

## I progetti di Cariplo contro lo spreco alimentare

[primadituttomantova.it/rubriche/glocalnews/i-progetti-di-cariplo-contro-lo-spreco-alimentare/](https://www.primadituttomantova.it/rubriche/glocalnews/i-progetti-di-cariplo-contro-lo-spreco-alimentare/)



fondazione cariplo

**Il 5 febbraio sarà la Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare, da sempre Fondazione Cariplo con i suoi progetti agisce in contrasto a questo fenomeno.**



04 Febbraio 2021 ore 14:36

Il 5 febbraio è la Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, un fenomeno che negli ultimi anni ha assunto proporzioni tali per cui combatterlo è considerata oggi una priorità a livello mondiale. Per questi motivi Fondazione Cariplo da tempo sostiene progetti sia per prevenire lo spreco del cibo che per recuperarlo.

## Il fenomeno dello spreco alimentare

---

In Italia ogni settimana gettiamo nella spazzatura circa 600 grammi di cibo a testa. Uno spreco enorme che ha conseguenze dal punto di vista ambientale ed economico. L'azione di Fondazione Cariplo in contrasto al fenomeno si collegano agli obiettivi dell'agenda Onu in tema di spreco alimentare e lotta al cambiamento climatico. Lo scopo principale è quello di mettere al centro l'utilizzo consapevole e sostenibile delle risorse a vantaggio di tutta la comunità.

## I progetti di Cariplo

---

Le iniziative sostenute da Fondazione Cariplo hanno coinvolto il settore dei Servizi alla persona, come il Programma QuBi-La ricetta contro la povertà infantile o il programma Welfare in azione, ma anche il settore Ambiente e Ricerca scientifica con progetti di economia circolare e di Food policy.

## Bella Dentro

---

Una start-up innovativa nata a Milano dall'idea di due giovanissimi imprenditori per migliorare l'approccio critico al consumo di frutta e verdura, che ogni anno in Italia obbliga gli agricoltori a lasciare nei campi circa il 4% della produzione ortofrutticola totale. Da oggi inoltre il progetto conta sul sostegno di Fondazione Social Venture Giordano Dell'Amore, che ha investito 300mila euro in equity.

Bella Dentro si propone di restituire dignità ai prodotti classificati come "scarto", poiché esteticamente imperfetti ma "belli dentro". In concreto, acquista direttamente dagli agricoltori quei prodotti orto-frutticoli di ottima qualità, che solitamente non vengono accettati dalle cooperative e dalla grande distribuzione. Successivamente ne promuove la vendita, presso privati, aziende e ristoranti, attraverso eventi e attività di comunicazione realizzati ad hoc per sensibilizzare i consumatori sulla naturalezza. Per poter salvare sempre più frutta e verdura, la start-up ha cominciato a creare anche una linea di prodotti, a marchio Bella Dentro, realizzati partendo dai prodotti salvati.

### **VAI non spreco di welfareinazione**

---

Si chiama "VAI non spreco" la APP lanciata a Baranzate per aiutare le famiglie più vulnerabili ad accedere a prodotti scontati. Così da rimettere anche in moto l'economia locale, valorizzando risorse che andrebbero altrimenti perse. E' quindi una APP con vantaggi per tutti, il cui lancio è stato sostenuto dal bando "Welfare di comunità" di Fondazione Cariplo. Un meccanismo semplice, che permette ai negozianti di postare le proprie offerte a fine giornata e alle persone di geolocalizzarle e visualizzarle sul proprio smartphone.

### **RECUP**

---

RECUP è un'associazione di promozione sociale che contrasta lo spreco alimentare attraverso un'azione partecipata e inclusiva nei mercati scoperti della città di Milano. Dal 2016 è riuscita a recuperare quasi 100 tonnellate di prodotti ortofrutticoli ancora edibili che sarebbero stati buttati via.

L'attività principale di RECUP si svolge in 11 mercati milanesi e a Verona. Ogni settimana l'APS riceve dai commercianti decine di cassette con prodotti invenduti, che vengono selezionati e distribuiti gratuitamente. Uno dei principi cardine dell'associazione è che chiunque aiuta nel recupero e nella selezione ha diritto ad una parte di ciò che viene "salvato". Da chi è interessato alla problematica che si sta cercando di contrastare ai passanti incuriositi. Scegliendo questa modalità d'intervento viene a crearsi spontaneamente un'atmosfera rilassata e un ambiente multiculturale e intergenerazionale. Questo permette contemporaneamente di rispondere al bisogno di maggiore coesione sociale dei quartieri milanesi e di ridurre lo spreco alimentare.

### **Call for Ideas Foody Zero Sprechi**

---

Dal 2015, il Comune di Milano e Fondazione Cariplo collaborano nella costruzione della Food Policy di Milano. Questo percorso ha messo in evidenza come il recupero del fresco rappresenti un punto di snodo importante per favorire lo sviluppo di diete sane e sostenibili per la città e i suoi cittadini. La Call for Ideas “Foody Zero Sprechi” intende contribuire all’attuazione della Food Policy di Milano, in collaborazione con il Comune di Milano e SO.GE.MI Spa. In particolare si intende favorire lo sviluppo di idee innovative per la raccolta e la redistribuzione delle eccedenze alimentari nell’ambito dei prodotti freschi. Oltre che il consolidamento e potenziamento delle attuali buone pratiche in essere. La Call è ancora aperta e scadrà il prossimo 10 febbraio.

### **BIOSTAR-PACK di economia circolare**

---

Solo considerando il Nord Italia, lo spreco alimentare rappresenta una frazione significativa (circa il 20%) dell’intera produzione di rifiuti. Circa il 28% degli scarti alimentari indifferenziati, inoltre, è ancora commestibile e riutilizzabile. In questo scenario, BIOSTAR-PACK propone di valorizzare la frazione organica dei rifiuti alimentari (circa l’80% del totale) nello sviluppo di compositi biodegradabili per applicazioni in imballaggio alimentare. L’imballaggio è oggi una delle maggiori applicazioni delle plastiche a base fossile. Le quali sono prodotte e consumate principalmente in modo non sostenibile. Questo causa un conseguente bioaccumulo nella catena alimentare (es. microplastiche in pesci e uccelli), inquinamento di acque ed emissioni di gas serra. Per opporsi a questo fenomeno BIOSTAR-PACK propone, un’idea innovativa ed eco-compatibile. Utilizzare come materiale per packaging materie prime a base di amido estratti da rifiuti organici e minerali argillosi naturali come biofiller.

### **Incontrarsi per nutrire la comunità**

---

Dall’emergenza cibo, alla casa all’inserimento lavorativo, grazie all’incontro dei cittadini Welfare Lodigiano di Comunità attiva una rete di supporto a chi si trova in difficoltà. Lanciato da una cordata di organizzazioni del territorio, il progetto si sviluppa su quattro assi di intervento: cibo, casa, lavoro e sviluppo della comunità. Con i suoi duecento volontari, il progetto organizza una raccolta di alimenti a lunga conservazione, che vengono distribuiti a circa duemila famiglie. Per farlo usufruisce del supporto di 53 organizzazioni sul territorio. Si tratta principalmente delle parrocchie della Diocesi di Lodi e i Centri di ascolto Caritas.

### **QUBI – La ricetta contro la povertà infantile**

---

Il Programma è attivo nella città di Milano dal 2017. Promosso da Fondazione Cariplo con il sostegno di Fondazione Peppino Vismara, Intesa Sanpaolo, Fondazione Romeo ed Enrica Invernizzi, Fondazione Fiera Milano e Fondazione Snam. L’obiettivo è il contrasto alla povertà minorile attraverso un’azione pensata, fin dall’avvio del Programma stesso, secondo 4 assi di intervento.

Il primo quello di realizzare una fotografia e relativa analisi della povertà assoluta a Milano. Il secondo è aumentare l'accesso alla spesa per le famiglie in disagio economico. Il terzo asse promuove sistemi integrati di presa in carico dei beneficiari. Mentre il quarto si occupa di realizzare azioni specifiche e innovative di contrasto alla povertà alimentare.

Rispetto al tema del contrasto alla povertà alimentare sono state realizzate anche altre azioni. L'attivazione e la gestione di tre Empori della Solidarietà con Caritas Ambrosiana, nei quartieri Barona, Lambrate e Niguarda. Sono nate tre Hub di recupero e redistribuzione del cibo con Banco Alimentare della Lombardia. Attivate in collaborazione con Comune di Milano – Food Policy, Politecnico e Assolombarda). Si trovano nei quartieri Isola, Ponte Lambro e Lambrate. Il sostegno dato al social market Solidando IBVA, specializzato in prodotti per i minori 0-3 anni. Infine l'ideazione del progetto “Frutta a Metà Mattina”, con Comune di Milano e Food Policy. Anticipando a metà mattina la frutta di fine pasto nelle scuole milanesi. Così da raggiungere contemporaneamente due importanti risultati. Ridurre gli sprechi alimentari, ma anche supportare un'alimentazione corretta e variegata per i bambini.

Condividi

© Copyright 2021 Dmedia Group SpA. Tutti i diritti riservati.