



## Nota Stampa

### **Palacongressi Rimini, un anno di “Food For Good”**

*Nel 2016 il progetto contro lo spreco di cibo realizzato al Pala raccoglie, recupera e dona più di 7 mila portate. Le associazioni di volontariato riminese le donano a persone e famiglie che vivono sotto la soglia di povertà*

Rimini, 8 febbraio 2017 – La crisi economica ha messo a rischio anche un diritto primario come quello all'alimentazione. Nel nostro Paese i poveri sono oltre **10 milioni**. La “povertà assoluta” riguarda 6 milioni di persone e **1 milione di loro sono bambini**. Mentre, ogni anno vanno **sprecati**, buttati via, alimenti per un valore **12 miliardi di euro**.

Di fronte a questo drammatico scenario, nel luglio del 2015, l'associazione della meeting industry italiana **Federcongressi&eventi**, in collaborazione con **Banco Alimentare ed Equoevento Onlus**, ha lanciato il progetto **“FOOD FOR GOOD – From Meetings to Solidarity”**. Iniziativa destinata a sostenere l'impegno di 15 mila organizzazioni di volontariato, che in Italia offrono quotidianamente aiuti alimentari a chi ha bisogno, grazie alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero del cibo in eccesso, prodotto durante congressi, eventi e manifestazioni.

Valore e importanza di “Food For Good” sono testimoniati con chiarezza da quanto avvenuto lo scorso anno al **Palacongressi di Rimini**, grazie all'impegno della **Event & Conference Division di IEG - Italian Exhibition Group spa**. Nel **2016** sono state raccolte e donate alla mensa dell'Associazione Opera San Antonio di Rimini e ai suoi servizi di sostegno alle famiglie in difficoltà, **7.090** piatti pronti, tra primi, secondi e contorni. A questi si devono aggiungere **845** dessert, quasi **200 kg** tra pane, insalata e frutta e **500** tra snack e panini imbottiti.

Alimenti di altissima qualità, cibo sano e buono, salvato dallo smaltimento in discarica, che ha creato risparmio economico e, soprattutto, vera solidarietà. Un obiettivo raggiunto grazie alla scelta di aderire al progetto di **29 tra associazioni e imprese**, con i loro **30 mila** partecipanti, che hanno realizzato convegni e meeting al Palacongressi. Ognuna di loro ha, infatti, concordato con gli chef di **Summertrade** (società di catering e banqueting IEG), menù in grado di essere consumati, grazie a un adeguato trattamento e processo di conservazione in linea con il protocollo di legge, nelle 24 ore successive all'evento congressuale in programma al Pala.

#### **PRESS CONTACT IEG - SEDE DI RIMINI:**

Elisabetta Vitali (communication&media manager) [mediarimini@iegexpo.it](mailto:mediarimini@iegexpo.it) ;

Carlo Bozzo (media consultant Event&Conference) +39 3355778445 – [carlobozzo@hotmail.com](mailto:carlobozzo@hotmail.com)