della popolazione. In questo modo, il progetto "**Non si butta via niente**" non solo riduce gli sprechi, ma rappresenta anche