



Congressi socialmente responsabili a partire dal food

Recuperare le eccedenze di cibo durante un meeting può diventare un utile strumento per fare del bene, dando sostegno ai bisognosi e all'ambiente, con beneficio anche economico

➡ Dario Ducasce

Già adottata da diversi attori del settore, la pratica del recupero del cibo ha nel progetto "Food for Good" una modalità più strutturata

In un momento storico come questo nel quale anche l'importanza della solidarietà – intesa, in questo contesto, come accoglienza – viene messa in dubbio per ragioni politiche e opportunistiche, è bello vedere arrivare dal mondo del turismo, e in particolare da quello business, la nascita di un'iniziativa davvero intelligente e utile. Poco prima dell'inizio delle vacanze estive infatti è stato presentato a Milano l'importante progetto fondato sul recupero del cibo e delle derrate alimentari inutilizzate durante lo svolgimento di meeting e congressi. Denominato "Food For Good - From meetings to solidarity", è stato predisposto congiuntamente da Federcongressi&eventi, Banco Alimentare Onlus ed Equoevento Onlus, nel quadro di un accordo firmato a Roma precedentemente, ovvero in occasione della Convention nazionale della stessa associazione delle imprese e dei professionisti che lavorano nell'industria italiana degli eventi e dei convegni. Ecco quindi un'iniziativa che abbina il buon fare business nel mondo degli eventi al fare del bene senza fatica, anzi; come spiegava bene lo

scrittore e poeta tedesco Bertold Brecht, "aiuta te mentre aiuti gli altri: pratica la solidarietà".

Come funziona

Entrambe le Onlus coinvolte nel progetto – Banco Alimentare ed Equoevento – si prestano ad adottare tutte le misure necessarie affinché le organizzazioni delle loro reti recuperino le eccedenze alimentari in occasione degli eventi e nei luoghi segnalati direttamente da Federcongressi&eventi e dal suo network di affiliati. Al ritiro delle eccedenze provvederanno direttamente le organizzazioni o altri enti caritativi dalle stesse incaricati per il ritiro e che ne faranno immediatamente uso per portarli a chi ne ha bisogno.

Ma da dove arriva l'idea del recupero del cibo e perché? Basta partire dai numeri per capire: in Italia, secondo l'Istat, si sprecano 6 milioni di tonnellate di alimenti ogni anno, a fronte di 6,3 milioni di individui che vivono in povertà assoluta. I poveri sono anziani soli, ma anche persone che perdono il lavoro, padri e madri separati, extracomunitari: donare alle

LOTTA ALLO SPRECO

Alla presentazione di "Food for Good" erano presenti diversi attori che hanno partecipato alla realizzazione del progetto o che hanno aderito alle sue importanti finalità umanitarie, tra cui la scienziata ambientale, blogger e scrittrice **Lisa Casali**, che ci ha raccontato la sua esperienza: «Mi impegno personalmente per cambiare ogni giorno l'approccio verso il cibo», racconta Casali «una sera, anni fa, pulendo dei carciofi, mi sono accorta che quello che stavo buttando via era più di quello che stavo per mangiare. In media si calcola che sia il 50%, tantissimo. Le stesse bucce dei frutti, per esempio, hanno un contenuto di vitamine e di fibre pari se non superiore alla parte nobile. Ma lo spreco si combatte anche tornando a cucinare – con beneficio per la salute – anziché ripiegare sui cibi pronti».

strutture che li assistono il cibo in eccedenza è un atto di responsabilità sociale, non solo un'alternativa allo smaltimento delle eccedenze. Qui parte allora l'esperienza di "Food for Good", un'idea semplice se si vuole, anche nel suo funzionamento: location per eventi, agenzie specializzate in meeting o società di catering

Tabella 1 - Ecco un riepilogo del cibo già recuperato e una proiezione, ipotetica ma di buona approssimazione, di quanto si potrebbe recuperare se si adottasse la buona pratica in tutti i convegni italiani.

Porzioni di	Recuperato progetto pilota	Se in tutti i convegni si facesse recupero
Primi piatti	700	4.046.085
Secondi piatti	407	2.352.509
Contorni	10	57.801
Dessert	126	728.295
Frutta (in kg)	2,5	14.450
Panini imbottiti (numero di)	150	867.018
Pane e prodotti da forno (in kg)	16,5	95.372

iniziano la catena della solidarietà comunicando alla segreteria di Federcongressi data, luogo dell'evento e numero di partecipanti previsti, oltre al numero di telefono del catering incaricato. Quindi la segreteria inoltra la richiesta a Banco Alimentare o Equoevento, a seconda della pertinenza territoriale, che a loro volta inviano i propri volontari a raccogliere il cibo integro e non consumato al termine dell'evento per consegnarlo immediatamente alle strutture di assistenza. Capita spesso infatti che i convegni si rivelino non solo occasioni di conoscenza e sviluppo, ma anche fonte di spreco alimentare: la volontà di lusingare gli invitati con buffet molto ricchi e contemporaneamente la difficoltà di determinare l'esatto

Secondo l'Istat in Italia si sprecono circa 6 milioni di tonnellate di alimenti ogni anno: di contro 15mila organizzazioni danno aiuti alimentari ogni giorno





LA NOVITÀ DI FOOD FOR GOOD

Già adottata da diversi operatori del settore, la buona pratica del recupero del cibo vede nel progetto "Food for Good" un'applicazione più strutturata, mirata a coinvolgere tutti gli attori della filiera Mice (sedi, Pco, clienti e partecipanti) che si avvale dell'importante "cappello" di un'organizzazione seria e preparata come Federcongressi e eventi, sul cui sito è già possibile scaricare i materiali informativi e i modelli di comunicazioni a disposizione degli organizzatori che desiderano informare rispettivi clienti e partecipanti.

numero di partecipanti possono produrre eccedenze che restano inutilizzate. Eccedenze che spesso finiscono per aumentare il carico di rifiuti, cosa moralmente discutibile. Senza contare che trasformare il cibo in rifiuti comporta un costo maggiore che riciclarlo (perché i rifiuti vanno poi smaltiti). Invece recuperare il cibo è facile, costa poco tempo ed energie, e c'è una legge (la 155/2003) che consente di farlo.

Solidarietà e benefici

Insomma il recupero di cibo dai convegni è un'operazione che dà indubbi e diversi benefici: sociale, economico e ambientale: con il riciclo si crea meno inquinamento perché si smaltiscono meno alimenti nelle discariche. E non manca un beneficio educativo: si educa al rispetto per il valore del cibo e per la fatica umana nel prepararlo. Senza dimenticare, oltretutto, che questa operazione è perfettamente in linea col tema dell'anno, quello di Expo, il cui claim recita appunto "Nutrire il pianeta - energia per la vita".

UN AIUTO CONCRETO

Al progetto ha partecipato anche l'Opera Cardinal Ferrari Onlus, ente che sin dal 1921, come spiega il presidente **Pasquale Seddio**, «dà risposta concreta alle istanze delle parti sociali più bisognose, offrendo uno spazio anche ai senza tetto. «A Milano si trovano 83mila persone senza reddito e 140mila persone con un reddito medio mensile di 450 euro. La povertà alimentare è al centro di questo fenomeno», continua Seddio, «Se poi si considera che il problema riguarda soprattutto donne, bambini e giovani, si comprende bene come a rischio sia il fondamento stesso della società, ovvero la famiglia. Ecco che allora cambiare stile di vita, cominciando, per esempio, dalla lotta allo spreco, diventa una responsabilità di tutti».

Ci vuole una filiera

Secondo l'Istat oltre 10 milioni di persone sono in stato di povertà in Italia, 6,3 milioni delle quali versano in povertà assoluta; e oltre 1 milione sono bambini tra zero e cinque anni. La Fao stima gli sprechi alimentari nel mondo in 1,3 miliardi di tonnellate all'anno, ovvero un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano. Nel nostro Paese si sprecano circa 6 milioni di tonnellate di alimenti ogni anno. Di contro oltre 15mila organizzazioni erogano aiuti alimentari ogni giorno, attraverso mense per i poveri, case d'accoglienza, comunità residenziali e sostegno alimentare. «Per far sì che il recupero dell'eccedenza non sia una semplice alternativa allo smaltimento, ma diventi, per le società di ristorazione e catering, un valore aggiunto nell'offerta ai propri clienti e una concreta modalità di operare all'insegna della sostenibilità, occorre», dice **Giuliana Malaguti**, Responsabile approvvigionamento Fondazione Banco Alimentare Onlus, «che il recupero avvenga all'interno di una "filie-

Il parterre della presentazione milanese dell'iniziativa "Food for Good", con Lisa Casali, Mario Buscema e Giuliana Malaguti



ra” sicura, in cui i diversi soggetti coinvolti abbiano compiti e responsabilità chiari e definiti da una procedura condivisa, solo così potrà essere inteso anche come un vero e proprio investimento».

Questione di tempi e di menu

«Il recupero del cibo», spiega **Francesco Colicci**, co-founder Equoevento Onlus, «richiede alcuni modus operandi chiari: attenzione e tempi molto ravvicinati rispetto alla preparazione degli alimenti, consumo limitato alle 24 ore successive al ritiro; conservazione adeguata degli alimenti; esposizione sul buffet in modo progressivo. Il cibo viene poi raccolto dai volontari delle onlus a un’ora concordata e portato immediatamente presso gli enti caritatevoli». È bene sottolineare che il risparmio e il recupero alimentare negli eventi si predispongono già dalla scelta del menu, come spiega **Cristian Pratelli**, chef di Summertrade, società di catering e banqueting del Gruppo Rimini Fiera. «È possibile guidare il cliente che si dichiara da subito sensibile al recupero, proponendo menu a buffet che comprendano una parte dei piatti realizzata in anticipo e l’altra da realizzare con cotture espresse. Per intenderci: una lasagna o la si prepara in precedenza o non è possibile incrementarne la quantità last minute, al contrario una pasta saltata o un salume si possono preparare anche last minute,



limitando l’eventuale rimanenza. Le eccedenze, se trattate in maniera adeguata dal punto di vista igienico-sanitario, sono recuperabili e consumabili nelle 24 ore dopo l’evento. Massima attenzione va riposta quindi nelle varie fasi di lavoro: quello che si conferisce non è assolutamente uno “scarto”, ma cibo sano ed edibile». ■

Cristian Pratelli, chef di Summertrade, società di catering del Gruppo Rimini Fiera, ha spiegato che il recupero è semplice se organizzato per tempo



Capita spesso che i convegni si rivelino non solo occasioni di conoscenza e sviluppo, ma anche fonte di spreco alimentare: perché non cambiare le cose?