



RASSEGNA STAMPA

Il cibo che serve

A cura di

Agenzia Comunicatio



COMUNICATO STAMPA

SOCIALE; ACLI ROMA: PRESENTATO IL PROGETTO "IL CIBO CHE SERVE" PER IL RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI FRESCHI IN ECCEDEXZA

Oggi, **lunedì 5 febbraio 2018** alle ore 10, in occasione della **V giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, le **ACLI di Roma e provincia** hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, il progetto **"Il cibo che serve"** per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza.

Si tratta di un progetto, finanziato dalla **Regione Lazio** e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la ridistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e ridistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle ACLI di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, **Romacheserve**, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero.

Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto: **Nicola Zingaretti**, presidente della Regione Lazio, **Lidia Borzi**, presidente delle ACLI di Roma e provincia, **Sabrina Alfonsi**, presidente del Municipio Roma I Centro, **Fabio Massimo Pallottini**, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, **Giampiero Malagnino**, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam.

"Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle ACLI di Roma, e intende mettere a sistema la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3000 persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle ACLI di Roma è quelli di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato ATP per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza.

Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle ACLI di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle ACLI di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati.

"Attraverso questo progetto – **dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia** – prosegue l'impegno delle ACLI di Roma al fianco degli ultimi attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni. Proprio per questo anche per "il cibo che serve" realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento".

"Non è un caso – **dice il vicepresidente vicario dell'Enpam, Giampiero Malagnino** – che per il terzo anno consecutivo l'avvio del ciclo di eventi in Piazza della Salute, che promuove la cultura della prevenzione e la diffusione di stili di vita sani, coincida con un'iniziativa che valorizza il cibo e contrasta lo spreco di risorse alimentari. Frutta e verdura sono più che mai necessarie per la prevenzione della salute negli adulti e fondamentali per una crescita equilibrata nei più giovani. Un'alimentazione povera di cibi freschi è concausa di alcune delle più diffuse patologie, eppure i dati ci dicono che sprechiamo maggiormente proprio quei cibi che ci aiutano a mantenerci sani. Anche per questo l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo. Come professionisti della salute siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo".

"Italmercati Rete Di Imprese – **spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del CAR** – è costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'Ingrosso italiani, tra questi c'è anche quello di Roma, dove in larga misura viene trattato il prodotto fresco. Proprio per questo la nostra presenza oggi è per ribadire il nostro sostegno al progetto delle ACLI di Roma che è in linea con quello nazionale che abbiamo vinto grazie a un bando del MIPAAF, sempre per la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari".

--

UFFICIO STAMPA ACLI ROMA

-- Agenzia Comunicatio
Via di Porta Cavalleggeri 127, Roma 00165
Tel. 06.87.77.76.09
Fax. 06.83.79.68.85
Gianluca Scarnicci 320.43.43.394
Matteo Guerrini 345.11.67.736

Roma, con il furgoncino delle Acli arriva il pane dei poveri

GIANNI SANTAMARIA
ROMA

Ogni giorno due camioncini targati Acli girano per Roma. Novelli Pollicino dell'Urbe seguono la strada segnata dal pane. Non molliche, però, ma pagnotte intere che i fornai altrimenti butterebbero. Lo portano a mense come quelle Caritas della Stazione Termini e di Colle Oppio. Mentre alcuni panifici vengono messi direttamente in collegamento con le associazioni a loro vicine che si occupano dell'emergenza cibo nella Capitale, in modo anche da costruire reti di prossimità.

"Pane a chi serve 2.0" è il nome del progetto, portato avanti dal 2015 dalle Associazioni cristiane lavoratori italiani. Sono 15 i volontari attivi nel progetto. Con questo metodo vengo-

no recuperati in un anno 76.500 chili di pane (per un valore di circa 200mila euro) a beneficio di 2.300 persone fragili che vengono raggiunte ogni giorno. Sono coinvolti 45 panifici e 44 associazioni in 4 municipi. Il tutto all'insegna della gratuità. Questi finora i numeri del progetto, che domattina - nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare - sarà rilanciato e potenziato. Presso la Piazza della salute dell'Enpam, in piazza Vittorio, infatti, sarà presentato "Il cibo che serve", iniziativa che si avvale del finanziamento della Regione Lazio.

Obiettivo è aumentare il servizio per il pane, arrivando a 3mila persone fragili al giorno in 6 municipi. Ma si punta anche ad ampliare il raggio d'azione ai cibi freschi in scadenza e alla frutta e verdura. Per questo sarà acquistato un furgoncino refrigerato. Obiettivo è am-

Alle mense 76 tonnellate l'anno. Da domani il progetto si allarga: "fresco", frutta e verdura per pasti di qualità

pliare la qualità, per offrire pasti bilanciati anche agli ultimi. A Roma oltre alle 7.500 persone in povertà totale (ma le stime arrivano anche al doppio) ce sono anche, più nascoste, 500mila (in 130mila famiglie di anziani, disoccupati, separati) che fanno un pasto bilanciato solo ogni tre giorni, con danni anche alla salute. Lo spreco di pane è calcolato in 20 tonnellate al giorno. Il progetto è «un moltiplicatore di solidarietà, non ci sostituiamo a chi lavora sulle povertà estreme, innanzit-

to la Caritas, ma fungiamo da facilitatori», spiega Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia. Il funzionamento è facilitato dagli sgravi previsti dalla legge Gadda. Le Acli hanno predisposto un vademecum su tutti gli aspetti pratici. Poi fanno attività di "matching", cioè mettono in contatto offerta di pane (in città ci sono autentici colossi della panificazione con 400 addetti e decine di punti vendita) e domanda di chi lo usa per i bisognosi.

Tutta la filiera, dalle bolle ai quantitativi di pane trattato, viene controllata. Al momento c'è un sistema basato su WhatsApp. Presto ci sarà l'app "Roma che serve", per favorire il contatto tra realtà produttive ed enti caritativi. Molte, poi le attività collaterali: dalla formazione dei volontari, alla sensibilizzazione in scuole e parrocchie, per

contrastare lo spreco. Fino a corsi per cucinare con gli avanzati (ne è nato anche un ricettario), in collaborazione con l'istituto alberghiero Gioberti. A breve 14 studenti terranno corsi di cucina mediterranea ad altrettanti immigrati. In sei parrocchie, poi, saranno istituiti presidi solidali per favorire l'inclusione attiva, uno dei punti fermi acclisti. Ci sarà distribuzione di beni, ma anche un aiuto ad esigere i propri diritti, dice Borzi. Perché tante persone in povertà hanno maturato diritti, ad esempio pensionistici, che non sanno di avere. Inoltre, corsi di avviamento alle professioni, soprattutto di cura, o di italiano, tornei sportivi e visite guidate alla città per gli anziani. «Perché la lotta allo spreco - conclude Borzi - è una grande occasione per costruire coesione sociale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SERVIZIO ANDATO IN ONDA IL 5/2 ALLE
ORE 14

[GUARDA](#)



SERVIZIO ANDATO IN ONDA IL 5/2 ALLE
ORE 13

[GUARDA](#)



INTERVISTA DEL 7/2 ALLE ORE 16.40

[ASCOLTA](#)

Roma, Giornata contro lo spreco alimentare: dalle birre alle app, i progetti per sensibilizzare al recupero



Un momento delle iniziative promosse da Eataly nella Giornata nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari a Roma

Ci sono gli alimenti in scadenza da redistribuire, ma anche l'arte come mezzo per prevenire le cattive abitudini tra le iniziative lanciate nella Capitale



Lo leggo dopo

05 febbraio 2018

3



Sono oltre 30mila i bambini che a Roma non riescono a nutrirsi correttamente: il dato emerge nella quinta Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che nella Capitale ha visto il susseguirsi di una serie di iniziative, dai convegni alle mostre sino alla promozione di birre artigianali e progetti contro ogni tipo di dispendio di risorse ed energie.

"IL CIBO CHE SERVE"

Si chiama "Il cibo che serve" il progetto finalizzato al recupero di frutta, verdura e altri generi in scadenza. Finanziato dalla Regione Lazio, è stato presentato dalla fondazione Enpam e dalle ACLI di Roma e Provincia. Grazie al progetto, gli alimenti verranno raccolti e redistribuiti con il potenziamento di una rete solidale tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Azioni che saranno rafforzate con la creazione di un'app per smartphone, Romachese, tramite cui sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle.



Incontro promosso dal Banco Alimentare (archivio) (Vatican Media)

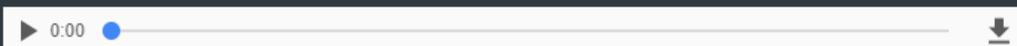
Basta sprechi alimentari

In occasione della V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le Acli lanciano il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza.

Barbara Castelli – Città del Vaticano

Ogni anno in Italia si buttano nel cestino alimenti per un valore di 16 miliardi. Nell'odierna V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le Acli (Associazioni Cristiane Lavoratori Italiani) hanno presentato il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza. L'iniziativa, finanziata dalla Regione Lazio e della durata di un anno, intende contrastare la povertà nell'Urbe attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi di prossima scadenza. Lidia Borzi, presidente Acli Roma e provincia, ha annunciato che nascerà anche una App, per mettere in contatto gli esercenti con gli "operatori che seguono gli ultimi". Tutto questo, spiega ai nostri microfoni, favorirà una sorta di "moltiplicatore di solidarietà", accanto alle organizzazioni che già operano in questo orizzonte. Saranno, inoltre, "attivi dei presidi sociali nella città, in modo particolare nelle periferie", non solo per la "distribuzione del cibo", ma anche per creare dei "veri percorsi di inclusione sociale". Attenzione verrà dedicata anche alle attività aggregative, perché, rimarca Lidia Borzi, oltre alle "povertà materiali" ci sono anche "le povertà relazionali" e una delle più "grandi povertà" che vive Roma è "la solitudine".

Ascolta e scarica l'intervista con Lidia Borzi



[ASCOLTA](#)

Politica

Contrastare la povertà con "Il cibo che serve": ecco il progetto per recuperare gli sprechi

Finanziato dalla regione Lazio e presentato oggi dalle Acli di Roma

RT Redazione
05 FEBBRAIO 2018 17:34

1
Condivisioni



Immagine d'archivio

Contrastare la povertà in città tramite il **recupero dei generi alimentari** freschi in eccedenza. E' il progetto "Il cibo che serve", finanziato dalla regione Lazio per un anno e presentato oggi dalle Acli di Roma e provincia, nell'ambito della piazza della Salute della Fondazione Enpam, in piazza Vittorio Emanuele II 78.

Il cibo verrà raccolto e ridistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle Acli di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, **negozi di vendita al dettaglio**, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie).

Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, Romacheseve, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni **specifiche di educazione e sensibilizzazione** sul tema del recupero. Hanno già aderito sei municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle Acli di Roma è quello di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato Atp per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza.

Sono intervenuti alla **conferenza stampa** di presentazione del progetto: Nicola Zingaretti, presidente della Regione Lazio, Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia, Sabrina Alfonsi, presidente del Municipio Roma I Centro, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam.

Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del **concorso fotografico Fotosocial 2017**, promosso dalle Acli di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle Acli di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati.

Contro gli sprechi arriva “Il cibo che serve”

L'iniziativa promossa dalle Acli di Roma per recuperare e ridistribuire pane e cibi freschi di prossima scadenza, mettendo in rete realtà produttive che hanno eccedenze da donare e realtà solidali

Di Redazione Online — pubblicato il 6 febbraio 2018

SOLIDARIETÀ IN CITTÀ



Nasce con l'obiettivo di recuperare i generi alimentari freschi in eccedenza il progetto “Il cibo che serve”, presentato ieri, 5 febbraio, nella V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, dalle Acli provinciali di Roma. Il meccanismo è semplice: recuperare e ridistribuire pane e cibi freschi commestibili di prossima scadenza, grazie al potenziamento di una rete solidale organizzata e “facilitata” dalle Acli di Roma, tra municipi, realtà produttive – come panificatori, servizi di ristorazione, negozi al dettaglio, mercati e grande distribuzione – e realtà solidali, dagli enti del terzo settore alle mense, alle parrocchie. A potenziare questa catena, il progetto, finanziato dalla Regione Lazio, prevede anche la creazione di un'app, “Romacheseve”, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Ancora, “Il cibo che serve”, che avrà la durata di un anno, prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero.

«**Attraverso questo progetto** – dichiara la presidente delle Acli provinciali di Roma Lidia Borzi – prosegue il nostro impegno al fianco degli ultimi, attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata, capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni». L'iniziativa infatti si presenta come una sorta di “evoluzione” del progetto “Il pane a chi serve 2.0”, mettendo a sistema la raccolta e la ridistribuzione dei “freschi”, incrementando il numero di persone raggiunte fino a toccare le 3mila al giorno. Anche grazie al furgone refrigerato che verrà acquistato con i fondi stanziati dalla Regione.

Anche per “Il cibo che serve”, continua Borzi, «realizzeremo 6 presidi sociali dedicati alla

ridistribuzione diretta del pane e degli alimenti freschi in scadenza ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio e aiutare a uscirne». Con il progetto inoltre «verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento».

«**Come professionisti della salute** siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo», è il commento di Giampiero Malagnino, vice presidente vicario della fondazione Enpam, che ha ospitato nella sua “Piazza della Salute” la presentazione della nuova iniziativa di solidarietà. «Frutta e verdura sono più che mai necessarie per la prevenzione della salute negli adulti e fondamentali per una crescita equilibrata nei più giovani. Un'alimentazione povera di cibi freschi – osserva – è concausa di alcune delle più diffuse patologie, eppure i dati ci dicono che sprechiamo maggiormente proprio quei cibi che ci aiutano a mantenerci sani. Anche per questo l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo».

Sostegno al progetto delle Acli anche da parte di Italmercati, presente alla conferenza stampa di presentazione con il presidente Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro agroalimentare di Roma. «La nostra presenza – spiega – è per ribadire il nostro appoggio a un progetto che è in linea con un'iniziativa nazionale che ci vede protagonisti nella limitazione degli sprechi e nell'impiego delle eccedenze alimentari».

SOLIDARIETÀ

Spreco alimentare: Acli Roma, presentato il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi freschi in eccedenza

5 febbraio 2018 @ 16:31



Oggi, in occasione della V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le Acli di Roma e provincia hanno presentato, nell'ambito della Piazza della salute della Fondazione Enpam, il progetto "Il cibo che serve" per

il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza. Si tratta di un progetto, finanziato dalla Regione Lazio e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e redistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle Acli di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, grande distribuzione organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, Romacheseve, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero. Sono intervenuti alla presentazione del progetto: Nicola Zingaretti, presidente Regione Lazio; Lidia Borzi, presidente Acli Roma e provincia; Sabrina Alfonsi, presidente Municipio Roma I Centro; Fabio Massimo Pallottini, direttore generale Centro agrolimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario Fondazione Enpam.

Contenuti correlati

SOLIDARIETÀ

Spreco alimentare: Borzi (Acli Roma), con "Il cibo che serve" prosegue "modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva"

SOLIDARIETÀ

Spreco alimentare: Borzì (Acli Roma), con "Il cibo che serve" prosegue "modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva"

5 febbraio 2018 @ 18:24



Attraverso il progetto "Il cibo che serve" prosegue "l'impegno delle Acli di Roma al fianco degli ultimi con un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma

all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni". Lo ha affermato Lidia Borzì, presidente delle Acli di Roma e provincia, in occasione della presentazione del progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza. Anche per questo progetto, ha rilevato Borzì, "realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà".

Secondo il vicepresidente vicario dell'Enpam, Giampiero Malagnino, "un'alimentazione povera di cibi freschi è concausa di alcune delle più diffuse patologie". "Anche per questo – ha aggiunto – l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo. Come professionisti della salute siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo". Anche Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del Centro agroalimentare di Roma, ha ribadito "il nostro sostegno al progetto delle Acli di Roma, in linea con quello nazionale vinto grazie a un bando del Mipaaf, sempre per la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari".

Contenuti correlati

SOLIDARIETÀ

Spreco alimentare: Acli Roma, presentato il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi freschi in eccedenza

Pane e cibi freschi in eccedenza verranno recuperati e distribuiti a mense e parrocchie

Il progetto "Il cibo che serve", presentato dalle ACLI di Roma e provincia, ha come obiettivo proprio il recupero dei generi alimentari freschi e con scadenza a breve, che altrimenti rischierebbero di essere buttati e non consumati.

72

Mi piace

Condividi



Pane e cibo in eccedenza verrà raccolto e distribuito a mense, enti caritatevoli e parrocchie. Il progetto "**Il cibo che serve**", presentato dalle **ACLI di Roma** e provincia, ha come obiettivo proprio il recupero dei generi alimentari freschi e con scadenza a breve, che altrimenti rischierebbero di essere buttati e non consumati. Si tratta di un'iniziativa finanziata dalla **Regione Lazio** e della

durata di un anno. Il cibo verrà raccolto grazie alle Acli, ai municipi romani, ai panificatori e ai ristoratori di Roma, alla grande distribuzione, agli alimentari e ai mercati rionali e agroalimentari. Grazie a un'app per smartphone, **Romachese**, chi ha eccedenze potrà segnalarlo e chi ha necessità di riceverle potrà accogliere la segnalazione. L'obiettivo è di raggiungere 3mila persone al giorno e alla rete partecipano già 41 produttori e 43 realtà sociali.

"Per "il cibo che serve" realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento", ha dichiarato Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia.



05/02/2018 - 06:30:00

Agenzia: AnsaNaz Cat. : POLITICA

+++ ANSA: GLI APPUNTAMENTI DI OGGI +++ (2)

(ANSA) - ROMA, 5 FEB -

++ CRONACA ++

ROMA - Sala Convegni - Via San Gallicano, 25 ore 14.30
Conferenza stampa di lancio dell'applicazione dedicata ai
migranti 'Migradvisor' della Caritas italiana

ROMA - Museo della Zecca - Via Salaria, 712 ore 17.00
'La separazione dei poteri e l'invasione legislativa',
lezione del prof. Sabino Cassese organizzata dall'Istituto
Poligrafico e Zecca dello Stato in occasione del
completamento della banca dati della Gazzetta Ufficiale con
la normativa emanata dal 1861

ROMA - Piazza Vittorio Emanuele II 78 ore 10
Presentazione nell'ambito della 'Piazza della Salute' della
Fondazione Enpam del progetto 'Il cibo che serve' per il
recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza, con il
presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti, Lidia BorzÃ-
(Acli Roma e provincia) e Giampiero Malagnino (Fondazione
Enpam)

“Il cibo che serve”: come recuperare alimenti destinati alla discarica

Dopo “Il pane a chi serve”, che solo nel 2017 ha permesso di recuperare 76 mila kg di pane, Acli Roma ha ampliato l’iniziativa. L’obiettivo? Evitare lo spreco di cibo e nutrire chi ne ha bisogno. Anche a Verona, da 12 anni Acli sostiene le associazioni che garantiscono un pasto caldo a chi è in povertà

06 febbraio 2018 - 12:54

BOLOGNA – Recuperare anche gli alimenti freschi che rischiano di finire in discarica e distribuirli a chi ne ha bisogno. È l’obiettivo del progetto “Il cibo che serve”, con cui Acli Roma ha deciso di aggiornare e ampliare “Il pane a chi serve”, l’iniziativa già attiva nella capitale dal 2015. Solo nel 2017 ha permesso di recuperare 76.500 kg di pane, per un valore economico di 200 mila euro, riferisce l’associazione. Acli ha messo in contatto 45 panifici e 44 associazioni, coinvolgendo 4 municipi. Con mille giornate di servizio, i volontari hanno portato ogni giorno a 2.300 persone in condizioni di bisogno il pane, che altrimenti sarebbe stato sprecato. Forte di questa esperienza, ora Acli, sostenuta dalla Regione Lazio con la quale sta per firmare una convenzione, vuole ridurre anche lo spreco di frutta, verdura e latticini, e si sta attrezzando per lavorare in un secondo tempo anche con la carne e il pesce. Per ora ha incassato il sostegno del Centro agroalimentare di Roma e sta sondando la disponibilità degli attori della grande distribuzione. “Non vogliamo sostituirci agli enti di volontariato ma sostenerli, attraverso un sistema moltiplicatorio della solidarietà”, chiarisce la presidente di Acli Roma Lidia Borzì.

Acli sta mettendo a punto un applicazione, “Romacheseve”, per creare un contatto veloce fra chi dona e chi recupera gli alimenti. Secondo i dati Caritas diffusi da Acli, nella capitale ci sono circa 7.500 persone in povertà estrema, di cui il 45% cittadini italiani. Ma ci sono anche più di 130 mila famiglie in povertà alimentare, ovvero 500 mila persone di cui 150 mila minori che mangiano in maniera adeguata soltanto ogni due giorni. “L’occasione di fornire loro cibo sarà un gancio per attivare percorsi di inclusione attiva”, aggiunge Borzì, perché saranno avviati 6 presidi in cui verranno proposte, per esempio, anche consulenze legali, psicologiche, di patronato, attività di prevenzione sanitaria e promozione di politiche attive.

Grazie all’acquisto di un furgone refrigerato, i volontari romani potranno distribuire anche il fresco, contribuendo a garantire pasti nutrizionalmente più bilanciati alle persone in condizioni di bisogno. Garantire pasti completi dal punto di vista nutrizionale è l’obiettivo che si sono posti anche a Verona, dove da 12 anni si recuperano i pasti cotti non consumati nelle mense scolastiche e aziendali, poi forniti dai volontari soprattutto alle persone senza dimora. Quest’anno, per esempio, i pasti cucinati e rimasti nelle teglie di 22 scuole cittadine vengono raccolti da 4 associazioni e nutrono almeno una settantina di persone che ogni sera ricevono un pasto caldo nelle mense di S. Vincenzo, dove gli alimenti donati vengono integrati con i condimenti e col pane invenduto dei supermercati. A coordinare l’incontro tra le aziende che donano e le associazioni che recuperano e distribuiscono quelli che altrimenti risulterebbero scarti è Acli Verona. “In questo momento sono coinvolte due mense dei poveri, un’associazione che distribuisce pasti a chi è senza dimora e una comunità”, spiega Martina Tommasi, responsabile del progetto Rebus – Recupero eccedenze beni utilizzabili solidalmente. “L’anno scorso abbiamo recuperato 14 mila chili di cibo”, aggiunge Tommasi. Ogni anno il numero dei soggetti coinvolti varia, ma il principio è sempre lo stesso: mettere in contatto chi rischia di sprecare e gli enti che possono raggiungere chi non può permettersi un pasto caldo. In più le aziende che gestiscono le mense comunali e quelle aziendali ricevono uno sgravio sulla tassa dei rifiuti, in base al rendiconto sulle loro donazioni fatto da Acli al Comune di Verona.

Il successo del progetto è dovuto al coinvolgimento dell’Azienda sanitaria locale, “con la quale abbiamo definito sin da subito le procedure igienico-sanitarie specifiche per il recupero e la distribuzione degli alimenti. È il valore aggiunto di Rebus ed è per questo che veniamo tuttora contattati da altre realtà italiane”, conclude Tommasi. (Benedetta Aledda)

OMR0035 3 CRO ECO TXT

Omniroma-ACLI, BORZÌ: "DISPIACIUTA PER ASSENZA ASSESSORE ROMA CAPITALE"

(OMNIROMA) Roma, 05 FEB - "Sono dispiaciuta che l'assessore di Roma Capitale non sia qui nonostante i nostri numerosi solleciti". Così la presidente delle Acli di Roma, Lidia Borzi, durante la conferenza stampa di presentazione del progetto di recupero alimentare "Il cibo che serve" lanciato da Acli grazie al finanziamento di un bando regionale.

xcol4

051152 FEB 18

OMR0037 3 CRO ECO TXT

Omniroma-SOCIALE, AL VIA PROGETTO ACLI RECUPERO CIBI FRESCHI FINANZIATO DA BANDO REGIONE

(OMNIROMA) Roma, 05 FEB - Questa mattina, in occasione della V giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare, le Acli di Roma e provincia hanno presentato il progetto "Il cibo che serve" per il recupero di frutta, verdura e generi alimentari freschi in scadenza (secondo quanto previsto dalle leggi 155/2003 e 166/2016). Il progetto, finanziato dalla Regione Lazio nell'ambito del bando per il "contrasto delle povertà estreme e della marginalità sociale", durerà un anno ed è l'evoluzione di un precedente progetto delle Acli di Roma, "Il pane a chi serve", dove il recupero si limitava al pane e, come ha sottolineato durante la presentazione la presidente delle Acli di Roma, Lidia Borzi, ha raggiunto obiettivi importanti: 76.500 chilogrammi di pane recuperato nel 2017, per un valore di circa 200mila euro. A permettere ad Acli di raggiungere questo risultato sono stati i 45 panifici, le 44 associazioni e i quattro municipi che hanno partecipato al progetto. Una rete simile a quella che permetterà la realizzazione del nuovo progetto che coinvolge sei municipi, 120 realtà produttive (tra ristorazione, mercati, servizi di catering, negozi al dettaglio, grande distribuzione). "L'obiettivo - ha spiegato Borzi - è quello di raggiungere 3.000 persone ogni giorno, anche all'app che "Roma che serve" che realizzeremo prossimamente". Borzi ha poi sottolineato come il progetto vuole essere più di una semplice raccolta e redistribuzione di generi alimentari: "Vogliamo realizzare dei veri e propri percorsi di inclusione attiva grazie a sei presidi solidali che dovranno consentire l'esigibilità dei diritti, attraverso consulenze legali e psicologiche, ma anche creare occasioni di aggregazione (tornei e gite), di prevenzione sanitaria e di promozione delle politiche attive, attraverso corsi professionalizzanti, corsi di cucina e di italiano e sostegno nell'elaborazione del cv".

Dopo la presidente dell'Acli ha preso la parola il presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti, che ha esposto le ragioni dei bandi regionali contro la povertà estrema: "Per quanto riguarda povertà e le disuguaglianze, io temo che la situazione sia molto più grave di quanto ci si immagini. Per questo, come Regione Lazio, abbiamo attivato questi bandi. Il nostro modello di welfare non è più sufficiente a redistribuire in modo soddisfacente la ricchezza, perché siamo in una fase di transizione da un modello di sviluppo a un altro che a oggi non redistribuisce abbastanza. E anche per questo servono modelli di welfare nuovi". Presenti alla conferenza stampa anche Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro agroalimentare di Roma, che aiuterà, attraverso donazioni di prodotti freschi, e l'assessore alle politiche sociali del I municipio (uno di quelli che partecipa al progetto) Emiliano Monteverde.

OMR0055 3 POL TXT

Omniroma-SOCIALE, VISINI: "BENE ACLI, DA REGIONE LAZIO 175 SERVIZI ANTIPOVERTÀ"

(OMNIROMA) Roma, 05 FEB - "Sono molto soddisfatta dei primi risultati del progetto 'Il cibo che serve', promosso dalle Acli di Roma e finanziato dalla Regione Lazio attraverso i due Bandi per la solidarietà nel 2015 e nel 2017. Con la seconda fase del progetto la rete sviluppata dalle Acli provinciali raggiungerà circa 3mila persone ogni giorno redistribuendo pane e cibi freschi commestibili prossimi alla scadenza che, diversamente, verrebbero buttati. E' un messaggio importante quello che viene lanciato oggi, nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: l'alleanza virtuosa tra istituzioni e terzo settore, come in questo caso, è capace di combattere le storture del mercato e del sistema di consumo (gli sprechi alimentari in Italia valgono 16 miliardi) e di creare più giustizia sociale in un Paese ancora segnato da troppe disuguaglianze". "Sono ben 175 - conclude Visini - i servizi di contrasto alla povertà finanziati con i bandi promossi dalla Giunta Zingaretti: 66 mense sociali e servizi di distribuzione viveri, 32 servizi di accoglienza diurna/notturna e unità mobili, 38 servizi di pronto intervento sociale, 9 servizi di prevenzione e assistenza sanitaria e 30 servizi di inclusione lavorativa o formativa. Quasi 13 milioni di investimenti per un Lazio più giusto e solidale in sinergia con il volontariato e il terzo settore: una strategia che ha funzionato e che dobbiamo potenziare ulteriormente nel prossimo mandato alla guida della Regione".

Lo dichiara, in una nota, l'assessore alle Politiche Sociali, Rita Visini.

red

051256 FEB 18

LUNEDÌ 05 FEBBRAIO 2018 14.13.25

SOCIALE. ACLI ROMA PRESENTA PROGETTO 'IL CIBO CHE SERVE': BASTA SPRECHI

(DIRE) Roma, 5 feb. - Oggi, lunedì 5 febbraio 2018 alle ore 10, in occasione della V giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le **Acli** di Roma e provincia hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione Enpam, in piazza Vittorio Emanuele II 78, il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza. Si tratta di un progetto, finanziato dalla Regione Lazio e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e redistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle **Acli** di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, Romacheseve, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero. Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto: Nicola Zingaretti, presidente della Regione Lazio, Lidia Borzi, presidente delle **Acli** di Roma e provincia, Sabrina Alfonsi, presidente del Municipio Roma I Centro, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam. Così in un comunicato le **Acli** di Roma. "Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle **Acli** di Roma, e intende mettere a sistema la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3000 persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle **Acli** di Roma è quello di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato Atp per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza. Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle **Acli** di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle **Acli** di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati. "Attraverso questo progetto- dichiara Lidia Borzi, presidente delle **Acli** di Roma e provincia- prosegue l'impegno delle **Acli** di Roma al fianco degli ultimi attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni. Proprio per questo anche per 'il cibo che serve' realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà'. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento". "Non è un caso dice il vicepresidente vicario dell'Enpam, Giampiero Malagnino- che per il terzo anno consecutivo l'avvio del ciclo di eventi in Piazza della Salute, che promuove la cultura della prevenzione e la diffusione di stili di vita sani, coincida con un'iniziativa che valorizza il cibo e contrasta lo spreco di risorse alimentari. Frutta e verdura sono più che mai necessarie per la prevenzione della salute negli adulti e fondamentali per una crescita equilibrata nei più giovani. Un'alimentazione povera di cibi freschi è concausa di alcune delle più diffuse patologie, eppure i dati ci dicono che sprechiamo maggiormente proprio quei cibi che ci aiutano a mantenerci sani. Anche per questo l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo. Come professionisti della salute siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo". "Italmercati Rete Di Imprese- spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del Car- è costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'ingrosso italiani, tra questi c'è anche quello di Roma, dove in larga misura viene trattato il prodotto fresco. Proprio per questo la nostra presenza oggi è per ribadire il nostro sostegno al progetto delle **Acli** di Roma che è in linea con quello nazionale che abbiamo vinto grazie a un bando del Mipaaf, sempre per la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari". (Comunicati/Dire) 14:12 05-02-18 NNNN

05/02/2018 - 14:28:00

Agenzia: Adn Cat. : CRONACA

LAZIO: ZINGARETTI, RIPENSARE WELFARE E RIDISTRIBUZIONE RICCHEZZA

= Regione finanzia progetto 'Il cibo che serve' finalizzato al recupero di frutta e verdura e altri generi in scadenza Roma, 5 feb. - (AdnKronos) - "Siamo in una fase storica in cui un modello di sviluppo si è esaurito. Non produciamo più beni di consumo a sufficienza. Bisogna ripensare nuovi modelli di sviluppo e di welfare". E' quanto ha dichiarato il presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti, in occasione della quinta giornata per la prevenzione dello spreco alimentare, partecipando alla presentazione del progetto, della durata di un anno, 'Il cibo che serve', finanziato dalla Regione Lazio e finalizzato al recupero di frutta, verdura e altri generi in scadenza. La Regione ha finanziato il progetto nell'ambito del bando per il 'Contrasto delle povertà estreme e della marginalità sociale'. All'incontro hanno partecipato, tra gli altri, Gianpiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam, Lidia Borzi, presidente Acli Roma e provincia, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale Centro Agroalimentare Roma. Il cibo verrà raccolto e ridistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle Acli di Roma tra municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, grande distribuzione organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie), queste azioni verranno rafforzate inoltre con una creazione di una app per smartphone ('Roma che serve') nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che ne hanno necessità. Inoltre, 'Il cibo che serve' prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero. 'Bene dialogo tra Stato e società' responsabile e civile' (AdnKronos) - "Io sono convinto che la situazione è molto più grave, più complessa di quanto si immagini -ha aggiunto Zingaretti-. E' vero che moltissime persone stanno peggio, ma ce n'è una piccolissima parte della popolazione che ha aumentato, in maniera incivile, e indecente, la loro ricchezza. Si è interrotta una capacità inclusiva -ha ricordato ancora il presidente della Regione Lazio- per problemi globali, ma anche per errori commessi dalle classi dirigenti. Su questi temi, a mio avviso, non bisogna assolutamente fuggire dalle proprie responsabilità. Lo ripeto, bisogna costruire un nuovo modello di sviluppo, ridistribuire ricchezza e benessere per evitare che il meccanismo, prima o poi possa crollare". Il presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti ha ricordato che anche in ambiti 'sanità' bisogna confrontarsi con un sistema diverso. "E' innegabile che la popolazione cresce, che le risorse finanziarie dei paesi europei sono sempre di meno -ha continuato- curiamoci, ma promuoviamo soprattutto nuovi stili di vita e un diverso consumo alimentare. E' importante chiamare a raccolta anche la società civile sulle politiche attive di welfare, un incontro tra Stato e società responsabile. Dobbiamo anche imparare a dare risposte alle paure per evitare scelte irrazionali e peggio ancora violente". (Cap/AdnKronos) ISSN 2465 - 1222 05-FEB-18 14:30

05/02/2018 - 15:39:00

Agenzia: Adn Cat. : CRONACA

LAZIO: MALAGNINO, REDISTRIBUZIONE RICCHEZZA TEMA SENTITO IN FASE ELETTORALE

= Vicepresidente Enpam ha partecipato a presentazione progetto Regione Lazio 'Il cibo che serve' Roma, 5 feb. - (AdnKronos) - "Un tema importante. Un problema molto serio che non può essere limitato, circoscritto soltanto alla redistribuzione del cibo. C'è un tema più generale di welfare in Europa ed in particolare in Italia. Una redistribuzione della ricchezza, soprattutto in questa fase elettorale, molto sentita". E' quanto ha dichiarato il vicepresidente vicario della fondazione Enpam Gianpiero Malagnino, in occasione della presentazione de 'Il cibo che serve', progetto finanziato dalla Regione Lazio e finalizzato al recupero di frutta, verdura e altri generi in scadenza. In occasione della quinta giornata per la prevenzione dello spreco alimentare hanno partecipato all'incontro anche Lidia Borzi, presidente Acli Roma e provincia, il presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti e il direttore generale Centro Agroalimentare Roma, Fabio Massimo Pallottini. Secondo il vicepresidente Enpam, "bisogna assolutamente incentivare l'educazione all'alimentazione, alla salute, a diversi stili di vita, ridistribuire maggiormente cibi freschi, verdura e frutta, ma anche proteine, ai bambini per evitare anche fenomeni di obesità. Nutrirsi, dunque, in maniera più equilibrata".

05/02/2018 - 15:53:00

Agenzia: Adn Cat. : CRONACA

LAZIO: VISINI, BENE ACLI SU RECUPERO ALIMENTI, DA REGIONE 175 SERVIZI ANTIPOVERTA'

= Roma, 5 feb. (AdnKronos) - 'Sono molto soddisfatta dei primi risultati del progetto 'Il cibo che serve', promosso dalle Acli di Roma e finanziato dalla Regione Lazio attraverso i due Bandi per la solidarietà nel 2015 e nel 2017. Con la seconda fase del progetto la rete sviluppata dalle Acli provinciali raggiungerà circa 3mila persone ogni giorno redistribuendo pane e cibi freschi commestibili prossimi alla scadenza che, diversamente, verrebbero buttati'. Lo dichiara in una nota l'assessore alle politiche Sociali, Rita Visini. 'E' un messaggio importante quello che viene lanciato oggi, nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare -sottolinea- l'alleanza virtuosa tra istituzioni e terzo settore, come in questo caso, è capace di combattere le storture del mercato e del sistema di consumo (gli sprechi alimentari in Italia valgono 16 miliardi) e di creare più giustizia sociale in un Paese ancora segnato da troppe disuguaglianze'. 'Sono ben 175 -conclude Visini- i servizi di contrasto alla povertà finanziati con i bandi promossi dalla Giunta Zingaretti: 66 mense sociali e servizi di distribuzione viveri, 32 servizi di accoglienza diurna/notturna e unità mobili, 38 servizi di pronto intervento sociale, 9 servizi di prevenzione e assistenza sanitaria e 30 servizi di inclusione lavorativa o formativa. Quasi 13 milioni di investimenti per un Lazio più giusto e solidale in sinergia con il volontariato e il terzo settore: una strategia che ha funzionato e che dobbiamo potenziare ulteriormente nel prossimo mandato alla guida della Regione'. (Toa/AdnKronos) ISSN 2465 - 1222 05-FEB-18 15:53

Lazio, Zingaretti: sosteniamo il progetto "Il Cibo che Serve" Fermare gli sprechi e per aiutare i più deboli

Roma,

5

feb.

(askanews) - "Quanto cibo fresco viene buttato ogni giorno dai supermercati, dai servizi di catering e dai mercati nonostante sia ancora buono? Per fermare gli sprechi e per aiutare i più deboli, sosteniamo attivamente il progetto "Il Cibo che Serve". Diverse realtà solidali, organizzate dalle Acli Di Roma, recuperano il cibo fresco e lo distribuiscono alle mense per i poveri grazie anche ad un furgone-frigo acquistato con il contributo della Regione Lazio. Grazie di cuore ai volontari e alle volontarie, una società più inclusiva e giusta passa anche da iniziative come queste". Così il presidente della regione Lazio, Nicola Zingaretti, sul suo profilo Facebook. Red 051310 feb 18

Lazio, Zingaretti: pensare ai più deboli e a chi paga crisi Con Acli Roma il progetto per recupero generi alimentari

Roma,

5

feb.

(askanews) - "Bisogna pensare a chi ha bisogno. Sono convinto che la situazione nelle nostre città sia grave e che stia portando all'aumento delle disuguaglianze. Dobbiamo invece pensare alla redistribuzione della ricchezza e mettere in campo ogni iniziativa utile. Noi ci siamo e vogliamo fare la nostra parte per aiutare le persone e soprattutto i più deboli che sono i primi a pagare la crisi del modello economico attuale. Costruiamo insieme un nuovo modello di sviluppo che sia inclusivo con un sistema di welfare forte e innovativo". Lo ha detto il Presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti in occasione della V giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare nel corso della quale le ACLI di Roma e provincia hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78 a Roma, il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza. Si tratta di un progetto, finanziato dalla Regione Lazio e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e redistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle ACLI di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, Romacheseve, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero. Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia, Emiliano Monteverde, assessore alle politiche sociali del I Municipio, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agroalimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam. "Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "Il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle ACLI di Roma, e intende mettere a sistema la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3000 persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle ACLI di Roma è quello di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato ATP per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza. Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle ACLI di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle ACLI di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati. Red 051320 feb 18051320 feb 18

Lazio, Visini: bene progetto Acli su recupero alimenti Dalla regione 175 servizi antipovertà Roma,

5

feb.

(askanews) - "Sono molto soddisfatta dei primi risultati del progetto 'Il cibo che serve', promosso dalle Acli di Roma e finanziato dalla Regione Lazio attraverso i due Bandi per la solidarietà nel 2015 e nel 2017. Con la seconda fase del progetto la rete sviluppata dalle Acli provinciali raggiungerà circa 3mila persone ogni giorno redistribuendo pane e cibi freschi commestibili prossimi alla scadenza che, diversamente, verrebbero buttati. E' un messaggio importante quello che viene lanciato oggi, nella Giornata nazionale contro lo spreco alimentare: l'alleanza virtuosa tra istituzioni e terzo settore, come in questo caso, è capace di combattere le storture del mercato e del sistema di consumo (gli sprechi alimentari in Italia valgono 16 miliardi) e di creare più giustizia sociale in un Paese ancora segnato da troppe disuguaglianze". Così l'assessore regionale del Lazio alle Politiche Sociali, Rita Visini. "Sono ben 175 - conclude Visini- i servizi di contrasto alla povertà finanziati con i bandi promossi dalla Giunta Zingaretti: 66 mense sociali e servizi di distribuzione viveri, 32 servizi di accoglienza diurna/notturna e unità mobili, 38 servizi di pronto intervento sociale, 9 servizi di prevenzione e assistenza sanitaria e 30 servizi di inclusione lavorativa o formativa. Quasi 13 milioni di investimenti per un Lazio più giusto e solidale in sinergia con il volontariato e il terzo settore: una strategia che ha funzionato e che dobbiamo potenziare ulteriormente nel prossimo mandato alla guida della Regione". Red 051320 feb 18



La Presse

LUNEDÌ 05 FEBBRAIO 2018 13.53.15

Roma, Acli contro gli sprechi: al via il progetto 'Il cibo che serve'

Roma, **Acli** contro gli sprechi: al via il progetto 'Il cibo che serve' Roma, 5 feb. (LaPresse) - In occasione della quinta giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le **Acli** di Roma e provincia hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, il progetto 'Il cibo che serve' per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza. Si tratta di un progetto, finanziato dalla Regione Lazio e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e redistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle **Acli** di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, Romachese, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero. Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto: Nicola Zingaretti, presidente della Regione Lazio, Lidia Borzi, presidente delle **Acli** di Roma e provincia, Sabrina Alfonsi, presidente del Municipio Roma I Centro, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam. "Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle **Acli** di Roma, e intende mettere a sistema la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3000 persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle **Acli** di Roma è quello di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato ATP per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza. Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle **Acli** di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle **Acli** di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati. "Attraverso questo progetto - dichiara Lidia Borzi, presidente delle **Acli** di Roma e provincia - prosegue l'impegno delle **Acli** di Roma al fianco degli ultimi attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni. Proprio per questo anche per "il cibo che serve" realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento". "Non è un caso - dice il vicepresidente vicario dell'Enpam, Giampiero Malagnino - che per il terzo anno consecutivo l'avvio del ciclo di eventi in Piazza della Salute, che promuove la cultura della prevenzione e la diffusione di stili di vita sani, coincida con un'iniziativa che valorizza il cibo e contrasta lo spreco di risorse alimentari. Frutta e verdura sono più che mai necessarie per la prevenzione della salute negli adulti e fondamentali per una crescita equilibrata nei più giovani. Un'alimentazione povera di cibi freschi è concausa di alcune delle più diffuse patologie, eppure i dati ci dicono che sprechiamo maggiormente proprio quei cibi che ci aiutano a mantenerci sani. Anche per questo l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo. Come professionisti della salute siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo". "Italmercati Rete Di Imprese - spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del CAR - è costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'ingrosso italiani, tra questi c'è anche quello di Roma, dove in larga misura viene trattato il prodotto fresco. Proprio per questo la nostra presenza oggi è per ribadire il nostro sostegno al progetto delle **Acli** di Roma che è in linea con quello nazionale che abbiamo vinto grazie a un bando del MIPAAF, sempre per la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari".

LUNEDÌ 05 FEBBRAIO 2018 12.19.10

ROMA: BORZÌ (ACLI) "WELFARE SENZA VISIONE E SPRECONE"

ROMA: BORZÌ (ACLI) "WELFARE SENZA VISIONE E SPRECONE" ROMA (ITALPRESS) - "Stiamo vivendo un momento difficile nella nostra città. Sarebbe stata importante la presenza di Roma Capitale, invitata a questa presentazione, perché la città ha una ricchezza immensa e basterebbe poco per valorizzarla". Così Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia, nel presentare il progetto "Il Cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari, tenutosi presso la sede Enpam di Roma. Borzi, che seguirà il progetto sul territorio per favorire la distribuzione di generi alimentari alle fasce più povere, ha definito il welfare di Roma "senza visione e sprecone", chiedendo invece che si passi "a un welfare che vada dall'assistenzialismo al protagonismo". Secondo i dati citati dall'Acli, sulla base dei rapporti dal ministero dell'Ambiente e dalla Caritas, in Italia ogni persona spreca 28 kg di cibo all'anno per un valore complessivo di 15,5 miliardi. A Roma, invece, le persone in povertà estrema sono 7500, di cui il 45% italiani. Secondo le stime ufficiose, come ricordato dall'Acli, la povertà estrema in realtà toccherebbe 15.000 poveri. "Spreco e povertà viaggiano a braccetto: c'è il paradosso dell'abbondanza. Il cibo c'è per tutti, ma non tutti riescono ad avere accesso. Serve un'azione di contrasto alla povertà, una lotta allo spreco e prevenzione. Il lavoro di rete è alla base del modello inclusivo di welfare a cui noi ambiamo", ha concluso Borzi. (ITALPRESS). spa/dp/red 05-Feb-18 12:18 NNNN

LUNEDÌ 05 FEBBRAIO 2018 12.01.11

SOCIALE: ZINGARETTI "SOLIDARIETÀ SIA RISPOSTA A PAURA"

SOCIALE: ZINGARETTI "SOLIDARIETÀ SIA RISPOSTA A PAURA" ROMA (ITALPRESS) - "Siamo in una fase in cui l'attuale modello di sviluppo non è più sufficiente a redistribuire la ricchezza sufficiente. Affrontiamo due fenomeni: il crollo della capacità di produzione della ricchezza e l'aumento delle disuguaglianze", così Nicola Zingaretti, presidente della Regione Lazio, intervenendo alla presentazione del progetto "Il Cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari, tenutosi presso la sede Enpam di Roma. Analizzando la situazione attuale, il governatore ha chiesto che si pensi "a un nuovo modello di sviluppo", ammettendo "gli errori fatti dalle classi dirigenti, scappate da questi temi" cedendo "agli insulti e fuggendo dalle proprie responsabilità". Il progetto, sostenuto da Acli Roma e dalla Regione Lazio, si pone l'obiettivo di raggiungere circa 3000 persone in difficoltà al giorno, fornendo generi alimentari freschi. "Le paure - ha detto Zingaretti - nascono dalla percezione che gli Stati-nazione non ce la facciano più a offrire garanzie sulle prospettive di vita: parte la paura ed è evidente che sfocia nelle scelte più irrazionali o violente. Alla paura parli la voce della solidarietà". All'evento hanno preso parte: Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia; Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma; Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam e Emiliano Monteverde, assessore alle politiche sociali, in sostituzione della presidente Sabrina Alfonsi. (ITALPRESS). spa/dp/red 05-Feb-18 12:00 NNNN



LAZIO/ROMACAPITALE

ACLI ROMA: PRESENTATO IL PROGETTO "IL CIBO CHE SERVE"

Per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza

Oggi, lunedì 5 febbraio 2018 alle ore 10, in occasione della V giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, le ACLI di Roma e provincia hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, il progetto "Il cibo che serve" per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza.

Si tratta di un progetto, finanziato dalla Regione Lazio e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la ridistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e ridistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle ACLI di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, Romacherveserve, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero.

Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto: Nicola Zingaretti, presidente della Regione Lazio, Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia, Sabrina Alfonsi, presidente del Municipio Roma I Centro, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam.

"Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle ACLI di Roma, e intende mettere a sistema la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3000 persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle ACLI di Roma è quelli di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato ATP per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza.

Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle ACLI di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle ACLI di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati.

"Attraverso questo progetto - dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia - prosegue l'impegno delle ACLI di Roma al fianco degli ultimi attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni. Proprio per questo anche per "il cibo che serve" realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento".

"Non è un caso - dice il vicepresidente vicario dell'Enpam, Giampiero Malagnino - che per il terzo anno consecutivo l'avvio del ciclo di eventi in Piazza della Salute, che promuove la cultura della prevenzione e la diffusione di stili di vita sani, coincida con un'iniziativa che valorizza il cibo e contrasta lo spreco di risorse alimentari. Frutta e verdura sono più che mai necessarie per la prevenzione della salute negli adulti e fondamentali per una crescita equilibrata nei più giovani. Un'alimentazione povera di cibi freschi è concausa di alcune delle più diffuse patologie, eppure i dati ci dicono che sprechiamo maggiormente proprio quei cibi che ci aiutano a mantenerci sani. Anche per questo l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo. Come professionisti della salute siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo".

"Italmercati Rete Di Imprese - spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del CAR - è costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'ingrosso italiani, tra questi c'è anche quello di Roma, dove in larga misura viene trattato il prodotto fresco. Proprio per questo la nostra presenza oggi è per ribadire il nostro sostegno al progetto delle ACLI di Roma che è in linea con quello nazionale che abbiamo vinto grazie a un bando del MIPAAF, sempre per la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari".

GIORNATA DI PREVENZIONE ALLO SPRECO

Un progetto per recuperare gli alimenti in eccedenza

Presentato a Roma dalle Acli "Il cibo che serve", finanziato dalla Regione Lazio

REDAZIONE



Oggi, **lunedì 5 febbraio 2018** alle ore 10, in occasione della **V Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, le **Acli di Roma e provincia** hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione Enpam, il progetto **"Il cibo che serve"** per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza.

Si tratta di un progetto, finanziato dalla **Regione Lazio** e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e ridistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle Acli di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, **Romacheserve**, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di **educazione e sensibilizzazione** sul tema del recupero.

Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto: **Nicola Zingaretti**, presidente della Regione Lazio, **Lidia Borzi**, presidente delle Acli di Roma e provincia, **Sabrina Alfonsi**, presidente del Municipio Roma I Centro, **Fabio Massimo Pallottini**, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, **Giampiero Malagnino**, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam.

"Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle Acli di Roma, e intende mettere a sistema **la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi**, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3mila persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle Acli di Roma è quello di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato Atp per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza.

Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle Acli di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle Acli di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati.

"Attraverso questo progetto **–dichiara Lidia Borzi, presidente delle Acli di Roma e provincia–** prosegue l'impegno delle Acli di Roma al fianco degli ultimi attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni. Proprio per questo **anche per 'il cibo che serve' realizzeremo 6 presidi sociali**, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento".

"Italmarchi Rete Di Imprese **–spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmarchi e direttore generale del Car–** è costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'Ingresso italiani, tra questi c'è anche quello di Roma, dove in larga misura viene trattato il prodotto fresco. Proprio per questo la nostra presenza oggi è per ribadire il nostro sostegno al progetto delle Acli di Roma che è in linea con quello nazionale che abbiamo vinto grazie a un bando del Mipaaf, sempre per **la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari**".

PRESENTATO IL PROGETTO "IL CIBO CHE SERVE" PER IL RECUPERO DEI GENERI ALIMENTARI FRESCHI IN ECCEDEXZA

05/02/2018



Oggi, **lunedì 5 febbraio 2018** alle ore 10, in occasione della **V giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare**, le **ACLI di Roma e provincia** hanno presentato, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78, il progetto **"Il cibo che serve"** per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza.

Si tratta di un progetto, finanziato dalla **Regione Lazio** e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016). Il cibo verrà raccolto e redistribuito grazie al potenziamento di una rete solidale, organizzata e facilitata dalle ACLI di Roma, tra Municipi, realtà produttive (panificatori, servizi di catering e ristorazione, negozi di vendita al dettaglio, Grande Distribuzione Organizzata, mercati rionali e agroalimentari) e realtà solidali (enti caritatevoli, mense, parrocchie). Queste azioni verranno rafforzate, inoltre, con la creazione di un'app per smartphone, **Romacheseve**, nella quale sarà possibile facilitare l'incontro tra realtà produttive che hanno eccedenze alimentari da donare e realtà solidali che necessitano di riceverle. Inoltre, "il cibo che serve" prevede anche azioni specifiche di educazione e sensibilizzazione sul tema del recupero.

Sono intervenuti alla conferenza stampa di presentazione del progetto: **Nicola Zingaretti**, presidente della Regione Lazio, **Lidia Borzi**, presidente delle ACLI di Roma e provincia, **Sabrina Alfonsi**, presidente del Municipio Roma I Centro, **Fabio Massimo Pallottini**, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, **Giampiero Malagnino**, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam.

"Il cibo che serve" sarà quindi una naturale evoluzione del progetto "il pane A Chi Serve 2.0", promosso con significativi risultati, dalle ACLI di Roma, e intende mettere a sistema la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi freschi, incrementando il numero di persone già raggiunte e arrivando a 3000 persone circa al giorno. Alla rete che parteciperà al progetto hanno già aderito 6 Municipi, per un bacino di 1.057.731 abitanti, e sono già attive 41 realtà produttive e 43 realtà solidali. Obiettivo delle ACLI di Roma è quello di arrivare a circa 120 realtà aderenti. Grazie al finanziamento della Regione Lazio verrà anche acquistato un furgone refrigerato con certificato ATP per la distribuzione dei cibi freschi in scadenza.

Al termine della conferenza sono stati premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle ACLI di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle ACLI di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati.

"Attraverso questo progetto - **dichiara Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia** - prosegue l'impegno delle ACLI di Roma al fianco degli ultimi attraverso un modello di azione sociale incentrato sull'inclusione attiva che non si ferma all'assistenza nell'emergenza, ma che ci consente di prendere in carico la persona a tutto tondo al fine di inserirla in una rete di protezione sociale più articolata capace di favorire l'esigibilità dei diritti, promuovere politiche attive, offrire momenti di aggregazione, incontro e integrazione e agire da pungolo alle Istituzioni. Proprio per questo anche per "il cibo che serve" realizzeremo 6 presidi sociali, punti in cui avviene la redistribuzione diretta del pane e dei cibi freschi in scadenza, ma al contempo luoghi che consentano la presa in carico delle persone in stato di bisogno attraverso percorsi personalizzati che possano prevenire, sostenere le situazioni di disagio, ma anche aiutare ad uscirne. Il punto di forza di questo modello risiede sicuramente nella valorizzazione del lavoro di rete che permette di trasformare il progetto in un vero e proprio moltiplicatore di solidarietà. Con il progetto, inoltre, verranno utilizzate attrezzature e approntati processi e strumenti che consentiranno la prosecuzione del progetto anche oltre il periodo di finanziamento".

"Non è un caso - **dice il vicepresidente vicario dell'Enpam, Giampiero Malagnino** - che per il terzo anno consecutivo l'avvio del ciclo di eventi in Piazza della Salute, che promuove la cultura della prevenzione e la diffusione di stili di vita sani, coincida con un'iniziativa che valorizza il cibo e contrasta lo spreco di risorse alimentari. Frutta e verdura sono più che mai necessarie per la prevenzione della salute negli adulti e fondamentali per una crescita equilibrata nei più giovani. Un'alimentazione povera di cibi freschi è concausa di alcune delle più diffuse patologie, eppure i dati ci dicono che sprechiamo maggiormente proprio quei cibi che ci aiutano a mantenerci sani. Anche per questo l'iniziativa assume un indiscutibile valore educativo. Come professionisti della salute siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto in favore dei soggetti in difficoltà che fanno parte della comunità in cui abitiamo e lavoriamo".

"Italmercati Rete Di Imprese - **spiega Fabio Massimo Pallottini, presidente di Italmercati e direttore generale del CAR** - è costituita dai dieci più importanti Centri Agroalimentari ed Agromercati all'ingrosso italiani, tra questi c'è anche quello di Roma, dove in larga misura viene trattato il prodotto fresco. Proprio per questo la nostra presenza oggi è per ribadire il nostro sostegno al progetto delle ACLI di Roma che è in linea con quello nazionale che abbiamo vinto grazie a un bando del MIPAAF, sempre per la limitazione degli sprechi e l'impiego delle eccedenze alimentari".

“Il cibo che serve”

AngeliPress | Lunedì, 05 Febbraio 2018 09:32 | dimensione font  | Stampa | [Email](#) | A motivo del tipo di pubblico e della qualità dei contenuti che questa agenzia veicola è stata fatta la scelta di eliminare i social ma potete scrivere presso la nostra casella mail redazione@angelipress.com

Pubblicato in [Cibo solidale](#) | Vota questo articolo  (0 voti)



 Like

Be the first of your friends to like this.

 Tweet

Contrasto della povertà a Roma

Lunedì 5 febbraio 2018, in occasione della V Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco alimentare, le ACLI di Roma e provincia presenteranno, nell'ambito della Piazza della Salute della Fondazione ENPAM, in piazza Vittorio Emanuele II 78 a Roma, alle 10.00, il progetto Il cibo che serve per il recupero dei generi alimentari freschi in eccedenza.

Si tratta di un progetto, finanziato dalla Regione Lazio e della durata di un anno, di contrasto alla povertà nella città di Roma attraverso il recupero e la redistribuzione del pane e dei cibi freschi commestibili di prossima scadenza (Leggi 155/2003 e 166/2016).

Interverranno alla conferenza stampa di presentazione del progetto: Nicola Zingaretti, presidente della Regione Lazio, Lidia Borzi, presidente delle ACLI di Roma e provincia, Sabrina Alfonsi, presidente del Municipio Roma I Centro, Fabio Massimo Pallottini, direttore generale del Centro Agrolimentare Roma, Giampiero Malagnino, vicepresidente vicario della Fondazione Enpam.

Al termine della conferenza verranno premiati i vincitori del concorso fotografico Fotosocial 2017, promosso dalle ACLI di Roma sul tema del contrasto agli sprechi. Per tutta la mattina, inoltre, i volontari delle ACLI di Roma saranno presenti di fronte alla sede della Fondazione Enpam e dei supermercati di zona per effettuare una raccolta di cibo da destinare alle tavole dei meno fortunati.