



Nota Stampa

«FOOD FOR GOOD–FROM MEETINGS TO SOLIDARITY»

Non sprecare, recuperare e aiutare chi ha bisogno. Nuova iniziativa Federcongressi&eventi, Banco Alimentare ed Equoevento Onlus: il cibo in eccesso di meeting, convegni e manifestazioni congressuali arriva nelle mense delle associazioni di volontariato del nostro Paese. Al Palacongressi di Rimini realizzata la fase pilota di un progetto esteso oggi a tutta Italia

Rimini 23 luglio 2015 - Secondo ISTAT, in Italia oltre **10 milioni di persone** vivono in stato di povertà. Quelli indentificati con la dizione “povertà assoluta” sono **6,3 milioni** e tra loro **1 milione** è rappresentato da bambini tra zero e cinque anni. La FAO stima gli sprechi alimentari nel mondo in **1,3 miliardi** di tonnellate all’anno e solo nel nostro Paese si sprecano **6 milioni** di tonnellate di alimenti ogni 12 mesi. Uno scenario drammatico a cui fanno fronte in tutto il nostro territorio 15mila organizzazioni di volontariato, che erogano quotidianamente aiuti alimentari, attraverso mense per i poveri, case d’accoglienza, comunità residenziali e progetti di sostegno alimentare periodico.

È questo il triste panorama descritto ieri a Milano, all’Opera Cardinal Ferrari Onlus, durante la presentazione del progetto di recupero del cibo inutilizzato dei convegni “**FOOD FOR GOOD–From meetings to solidarity**” realizzato da Federcongressi&eventi, Banco Alimentare ed Equoevento Onlus. All’incontro, moderato da **Gabriella Ghigi**, delegata regionale di Federcongressi&eventi, sono intervenuti la blogger di Ecocucina **Lisa Casali**, **Mario Buscema**, presidente Federcongressi&eventi, **Giuliana Malaguti**, responsabile approvvigionamento Fondazione Banco Alimentare Onlus, **Francesco Colicci**, co-founder Equoevento Onlus, lo chef **Cristian Pratelli** di **Summertrade**, società di catering e banqueting del Gruppo Rimini Fiera e **Pasquale Seddio**, presidente dell’Opera Cardinal Ferrari Onlus.

Uno scenario di fronte al quale tutto il comparto dell’industria congressuale italiano può svolgere un ruolo significativo, in termini di riduzione o eliminazione degli sprechi, diminuzione di inutili e costosi smaltimenti e soprattutto di sostegno alle associazioni di volontariato in prima linea nella lotta alla povertà. Un sostegno concreto e realizzabile come dimostrato dal progetto pilota realizzato al **Palacongressi di Rimini**, gestito da Convention Bureau, Business Unit del Gruppo Rimini Fiera, tra febbraio e luglio di quest’anno. In cinque mesi, grazie alla collaborazione di clienti del centro congressuale riminese, sono stati messi a disposizione all’**Associazione Opera San Antonio di Rimini: 680 primi piatti, 490 secondi e 250 contorni, raccolti durante 17 differenti servizi di catering.**

“Il risparmio e il recupero alimentare negli eventi non sono pratica difficile. Si predispongono già dalla scelta del menu. E’ possibile, infatti, guidare il cliente proponendo menu che comportano una parte di preparazioni realizzate in anticipo e una quota da realizzare con cotture espresse – ha spiegato durante la presentazione milanese lo chef **Cristian Pratelli** di **Summertrade**. Ciò che non viene consumato dai convegnisti, se trattato in maniera adeguata, è consumabile nelle 24 ore dopo l’evento. Quello che offriamo non è assolutamente uno “scarto”, ma cibo sano, buono, che altrimenti finirebbe in discarica!”

Come ha sottolineato **Mario Buscema** nome di **Federcongressi&eventi**, “Il processo è semplice e non costa nulla; non si spreca, si offre un aiuto concreto a chi ha limitate o nulle possibilità economiche; si riducono i rifiuti e i consumi per i trasporti”.

Impressionanti le proiezioni presentate da Buscema partendo dai risultati ottenuti nella fase pilota del progetto, a cui hanno partecipato oltre il Palacongressi di Rimini, il Centro Congressi Magazzini del Cotone di Genova e l’agenzia Pco (Professional Congress Organizer) di Milano MZ Congressi, durante eventi che hanno raccolto in totale **17.235 partecipanti** e **24.050 presenze**. Secondo Buscema, se si riuscirà ad allagare la pratica del recupero a tutto il settore congressuale, la meeting industry italiana in un anno potrebbe donare al volontariato di più di **4 milioni di pasti, 800 mila panini imbottiti, 95 mila kg di pane** o prodotti da forno, **15 mila kg di frutta**. Cibo oggi sprecato e distrutto.

PRESS CONTACT

Elisabetta Vitali, responsabile comunicazione e media relation Rimini Fiera

Carlo Bozzo, media consultant BU congressuale Rimini Fiera

+39 3355778445 – carlobozzo@hotmail.com