

A Bologna arriva “Non si butta via niente”

30 Settembre 2024



(©Ufficio Stampa Hera)

Progetto di economia circolare a sostegno di chi si trova in difficoltà

Un’azione concreta di economia circolare e contrasto agli sprechi alimentari e, attraverso gli enti no profit del territorio, un sostegno alle persone in difficoltà: sono i principi su cui si basa “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 per il recupero delle eccedenze. L’iniziativa ha lo scopo di promuovere e diffondere sul territorio iniziative di prevenzione degli sprechi e di recupero delle eccedenze alimentari, oltre a mettere a sistema e valorizzare le azioni di donazione già attive.

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, in grado di recuperare oltre 340 tonnellate di prodotti alimentari. I primi risultati sono stati presentati in occasione della Giornata internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari che ricorre il 29 settembre.

Come funziona “Non si butta via niente”: i primi dati

L'iniziativa ha come obiettivo il recupero strutturato delle eccedenze alimentari a favore di enti no profit del territorio che si occupano di supportare persone in condizioni di difficoltà. I donatori sono i diversi attori della filiera alimentare, come esercizi commerciali, mense aziendali, aziende di produzione che, aderendo al progetto, si impegnano a gestire correttamente gli alimenti e i beni donabili, in particolare per quanto riguarda corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti. Gli enti beneficiari utilizzano i prodotti recuperati per l'attività di assistenza alimentare a favore di persone in difficoltà sul territorio.

Si tratta di uno degli esempi più evidenti di economia circolare: si previene lo spreco, si riduce la produzione di rifiuti, di anidride carbonica e di acqua, e nello stesso tempo si supportano persone che stanno attraversando un momento di difficoltà. Le realtà coinvolte nell'iniziativa a Bologna possono garantire in un anno oltre 340 tonnellate di prodotti alimentari recuperati, un valore che si traduce in circa 315.000 pasti potenzialmente derivabili da queste attività di economia circolare. In termini di risparmio di risorse, il progetto ha evitato di immettere in atmosfera l'equivalente di 680.000 chili di anidride carbonica (corrispondente a quella prodotta da 6.583 viaggi in auto da Milano a Napoli). In particolare, sono recuperati prodotti freschi e freschissimi, quali ad esempio ortofrutticoli freschi (quasi due terzi del totale), prodotti alimentari sfusi e confezionati, pasti cotti pronti per essere consumati, gastronomia, panificati e prodotti da forno, oltre a prodotti a lunga conservazione.

L'evoluzione del progetto e gli sviluppi futuri

L'avvio della campagna Non si butta via niente sul territorio del Comune di Bologna prevede una serie di azioni mirate ad accrescere la consapevolezza riguardo l'importanza di prevenire la produzione di rifiuti alimentari sensibilizzando i soggetti che operano nella filiera. Un obiettivo che verrà realizzato creando ulteriori sinergie tra il mondo imprenditoriale e il terzo settore e ottimizzando il recupero delle risorse alimentari disponibili sul territorio a favore di chi è in stato di bisogno. Verrà ampliato ulteriormente il numero di aziende donatarie coinvolte e di enti beneficiari, anche attraverso percorsi di formazione per i donatori al fine di assicurare la corretta gestione delle eccedenze.

Le realtà coinvolte

I prodotti alimentari e i pasti pronti vengono donati da diverse aziende e realtà del territorio, tra le quali 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. Gli enti no profit beneficiari coinvolti sono numerosi, tra questi Civbo-Cucine Popolari, Opera di Padre Marella, Amici d Piazza Grande, Open Group e l'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII. Grazie all'impegno degli operatori volontari, queste realtà svolgono un ruolo cruciale nella riuscita del progetto, recuperando direttamente le eccedenze e garantendo anche l'assistenza quotidiana alle persone in difficoltà.