



INSIEME NELLE
TERRE DI MEZZO
ONLUS

TERRE DI MEZZO
EVENTI

LOTTA ALLO SPRECO E ALLA POVERTÀ ALIMENTARE

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Cozinha Brasil – Cucina Brasile

Il progetto di **cucina contro gli sprechi** *Cozinha Brazil* (Cucina Brasile), è attivo da diversi anni in Brasile, con l'obiettivo di **ridurre al massimo lo spreco di alimenti**, insegnando ad utilizzare gli alimenti in tutte le parti commestibili, anche quelle solitamente considerate "di scarto", ad esempio bucce o baccelli, gambi o foglie di vegetali e frutta. Il programma, inoltre, educa alla scelta di prodotti di stagione, alla composizione di una dieta sana e bilanciata e alla corretta conservazione degli alimenti, in modo che non vengano contaminati da batteri o degradati dalla temperatura.

Il programma è stato lanciato nel 2004 su tutto il territorio nazionale brasiliano e allo stato attuale **ha già coinvolto oltre 800 mila persone in oltre 1600 città**. *Cozinha Brasil* ha portato ad un netto **miglioramento della dieta e della qualità della vita** della popolazione coinvolta e ad un **aumento del reddito familiare**, grazie ad un migliore sfruttamento dei prodotti alimentari acquistati. Questo programma ha riscosso interesse a livello internazionale ed è stato esportato e applicato in Uruguay, Mozambico, Guatemala e Honduras.

Quest'anno i cuochi verde-oro proporranno laboratori di cucina con le parti normalmente considerate **di scarto degli alimenti**, in cui imparare a preparare ottimi piatti, anche declinati in **menu espressamente pensati** per chi soffre di **patologie croniche** come diabete, ipertensione, obesità e ipercolesterolemia.

Ecco alcune tra le insolite ricette che verranno proposte all'interno dei laboratori di "Cucina Brasile": **biscotti al crescione alla scorza di limone, panzerotti con gambi di verdure, torta salata con zucchine, sformato di patate con gambi e foglie di verdura, pane allo yogurt e erbe aromatiche.**

Buon Fine: Coop contro lo spreco alimentare

Coop Lombardia, attraverso il progetto "**Buon Fine**", dona prodotti ancora perfettamente integri e commestibili, ma che a causa della **scadenza ravvicinata** o della **confezione esterna ammaccata**, non sono più commercializzabili, ad associazioni non profit che operano sul territorio, spesso in prossimità dei punti vendita e che li utilizzano direttamente, realizzando pasti quotidiani per i loro assistiti.

In questo modo si realizza una filiera virtuosa a km zero contro lo spreco alimentare, senza intermediazioni che potrebbero generare nuovi sprechi si **sostengono direttamente le realtà associative, le cooperative sociali, le parrocchie** e gli **enti caritatevoli** presenti nel territorio che trasformano le materie prime in pasti per i più bisognosi. Buon Fine significa quindi: solidarietà e riduzione dello spreco di cibo, e

Ufficio stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi - ufficiostampa@falacosagiusta.org - 345/9011715 - 02/89409670

Nicoletta Martino - nicolettamartino@falacosagiusta.org - 349/3691857

Francesca Frezza - francescafrezza@falacosagiusta.org

TERRE DI MEZZO EVENTI - Via Calatafimi 10, 20122 Milano



INSIEME NELLE
TERRE DI MEZZO
ONLUS

TERRE DI MEZZO
EVENTI

contemporaneamente attenzione all'ambiente perché si riducono significativamente i rifiuti da smaltire.

A *Fa' la cosa giusta!* verranno presentati i risultati del progetto "Buon fine", contro lo spreco e per il recupero dei prodotti alimentari freschi vicini alla scadenza. **Domenica 30 marzo** alle 11.00, Stand Coop.

<https://www.e-coop.it/web/coop-lombardia/buon-fine>

POVERTÀ ALIMENTARE IN ITALIA

Secondo Welfare e Social Market

I **Social Market** sono negozi in cui famiglie e singoli segnalati dai servizi sociali possono acquistare beni di prima necessità a prezzi calmierati.

Il **Social market Terza Settimana** è un punto vendita di generi alimentari che funziona come una rete di acquisto solidale che, attraverso l'associazione, compra i prodotti presso le piattaforme da cui si serve la grande distribuzione ottenendo, al netto dei costi, un risparmio medio del 20%-25%. In aggiunta alla spesa l'associazione regala frutta e verdura fresca ai beneficiari del servizio ed effettua consegne a domicilio gratuite per disabili ed anziani.

Terza Settimana si rivolge a singoli e famiglie con reddito assente o drasticamente ridotto, che vengono selezionate e inviate nei social market direttamente dai servizi sociali dei Comuni del territorio o da enti privati, associazioni o centri ascolto di parrocchie che scelgono di usufruire del servizio.

Nel febbraio 2013, a Torino, l'associazione ha aperto un social market in collaborazione con l'Ufficio Pio della Compagnia di San Paolo e la Caritas diocesana. Sono proprio questi enti a selezionare le famiglie che possono accedervi, facendosi inoltre carico, a seconda dei casi e del reddito, del costo totale o parziale dei loro acquisti. I clienti del market compilano la lista della spesa direttamente su un terminale informatico posto nel banco del negozio e la consegnano al commesso, che gli consegna i prodotti richiesti. Quasi tutti i clienti fanno parte di quella lunga fila di persone messe in difficoltà dalla crisi. Persone che hanno perso il lavoro o sono in cassa integrazione.

L'Associazione *Terza Settimana* ha aperto due spazi a Torino e uno a Milano, in collaborazione con il Comune, che ha messo a disposizione un bene confiscato alla mafia, in via Leoncavallo: un negozio che apparteneva a un clan 'ndranghetista dedito al traffico internazionale di cocaina. Nella città meneghina verrà inaugurato a fine aprile un secondo social market, in Via Sebastiano Del Piombo.

Nel 2013 *Terza Settimana* ha servito complessivamente **2174 adulti** e 735 bambini di età inferiore ai 10 anni, consegnato circa **76mila kg di prodotti ortofrutticoli** ed erogato 9735 spese alimentari.

Le esperienze dei social market *Terza Settimana* verranno presentate **domenica 30 marzo alle 17** (Piazza Mangia come parli) all'interno dell'incontro "**Percorsi di Secondo Welfare: l'esperienza dei social market come forma di contrasto alla povertà alimentare**". Interverranno Pierfrancesco Majorino,

Ufficio stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi - ufficiostampa@falacosagiusta.org - 345/9011715 - 02/89409670

Nicoletta Martino - nicolettamartino@falacosagiusta.org - 349/3691857

Francesca Frezza - francescafrezza@falacosagiusta.org

TERRE DI MEZZO EVENTI - Via Calatafimi 10, 20122 Milano



INSIEME NELLE
TERRE DI MEZZO
ONLUS

TERRE DI MEZZO
EVENTI

(Assessore alle politiche sociali del Comune Milano), Bruno Ferragatta (Presidente Social Market Terza Settimana), William Revello (Responsabile Servizi alle Persone dell'Ufficio Pio della Compagnia di San Paolo di Torino). Modera Federica Balestrieri - giornalista TG1.

Non si butta via niente: dall'alimentazione alle relazioni, una vita senza sprechi: last minute market, R.e.b.u.s, social market e oltre

Tavola rotonda, organizzata da Acli Lombardia

Di necessità si fa spesso virtù e in tempo di crisi l'attenzione verso lo spreco alimentare è divenuta per molti una delle prime pratiche da adottare. È stata così gettata luce su un fenomeno dalle proporzioni insostenibili: il 51,2% della frutta e il 41,2% della verdura vengono buttati via quando ancora sono freschi. Interventi di sensibilizzazione e scelte personali, hanno già portato ad una sensibile riduzione dello sperpero di cibo nel 45% degli italiani.

Concretamente in questi anni si sono sviluppate molte esperienze di recupero alimentare, come la creazione di *Last Minute Market* e dei *Social Market*.

L'aspetto "social", in questo caso, richiama la lotta alla povertà e alla salute dei cittadini, ma verrà posto l'accento anche su tutti gli altri aspetti sociali in cui avvengono gli "sprechi" più vari, a partire da quelli interni alle relazioni e ai rapporti. In un'epoca in cui questi si moltiplicano ma spesso filtrati da network, chat o video telefonate.

Se ne parlerà con:

Luigi Gaffurini – Presidente ACLI Lombardia. Linda Chioffi, Direttore U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ULSS Verona; Luca Falasconi, ricercatore presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari – Università di Bologna; Marco Tacconi, agronomo e ideatore di Terrexchange; Claudio Pastore, ICT manager coordinatore del progetto "5020 – cinquantaventi".

Modera: Piercarlo Roi Consigliere nazionale ACLI con delega al PINPAS, Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare.

Saranno presentate due esperienze dai territori: quella della Coop. Torpedone e dell'Associazione Social Life.

Venerdì 28 marzo – 17.00-19.00 – Stand Acli

Main Sponsor



Ufficio stampa Fa' la cosa giusta!

Elena Acerbi - ufficiostampa@falacosagiusta.org – 345/9011715 - 02/89409670

Nicoletta Martino - nicolettamartino@falacosagiusta.org - 349/3691857

Francesca Frezza - francescafrezza@falacosagiusta.org

TERRE DI MEZZO EVENTI - Via Calatafimi 10, 20122 Milano