

# L'Italia fa scuola nel Mice

E lo fa per una giusta causa: grazie al progetto di recupero del cibo "Food for Good" siamo all'avanguardia in Europa **di Dario Ducasce**

“**F**ood for Good” fa scuola in Europa. Il progetto di lotta allo spreco alimentare nato circa tre anni fa dalla partnership tra Federcongressi&eventi, l'associazione che riunisce le imprese della meeting industry italiana, e le Onlus Banco Alimentare ed Equoevento, è oggi tra le best practice presenti sulla Piattaforma dell'UE dedicata proprio al tema delle perdite e degli sprechi alimentari (EU Platform on Food Losses and Food Waste). La notizia è quindi che l'Italia diventa esempio per

progetto avveniristico anche dal presidente dell'Opera Cardinal Ferrari di Milano - “Food for Good” è il programma nato per garantire il recupero delle eccedenze alimentari dagli eventi Mice e congressuali italiani che è partito nel 2015 grazie alla cura e alla collaborazione di Federcongressi&eventi e delle due Onlus Banco Alimentare ed Equoevento. Si tratta di un progetto “semplice”, che non comporta grossi sforzi, né soprattutto costi per gli organizzatori di eventi che vogliono parteciparvi facendo del bene



Secondo la Commissione Europea ogni anno nell'Unione sono sprecati circa 88 milioni di tonnellate di cibo

tutta l'Europa, e non solo, nella lotta allo spreco alimentare e nell'organizzazione di perfetti e corretti eventi legati alla tematica del cibo. Vale la pena, però, prima raccontare come si è arrivati a questo importante riconoscimento, e spiegare non solo come è nato, e grazie a chi, il progetto “Food for Good”, ma anche capire come funziona, chi lo utilizza e quale può essere il suo impatto positivo sul mondo del Mice e del business travel. Basato e organizzato nel rispetto delle normative grazie alla Legge n.155/2003 detta del Buon Samaritano - tanto che alla sua partenza venne presentato come

al prossimo. Attraverso il lavoro di Banco Alimentare ed Equoevento, Federcongressi&eventi è in grado di mettere in contatto diretto i responsabili delle società di catering o gli organizzatori di eventi con le organizzazioni di volontariato che si trovano proprio sul territorio nel quale si svolge l'evento. L'organizzatore spiega alla Onlus di riferimento, quindi, quali sono le tipologie e le quantità di cibo da recuperare: a questo punto il suo “lavoro” è già finito. Tocca alla Onlus organizzarsi per provvedere al recupero del cibo in eccesso al termine del pranzo o della cena. Il cerchio si chiude,

infine, quando il cibo recuperato viene consegnato direttamente ad enti caritatevoli che ne hanno fatto richiesta (come ad esempio case famiglia, mense per poveri e centri per rifugiati) in modo veloce senza che niente vada a male o venga sprecato.

### Stop agli sprechi

Non serve essere così tanto sensibili per non osservare con fastidio e senso di impotenza lo spreco di cibo che spesso avviene al termine di un pranzo o di una cena durante i convegni. Certo, è corretto che i buffet debbano essere ricchi per

### Chi è chi

- Banco Alimentare è una Onlus che persegue finalità di solidarietà sociale attraverso la raccolta delle eccedenze di produzione agricole, dell'industria, specialmente alimentare, della grande distribuzione e della ristorazione organizzata e alla ridistribuzione ad enti che si occupano di assistenza e di aiuto ai poveri, agli emarginati e, in generale, a tutte le persone in stato di bisogno.
- Equoevento è la prima organizzazione in Italia che si occupa di risolvere il problema degli sprechi alimentari nel settore degli eventi. Nata nel 2014, l'organizzazione si è sviluppata rapidamente grazie ad una rete di giovani volontari e, in meno di un anno, ha realizzato oltre 100 Equoeventi, oltre 30.000 pasti ritirati, oltre 20 enti caritatevoli beneficiari, tra case famiglia, mense per poveri e centri per rifugiati.
- Federcongressi&eventi è l'associazione nazionale di primo livello che rappresenta unitariamente le imprese pubbliche e private e i professionisti che svolgono attività connesse con il settore dei congressi, convegni, seminari ed eventi aggregativi, di incentivazione e di comunicazione.



soddisfare l'occhio oltre al palato, ma spesso grandi quantità di cibo finiscono nella spazzatura. "Food for Good" oggi è tra le best practice presenti sulla Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari (EU Platform on Food Losses and Food Waste). È molto importante, perché questa stessa Piattaforma dell'UE era stata istituita circa due anni fa dalla Commissione Europea nell'ambito del Piano d'azione dell'UE per l'economia circolare del 2015 al fine di individuare, condividere e sviluppare soluzioni per ridurre lo spreco nella filiera alimentare così da contribuire a raggiungere l'"Obiettivo di Sviluppo Sostenibile" di dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 e diminuire le perdite di cibo lungo le catene di produzione e di approvvigionamento alimentare. "Food for Good" è stato inserito tra le buone pratiche da condividere a livello europeo anche grazie alla proposta di Banco Alimentare, Onlus che ne ha condiviso gli ideali dall'inizio e che contribuisce ai lavori della Piattaforma dell'UE sul tema delle perdi-

Dal suo lancio "Food for Good" ha permesso il recupero di circa 80mila piatti pronti

La delegazione italiana durante la presentazione di "Food for Good" al Parlamento Europeo





Alessandra Albarelli,  
Presidente di  
Federcongressi&eventi

Eliminare gli sprechi  
alimentari agli eventi è  
una practice che sempre  
più organizzatori sposano

te e degli sprechi alimentari in virtù della delega ricevuta dal Tavolo per la lotta agli sprechi e per l'assistenza alimentare del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. «La decisione di proporre "Food for Good" come buona prassi anche a livello europeo è nata dalla consapevolezza del forte valore del modello adottato in Italia. Un modello che non ha solo come scopo il recupero delle eccedenze dal settore degli eventi e dai congressi, ma di creare una cultura del valore del cibo anche in questo ambito, attraverso una serie di strumenti di comunicazione molto efficaci e fondamentali per la replicabilità del progetto, anche negli altri Stati membri d'Europa», ci ha spiegato la Responsabile Comunicazione di Banco Alimentare **Giuliana Malaguti**. «Essere diventati un modello operativo di dimensione europea», ha aggiunto la Presidente di Federcongressi&eventi **Alessandra Albarelli**, «è un risultato che gratifica l'impegno di chi sostiene "Food for Good". E per noi di Federcongressi&eventi si tratta di un programma fortemente voluto. Dal suo lancio ha permesso il recupero di circa 80mila piatti pronti e 5mila chilogrammi

Giuliana Malaguti,  
Responsabile  
Comunicazione di Banco  
Alimentare



## I numeri dello spreco di cibo in Europa

Secondo la Commissione Europea, ogni anno nell'UE sono sprecati circa 88 milioni di tonnellate di cibo, circa 173 chilogrammi pro capite, per un valore complessivo di circa 143 miliardi di euro. Stimando la produzione complessiva di alimenti in Europa in 865 kg/per persona, significa che ad andare sprecato è il 20% del cibo prodotto, una cifra imponente che deve essere assolutamente ridotta.



di pane e frutta. Il riconoscimento a livello europeo ci riempie di orgoglio ma, soprattutto, ci stimola a fare di più affinché un numero sempre crescente di operatori del settore lo adotti durante i propri eventi».

## Anche in Parlamento

Dopo essere stata eletta come best practice europea, "Food for Good" è stata anche presentata lo scorso maggio, all'aula del Parlamento Europeo di Bruxelles, durante la conferenza "Meno spreco, più solidarietà - Il Caso Italiano e le Buone Pratiche Nazionali". Presente anche la stessa Presidente di Federcongressi&eventi **Alessandra Albarelli** che ha ricordato l'obiettivo di sensibilizzare non solo tutti gli operatori italiani ma anche le associazioni internazionali della meeting industry, attraverso campagne di comunicazione ad doc. Durante l'evento l'Onorevole **Patrizia Toia** ha voluto sottolineare come «L'Unione europea sia una delle regioni più ricche del pianeta ed è anche quella più all'avanguardia sui temi dell'ambiente e dell'economia circolare».