



ICESP - Italian Circular Economy Stakeholder Platform

Piattaforma Italiana per l'Economia Circolare

Redistribuiamo le eccedenze alimentari a chi ne ha bisogno

<http://www.foodbusters.it/>



Localizzazione della buona pratica	Falconara Marittima (Ancona) Marche Italia
Lingua originale della buona pratica	Italiano
Area	Gestione rifiuti
Settore	Sviluppo sostenibile
Target Groups	Aziende, ristoranti, supermercati, hotel, mense, coppie di sposi, privati cittadini. Persone in difficoltà, mense sociali, scuole, anziani ecc.
Tipo di finanziamento	Privato
Livello di Applicazione	Regionale
Ambito tematico	Approccio Integrato Territoriale
Durata	Da Febbraio 2017

Motivazione

Il progetto è nato nel 2016 da un gruppo di amici. Una sera mi sono trovato a parlare con una signora con gravi problemi di salute che si è ritrovata all'improvviso senza lavoro e in seria difficoltà. Mi ha raccontato che lei ed altre persone nella sua situazione hanno trovato un grande aiuto da un fruttivendolo e un macellaio della loro zona che a fine serata, dona loro quanto è avanzato.

Mi è quindi venuta l'idea, pensando ai retroscena degli eventi, soprattutto i matrimoni, dove spesso avanza una grande quantità di cibo che quasi sempre viene buttata via. Ho sentito l'urgenza di fare qualcosa di concreto, sono tornato a casa e ne ho parlato con mia moglie e con una coppia di amici e così ci è venuta l'idea.

E poi?

E poi abbiamo dovuto pensare a come poterlo fare concretamente perché sappiamo bene che non basta prelevare il cibo avanzato ma bisogna fare in modo che arrivi a destinazione rispettando tutte le norme igienico sanitarie.

Descrizione

Previo accordo con gli sposi o con gli organizzatori dell'evento, ci rechiamo personalmente a evento finito e ci occupiamo della raccolta del cibo cotto, prestando particolare attenzione alla suddivisione in base alle esigenze alimentari delle persone, per cui stiamo attenti a dividere le pietanze senza glutine o vegetariane. Utilizziamo guanti di protezione, contenitori di alluminio termici e antibatterici. Una volta terminata la raccolta, lo consegniamo personalmente alla mensa sociale più vicina.

Abbiamo mappato le mense sociali (<http://www.foodbusters.it/mappa.php>) in modo da individuare la mensa più vicina alla location dell'evento, garantendo così che il cibo arrivi il più velocemente possibile e inoltre, chiunque si trova in difficoltà, visitando il nostro sito può sapere dove si trovano le mense non trovandosi così nella situazione di dover chiedere.

Risultati

Nel 2019: 5 tonnellate di cibo cotto (come chef l'ha fatto) recuperato nel corso dell'ultimo anno in tutta la regione Marche e oltre. Consegnato in 15 mense sociali di tutto il territorio e non solo. Lanciati 3 progetti di sensibilizzazioni con le scuole medie, superiori e con i comuni di Ancona e Falconara. Organizzato il I convegno del centro Italia sullo spreco alimentare. Collaborato alla stesura di un progetto di ricerca dell'università di Vicenza, una tesi di laurea su Urbino.

Condizioni per la replicabilità

Occorre solamente buona volontà e buon senso oltre che fiuto per l'opportunità offerta dall'importanza del recupero del cibo buono da un punto di vista etico-sociale-ambientale ed economico.

Barriere, criticità, limiti

Altro

Altre criticità

Si tratta di un ambito di grande interesse ma di scarso impegno generale.

Parole chiave

spreco zero, eventi a spreco zero, riuso del cibo, come chef l'ha fatto

Contatti

info@foodbusters.it