



# Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale

Food Sustainability Lab  
Politecnico di Milano School of Management



**POLITECNICO**  
MILANO 1863  
SCHOOL OF MANAGEMENT

8 Febbraio 2023

IX Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale

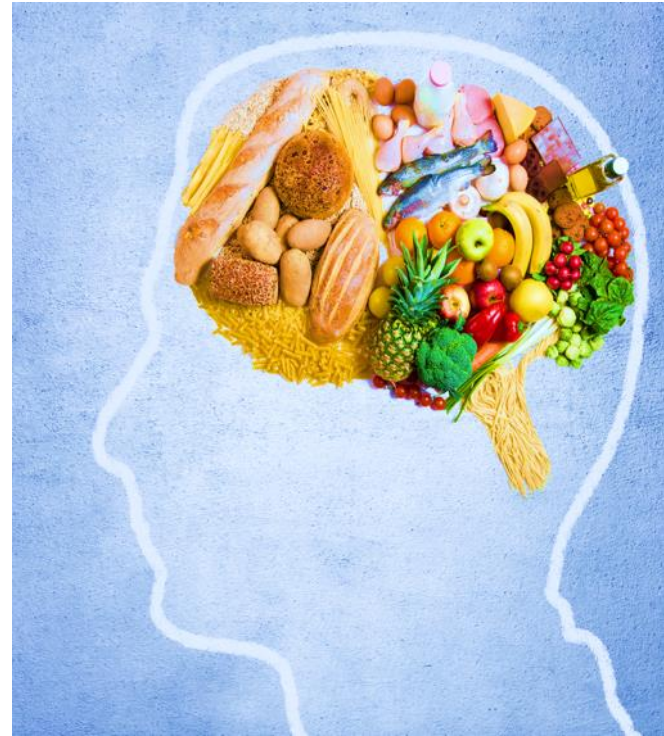
Politecnico di Milano

# Il Food Sustainability Lab del Politecnico di Milano

Lanciato nel 2017, il Food Sustainability Lab è un'iniziativa della **School of Management** del **Politecnico di Milano**, che prende avvio da un solido lavoro di ricerca pluriennale sui temi della riduzione dello spreco alimentare e dell'innovazione per la sostenibilità.

Il Lab è condotto da un gruppo di docenti e ricercatori che mettono a sistema le loro competenze ed esperienze al fine di avanzare la conoscenza e dimostrare la fattibilità di modelli innovativi di **circolarità e sostenibilità agroalimentare**.

Il Lab promuove diversi **progetti di ricerca applicata**, che coinvolgono imprese e associazioni di categoria, Terzo Settore ed enti pubblici. Tra questi l'**Osservatorio Food Sustainability**, parte degli **Osservatori Digital Innovation**.



# L'attenzione alla sfida dello spreco alimentare



**5 FEBBRAIO 2023**  
**10<sup>A</sup> GIORNATA**  
**NAZIONALE**  
**DI PREVENZIONE**  
**DELLO SPRECO**  
**ALIMENTARE**



Al contempo aumenta l'insicurezza alimentare, aggravata dalle sfide globali che stiamo vivendo...



## Crisi Climatica

Minacce per la biodiversità, inasprimento delle disuguaglianze nel reddito degli agricoltori e nell'accesso al cibo e alle risorse produttive, sovrasfruttamento dei terreni e delle risorse

## Pandemia Covid-19

Aumento del livello di insicurezza alimentare e delle richieste di aiuti alimentari



## Conflitto Russo Ucraino

Aumento della popolazione in stato di bisogno, indisponibilità di forniture e innalzamento dei prezzi delle materie prime e dell'energia

# L'agenda di oggi

## 17:00 Introduzione

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:10 La sfida globale dello spreco alimentare e il ruolo delle città

**Stefano Quaglia**, Ricercatore Post-Doc Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:30 Le collaborazioni cross-settoriali per la distribuzione del cibo in area urbana

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:45 Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale

Con la testimonianza di:

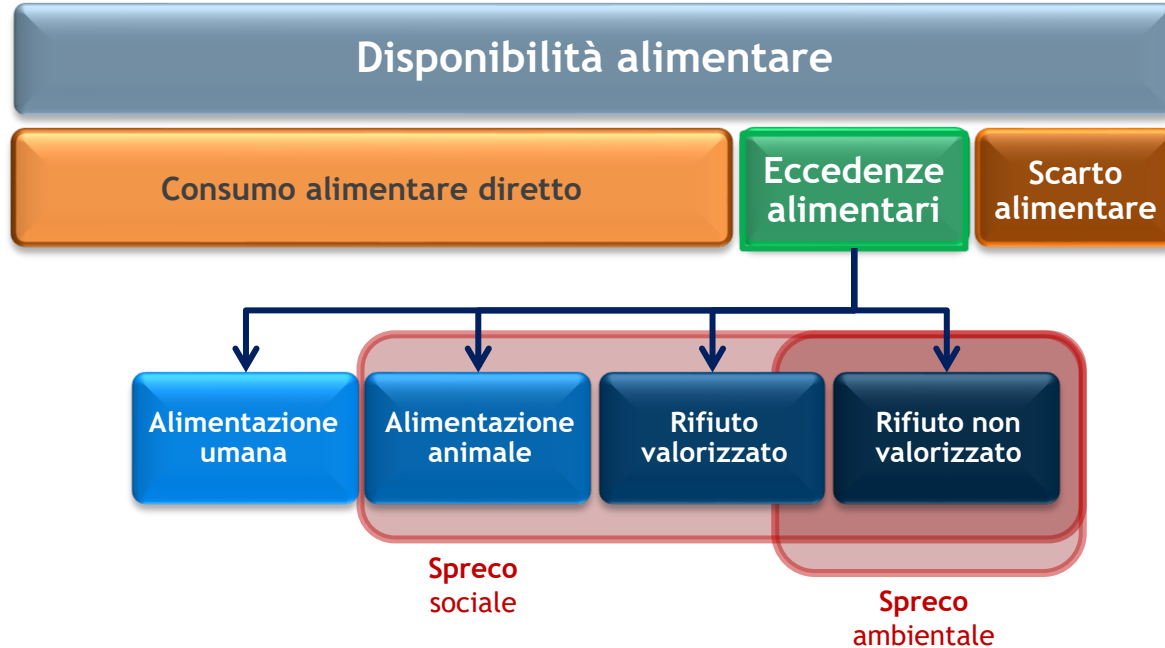
**Valentina Ferreri**, Phd candidate e Communication Designer Design, PoliMi

**Davide Bessegato**, Responsabile Area Solidando, IBVA

## 18:20 Conclusioni

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

# Ecceденze alimentari, di cosa parliamo?



Le **ecceденze alimentari** vengono definite come il cibo che viene realizzato, trasformato, distribuito o preparato per il servizio ma che per varie ragioni non viene venduto o consumato.

(Garrone, Melacini, Perego, 2015)

# Perché è un tema rilevante?



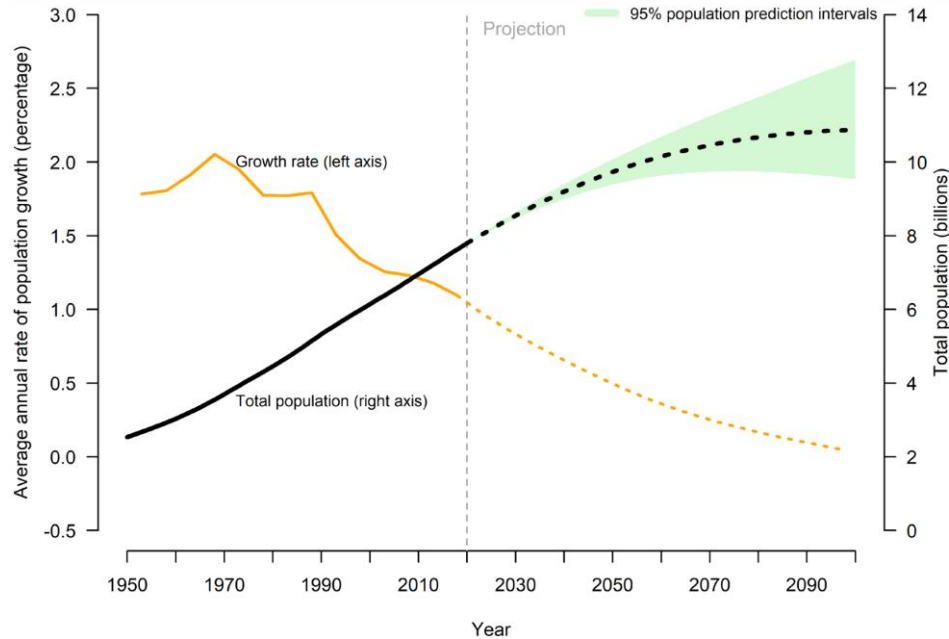
- **1,3 miliardi di tonnellate** di cibo sono sprecate all'anno, pari a circa 1/3 del cibo prodotto a livello globale
- Tale quantità è sufficiente a sfamare **828 milioni di persone malnutrite** nel mondo
- **L'impatto economico** dello spreco alimentare è di **\$1.000 miliardi/anno**



- **5,1 milioni di tonnellate** di cibo **sprecate ogni anno** in Italia
- Circa **5,6 milioni di persone** vivono in condizioni di **povertà assoluta**
- Lo spreco alimentare ci costa **€12,6 miliardi/anno**

(Ministero dell'Ambiente; FAO, 2021; Garrone, Melacini, Perego, 2015; ISTAT, 2020)

# Crescita della popolazione mondiale



(UN-DESA, Population Division, 2019)



Nel **Novembre 2022** la popolazione mondiale ha superato gli **8 miliardi di persone**.

La proiezione delle Nazioni Unite indica che questa potrebbe crescere fino a **circa 8,5 miliardi nel 2030, 9,7 miliardi nel 2050 e 10,9 miliardi nel 2100** (UN-DESA, 2019).



# Incremento della domanda globale di cibo



La crescita della popolazione mondiale richiederà un aumento della produzione di cibo senza che siano disponibili ulteriori risorse per produrlo. **Prevenire e ridurre le eccedenze e lo spreco di cibo** è dunque di fondamentale importanza per affrontare questa sfida e **utilizzare al meglio le risorse necessarie** per la produzione.

(FAO e RUAFA, 2016)



**Sicurezza Alimentare**



- Lo spreco alimentare ha anche un enorme impatto ambientale, essendo responsabile **dell'8-10% delle emissioni globali di gas serra e di circa il 5% delle emissioni di gas serra dell'UE** associate all'impronta del consumo alimentare complessivo dell'Unione.
- L'impatto climatico globale generato dallo **spreco alimentare è di 4,4Gt di CO2 EQ/anno**
- Nel nostro Paese **13 milioni di tonnellate di CO2 EQ/anno** derivano dal cibo sprecato

(FAO, 2021; UNEP, 2021)



**Target 12.3** “By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses”



- 1) Monitorare e valutare la riduzione dei rifiuti alimentari in tutte le fasi della filiera urbana;
- 2) Organizzare eventi e campagne comunicative di sensibilizzazione;
- 3) Creare partenariati intersettoriali che coinvolgano attori pubblici, private della società civile
- 4) Promuovere attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari per il consumo umano



Questa strategia mira a promuovere la transizione verso un sistema alimentare sostenibile attraverso l'adozione di un approccio olistico.

Tra i vari obiettivi da raggiungere nell'arco di 10 anni, la strategia si concentra sul garantire a tutti la sicurezza alimentare e nutrizionale e sul dimezzamento degli sprechi alimentari pro capite a livello di vendita al dettaglio e di consumo entro il 2030, obiettivi condivisi anche con la Strategia dell'UE per la Bioeconomia (2018).

# Food Waste Hierarchy

- Il **riutilizzo** e la **ridistribuzione per il consumo umano** è la modalità di gestione degli sprechi preferibile dopo la prevenzione

Food Waste Hierarchy (Papargyropoulou et al., 2014) rivista dall'Osservatorio Food Sustainability; MUFFP (2015); Food Policy, Comune di Milano (2015)

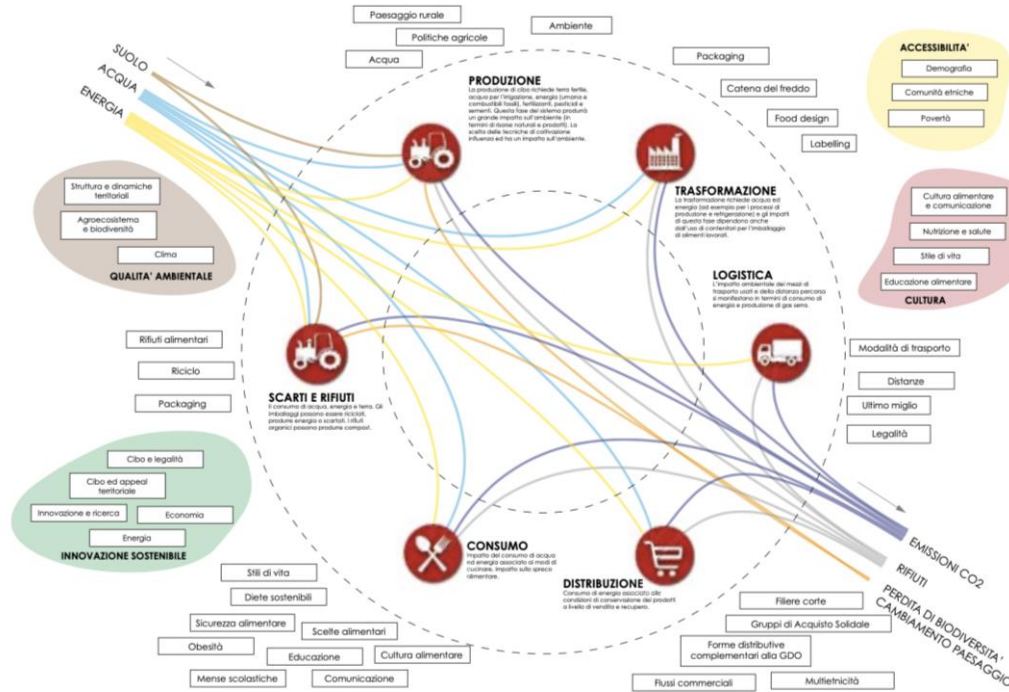


# Una società sempre più urbana



Attualmente il circa il **56%** dell'intera popolazione mondiale risiede in aree urbane. La World Bank (2022) prevede che il processo di urbanizzazione continuerà nei prossimi anni e che nel 2050 **7 persone su 10** vivranno in città

# Sistemi alimentari urbani



(Comune di Milano, 2018)



# La rilevanza dei sistemi alimentari urbani



- I **sistemi alimentari urbani** sono esposti a molteplici sfide socio-economiche, in primo luogo l'**insicurezza alimentare e nutrizionale**



- Le città producono circa **un miliardo di tonnellate di rifiuti solidi all'anno**, di cui circa la **metà sono rifiuti alimentari** e si prevede che questi numeri raddoppieranno entro il 2030

(FAO; Davies et al., 2018)



## Priorità 4: Lottare contro gli sprechi

”Ridurre le eccedenze e lo spreco di cibo nelle diverse fasi del ciclo alimentare come forma di lotta alle diseguaglianze sociali ed economiche e come strumento di riduzione degli impatti ambientali”

1. Il Comune, di concerto con gli attori del territorio, promuove azioni dedicate ai cittadini e agli operatori di tutto il ciclo del cibo al fine di ridurre le eccedenze e gli sprechi.
2. Il Comune di concerto con gli attori del territorio, promuove il recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari.
3. Il Comune attiva partenariati con attori istituzionali, economici e sociali per favorire la razionalizzazione degli imballaggi e la riduzione degli sprechi su tutto il ciclo alimentare.
4. Il Comune applica al sistema alimentare i principi della chiusura dei cicli di materia ed energia in un’ottica di economia circolare e bioeconomia.



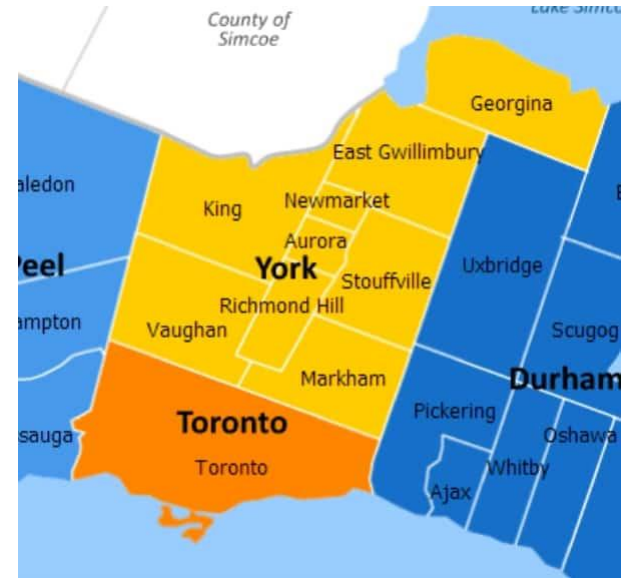
Dal 2014 Milano ha avviato una serie di progetti pilota **per ridurre gli sprechi alimentari**, con l'obiettivo di dimezzarli entro il 2030. Il primo ambito di intervento sono state le **mense scolastiche**. Oggi, un'agenzia municipale gestisce le 418 mense scolastiche della città, che forniscono 17 milioni di pasti all'anno. In molte di queste (86 scuole coinvolte tra il 2019 e il 2020) sono state create banche alimentari che ogni anno recuperano e ridistribuiscono **116 tonnellate di frutta e pane** (Comune di Milano, 2019) in collaborazione con SITICIBO (Banco Alimentare).

# Approcci collaborativi: York Region, Canada



L'Ontario Food Collaborative (OFC) è una collaborazione intercomunale volta a stabilire una strategia multi-stakeholder per la riduzione degli sprechi alimentari.

La Regione di York ha avviato questo meccanismo partecipativo con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare, portando all'approvazione di un piano d'azione strategico nel 2016 la cui chiave è l'attuazione di una campagna di educazione e sensibilizzazione pubblica sulla prevenzione e riduzione degli sprechi e sull'alimentazione sana.





Ontario Food Collaborative  
Advancing Food Literacy in Ontario.

[Home](#) [About](#) [Resources](#) [Events](#) [Contact](#) [Join](#) [Log In](#) [Members Portal](#)

## Take Action on Food Waste

Proper storage and knowing about best before dates will help stop spoilage and waste.

### Food storage

- Keep and use leftovers for another day's lunch or dinner
- Organize your pantry and refrigerator to better see what you have on hand
- Label and date containers and practice FIFO – first in, first out so older items are used first
- Store fresh produce properly so they last longer
- [Zero Waste Food Tips](#): Find tips, tricks, and zero-waste food hacks to enjoy all





Nel territorio metropolitano di Roma si potrebbero potenzialmente recuperare e redistribuire circa **29.000 tonnellate** di cibo all'anno.

**Obiettivo 6:** Ridurre gli sprechi alimentari in tutte le fasi della filiera: coltivazione, raccolto, trasformazione industriale, distribuzione e soprattutto consumo, favorendo l'accesso al cibo da parte delle fasce sociali più deboli tramite il **sostegno alle iniziative di recupero e redistribuzione** delle eccedenze. Inoltre, considerato l'elevatissimo afflusso di turisti nel centro storico della Capitale e i conseguenti impatti in termini di produzione di rifiuti e scarti alimentari, organizzare **campagne di sensibilizzazione dei ristoratori e strumenti di premialità di buone pratiche.**

# L'agenda di oggi

## 17:00 Introduzione

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:10 La sfida globale dello spreco alimentare e il ruolo delle città

**Stefano Quaglia**, Ricercatore Post-Doc Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:30 Le collaborazioni cross-settoriali per la distribuzione del cibo in area urbana

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:45 Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale

Con la testimonianza di:

**Valentina Ferreri**, Phd candidate e Communication Designer Design, PoliMi

**Davide Bessegato**, Responsabile Area Solidando, IBVA

## 18:20 Conclusioni

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

# Il paradosso di insicurezza alimentare e spreco di cibo: la risposta degli attori del sistema alimentare urbano

**Il paradosso di insicurezza alimentare e spreco di cibo nelle città**

**Urban food system**



**Disponibilità di cibo (tra cui eccedenze)**

**Urban food actors**

Istituzioni pubbliche locali

Enti di formazione e ricerca

Società civile



Associazioni di categoria

Terzo Settore (tra cui ONP front-line e food bank)

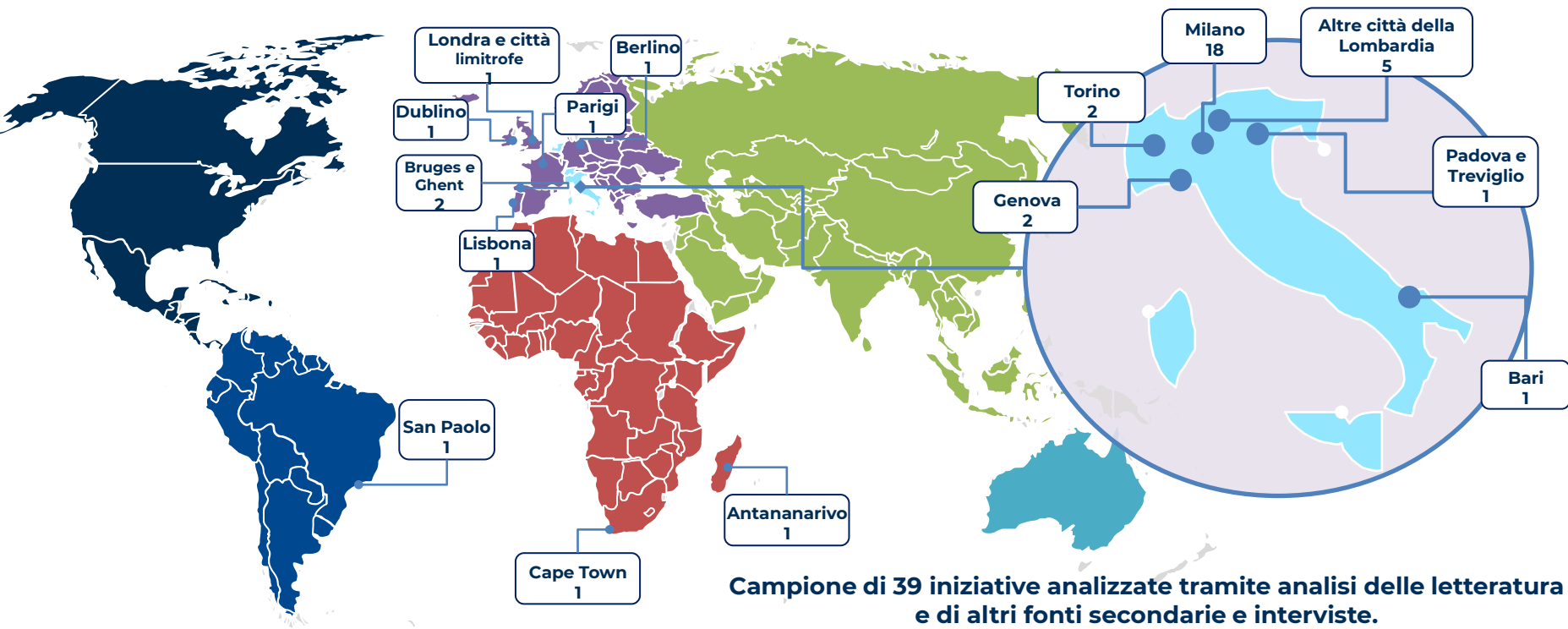
Organizzazioni for profit

**Domanda di cibo dalla fasce vulnerabili**



# Le collaborazioni cross-settoriali per la distribuzione alimentare nelle città

## 39 iniziative analizzate



# Le collaborazioni cross-settoriali per la distribuzione alimentare nelle città

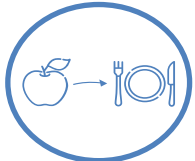
## 39 iniziative analizzate



**Recupero e redistribuzione di eccedenze alimentari tramite donazione – 27 iniziative**



**Spesa Sospesa – 6 iniziative**



**Trasformazione della eccedenza in altro prodotto o in pasto cucinato – 6 iniziative**



**Supermercato sociale – 5 iniziative**

Alcune iniziative presentano un **modello ibrido** e rientrano in più di un cluster

# Gli Hub di Quartiere contro lo spreco alimentare a Milano

TARGET 2-1

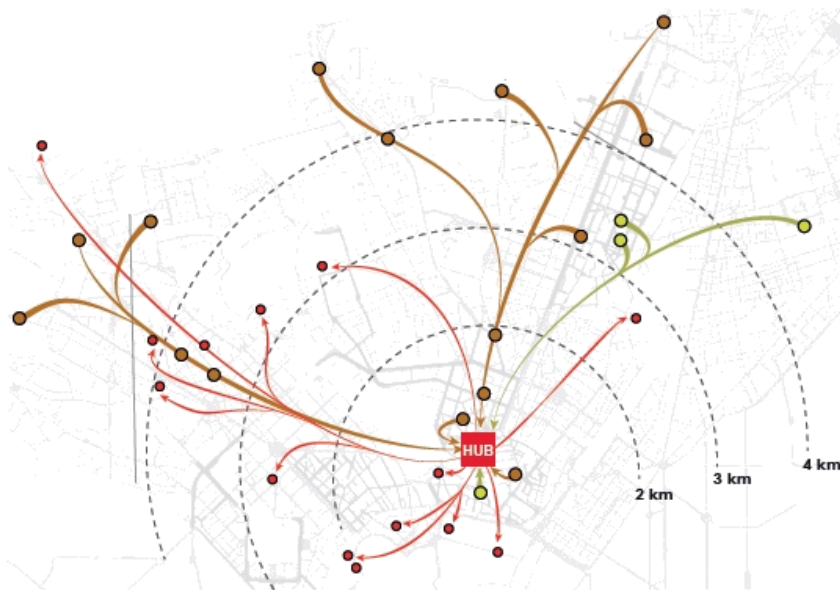


UNIVERSAL ACCESS TO SAFE AND NUTRITIOUS FOOD

TARGET 12-3



HALVE GLOBAL PER CAPITA FOOD WASTE



Il modello **Hub di Quartiere**:

- **a livello organizzativo: rete intersettoriale** che mette a sistema esperienze, risorse, buone pratiche
- **a livello logistico-operativo: hub territoriali** tramite i quali le **eccedenze alimentari** generate dai **punti vendita** vengono **raccolte** e **redistribuite**. Il **modello logistico è misto e flessibile** per integrare flussi diversi e adattarsi alle esigenze del territorio (ad esempio flussi di recupero da GDO vs. flussi di recupero dalle mense)
- **a livello di monitoraggio: un sistema di misurazione di performance** basato su KPI calcolati periodicamente

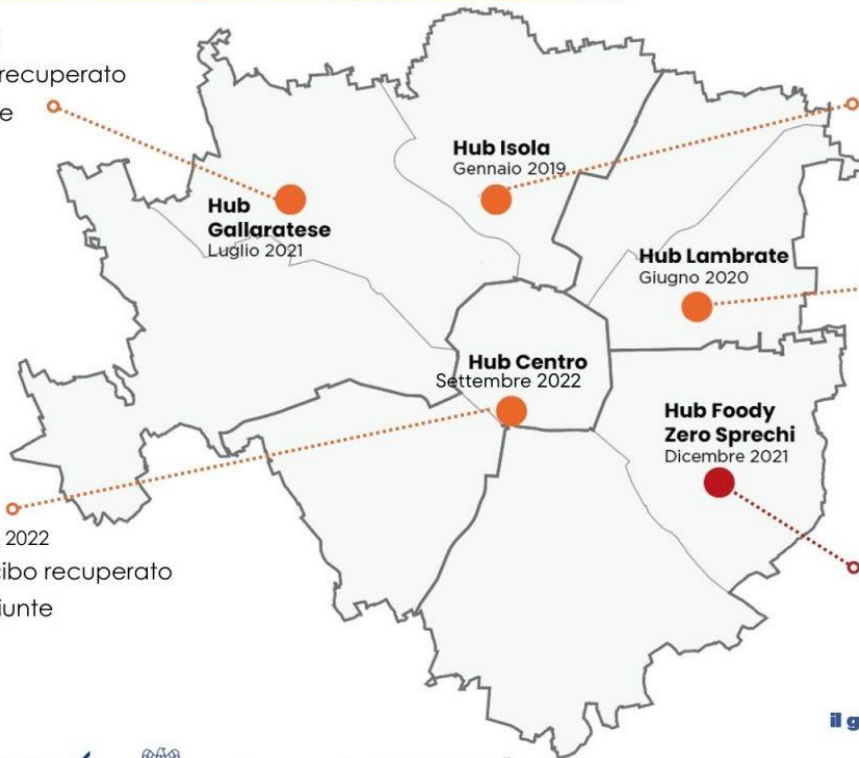
# Gli Hub di Quartiere contro lo spreco alimentare a Milano

## HUB DI QUARTIERE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Gennaio - dicembre 2022

**25** tonnellate di cibo recuperato

**496** famiglie raggiunte



Gennaio - dicembre 2022

**75** tonnellate di cibo recuperato

**1.450** famiglie raggiunte

Gennaio - dicembre 2022

**71** tonnellate di cibo recuperato

**1.150** famiglie raggiunte

Novembre - dicembre 2022

**6,5** tonnellate di cibo recuperato

**534** famiglie raggiunte

Gennaio - settembre 2022

**120** tonnellate di cibo recuperato

**60** grossisti coinvolti

### PROMOTORI



Comune di Milano



Fondazione CARIPLO



ASSOLOMBARDA



osservatori.net digital innovation

QU BI LA RICETTA CONTRO LA POVERTÀ INFANTILE

### INSEGNE



# Inaugurazione dell'Hub Centro presso la sede di IBVA Solidando in via Santa Croce a Milano a settembre 2022



*Immagini di BCC Milano*

Il progetto è vincitore della Prima Edizione dell'Earthshot Prize - Build a Waste Free World  
Ottobre 2022



# Culinary Misfit a Berlino e Ricolto a Brescia

**Culinary Misfit, Berlino**



*Immagine da Il Mitte*

**Ricolto, Brescia**



*Immagine da NiceLocal.it*

# Avanzi Popolo a Bari e Food Savers a Ghent

*Avanzi Popolo, Bari*



*Food Savers, Ghent*



*Immagine da NiceLocal.it*



# SOSpesa NoLo a Milano e Fai Bene a Torino

## SOSpesa NoLo, Milano

### Hai bisogno di una spesa?

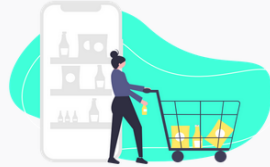
Richiedi una spesa se in questo momento non riesci a permettertela



HO BISOGNO DI UNA SPESA

### Vuoi donare una spesa?

Dona una spesa a qualcuno in difficoltà, con 30 euro forniremo da mangiare ad una famiglia per una settimana.



DONA UNA SPESA



Immagine dal sito del progetto SOSpesa

## Fai Bene, Torino

### Invenduto



### Donazioni commercianti



### Donazioni



Immagine dal sito del progetto Fai Bene Torino

# L'agenda di oggi

## 17:00 Introduzione

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:10 La sfida globale dello spreco alimentare e il ruolo delle città

**Stefano Quaglia**, Ricercatore Post-Doc Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:30 Le collaborazioni cross-settoriali per la distribuzione del cibo in area urbana

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## 17:45 Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale

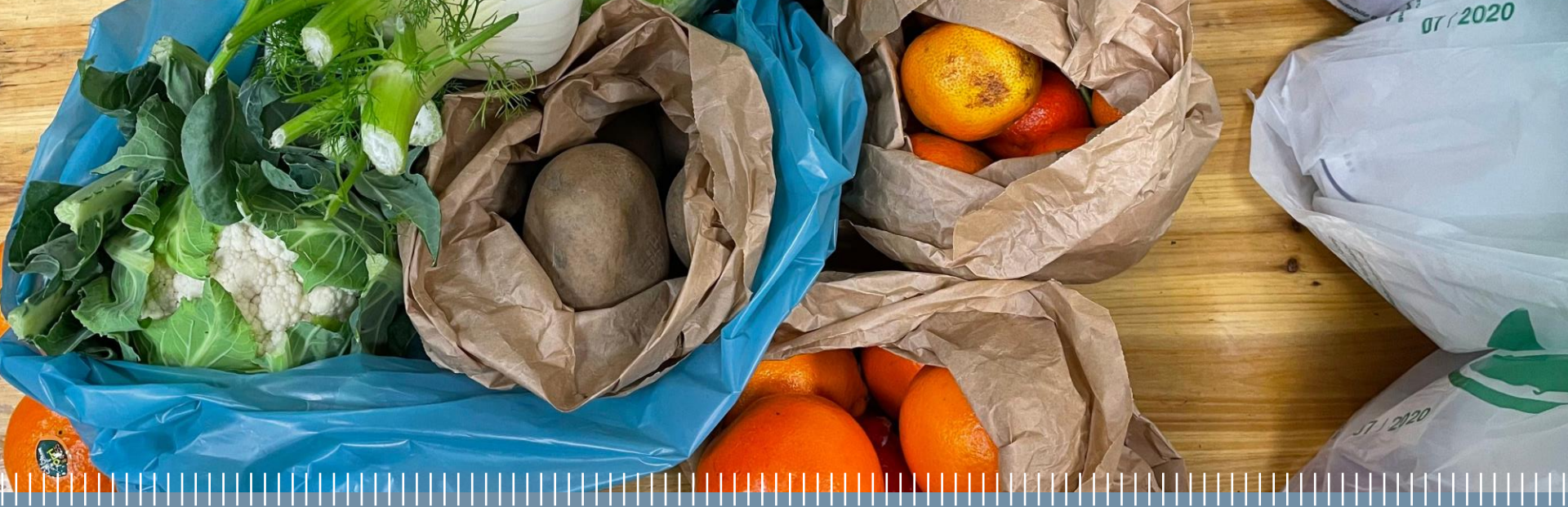
Con la testimonianza di:

**Valentina Ferreri**, Phd candidate e Communication Designer Design, PoliMi

**Davide Bessegato**, Responsabile Area Solidando, IBVA

## 18:20 Conclusioni

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi



# SOSPESA

*equità e ripresa dietro l'angolo*

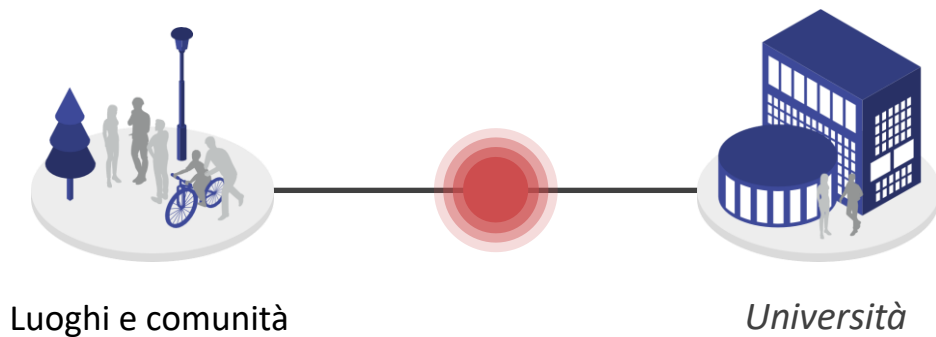


**POLITECNICO**  
MILANO 1863

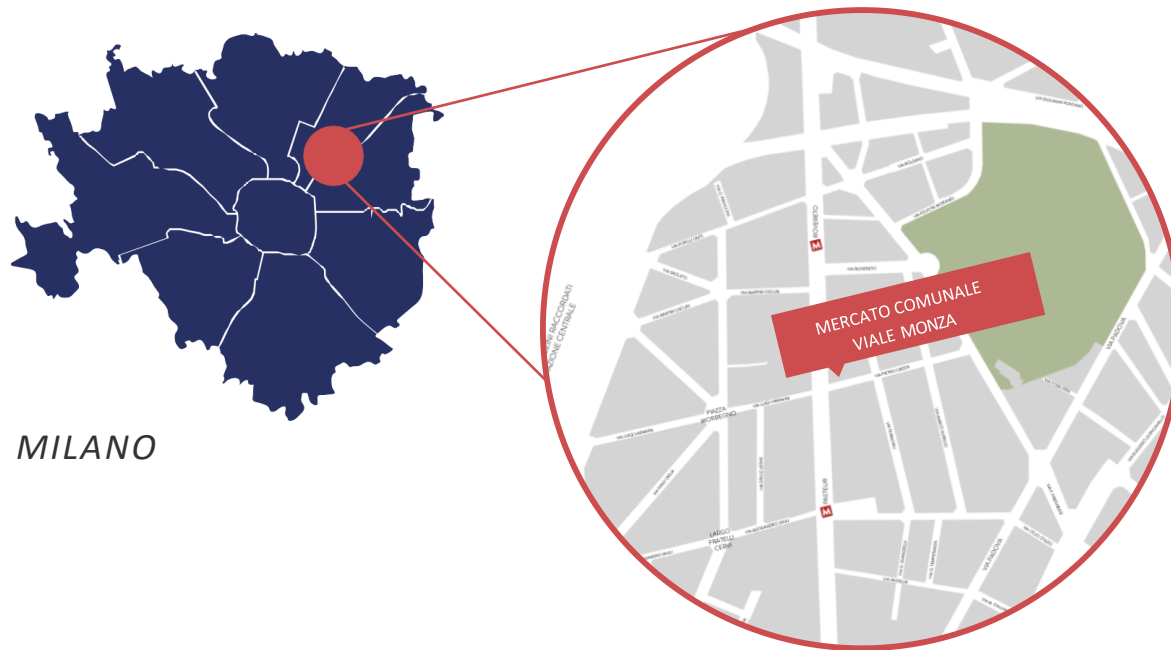
OFF CAMPUS NOLO

*un'iniziativa*  
**Polisocial**

programma di responsabilità sociale del Politecnico di Milano



# NOLO, MILANO



# MERCATO COMUNALE DI VIALE MONZA, 54



# COS'E' OFF CAMPUS NOLO?



## COS'E' OFF CAMPUS NOLO?

# OFF CAMPUS NOLO

E' un Living Lab e Design Hub di quartiere!

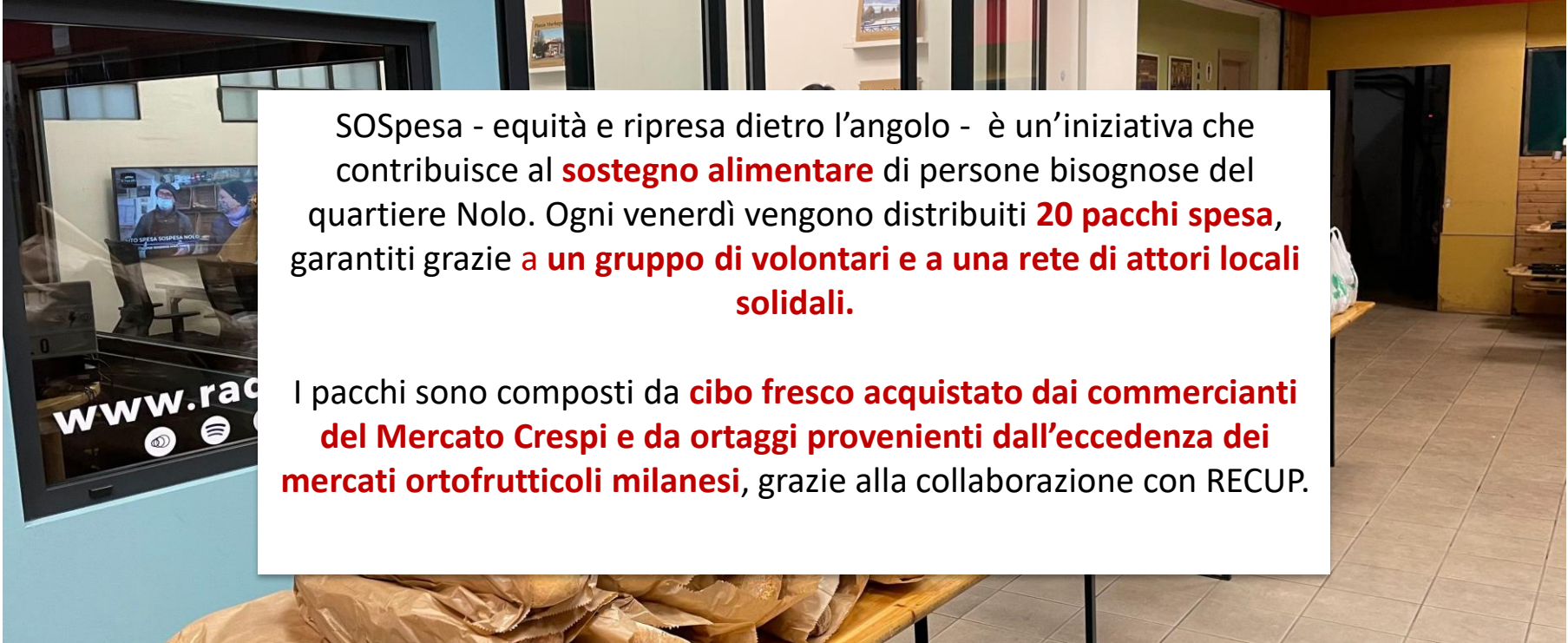
- Attività di ricerca responsabile sul territorio
- Luogo di eventi, mostre, dialogo con attori locali, attività partecipative e di co-design, workshops, eventi culturali...
- Osservatorio sulla rigenerazione urbana del quartiere
- Studio di registrazione Radio Nolo
- Uno spazio aperto e in ascolto verso bisogni e potenzialità creativo-progettuali del quartiere



## COS'E' SOSPESA?



## COS'E' SOSPESA?

A photograph of a room, likely a community center or office. On the left, a television is mounted on a wall, displaying a video call with two participants. Below the TV, a sign reads 'www.rac...' with social media icons for WhatsApp and Spotify. In the foreground, a wooden table is covered with several brown paper bags, presumably containing food packages. The room has a tiled floor and a yellow wall in the background.

SOSpesa - equità e ripresa dietro l'angolo - è un'iniziativa che contribuisce al **sostegno alimentare** di persone bisognose del quartiere Nolo. Ogni venerdì vengono distribuiti **20 pacchi spesa**, garantiti grazie **a un gruppo di volontari e a una rete di attori locali solidali.**

I pacchi sono composti da **cibo fresco acquistato dai commercianti del Mercato Crespi e da ortaggi provenienti dall'eccedenza dei mercati ortofrutticoli milanesi**, grazie alla collaborazione con RECUP.

## IL PERCORSO DEL PROGETTO



*EQUITÀ E RIPRESA DIETRO L'ANGOLO*

Novembre 2020  
Born from a grassroots initiative

Marzo 2021 - oggi  
Progetto di Ricerca – Polisocial Award

# RETE DI ATTORI LOCALI SOLIDALI – PARTNERS DI PROGETTO

- 1) **Comune di Milano**, Ufficio Food Policy
- 2) **P.I.Nolo**, associazione commercianti quartiere Nolo
- 3) **MEMO54**, associazione commercianti Mercato Comunale di Viale Monza
- 4) **RECUP**, associazione che lotta contro lo spreco alimentare e l'esclusione sociale
- 5) **Casa Nolo**, associazione per la valorizzazione delle reti sociali a Nolo
- 6) **Qubì Loreto**, rete di associazioni per il sostegno alimentare, scolastico, ascolto del territorio
- 7) **“La terra che non c'è”**, progetto di orticoltura sociale urbana a favore di iniziative solidali (Nolo/Via Padova)
- 8) Gorillas, supermercato online con hub di quartiere (sede di Nolo): il partner ha chiuso definitivamente
- 9) **ilVespaio**: associazione che si occupa dell'educazione al riciclo e trasformazione della plastica
- 10) **SIT - Social Innovation Team** del Politecnico di Milano, associazione studentesca
- 11) **ASM - Associazione studenti Musulmani** del Politecnico di Milano (work in progress)
- 12) **ENACTUS Polimi**, associazione studentesca (work in progress)
- 13) **FOLA**, pasticceria e gastronomia di quartiere in Via Varanini

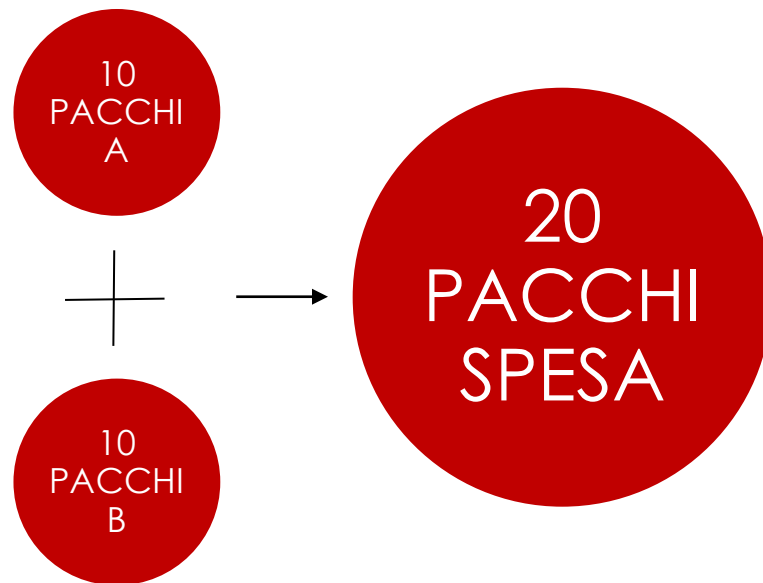
# RETE DI ATTORI LOCALI SOLIDALI – PARTNERS DI PROGETTO



## COMPOSIZIONE DEL PACCO SPESA

**Frutta e verdura** di stagione  
recuperata e donata da **RECUP**  
presso il mercato Ortofrutticolo di Milano  
+ nuovo partner:  
Panetteria Alby, viale Monza -> eccedenze di panetteria

**Cibo fresco acquistato** a prezzo calmierato (30€  
a pacco) dai commercianti del **Mercato Comunale**:  
frutta e verdura, carne e uova, pane e pasta



## IL PERCORSO DEL PROGETTO

---

**10** EVENTI SOLIDALI

**13** PARTNERS

**90+** SETTIMANE

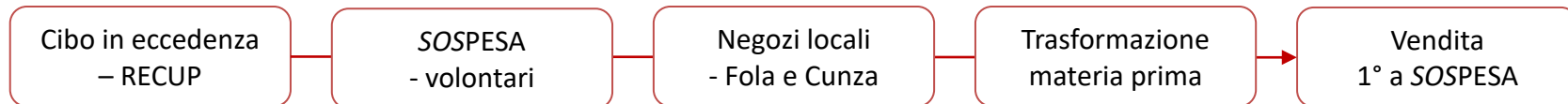
**300** FAMIGLIE AIUTATE

**27.000 €** DI SPESE DONATE

**10** VOLONTARI

**1800** SPESE DISTRIBUITE

# VISIONE SISTEMICA - TRASFORMAZIONE



# fòla





# VISIONE SISTEMICA - TRASFORMAZIONE



# EVENTI SOLIDALI

## CASTAGNATA SOLIDALE - FOLA



## SOSPESA XMAS DAY 2022



## PROSSIMI PASSI

- Consolidare partnerships avviate e attivarne nuove
- Organizzare ulteriori eventi ed iniziative di raccolta fondi
- Monitoraggio flussi cibo con pesa smart
- Monitoraggio fattibilità economica e scalabilità
- Prototipazione nuove iniziative
- Ricerca e prototipazione piattaforma e gestione beneficiari
- ...



# PER SUPPORTARE IL PROGETTO

Vorreste diventare **volontari** o proporre collab?  
Scrivetemi a [valentina.ferreri@polimi.it](mailto:valentina.ferreri@polimi.it)!

Dona una spesa per aiutarci a far vivere il progetto!

- **Bonifico Bancario:**

**Beneficiario: MEMO54**

**Causale: Spesa Sospesa**

**IT30G0623001616000015108883**

- **Donazione in contanti presso**

**Off Campus Nolo, al Mercato Comunale Viale Monza, 54**

- **Satispay**



# SOSPESA A PORTE APERTE

In occasione della settimana di prevenzione dello spreco alimentare, **venerdì 10 Febbraio** sarà possibile recarsi a Off Campus Nolo durante l'erogazione del servizio, **dalle 14 alle 18** per assistere alla preparazione ed erogazione dei pacchi spesa!

<https://www.eventi.polimi.it/events/sospesa-a-porte-aperite/>



**GRAZIE!**

<http://www.polisocial.polimi.it/en/off-campus-en/>

<http://www.desis.polimi.it>

@offcampuspolimi

Valentina Ferreri – PhD candidate in Design

valentina.ferreri@polimi.it

TESTO

**IBM A**

**QUI, PER GLI ALTRI**

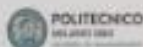
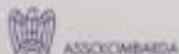
**SOLIDANDO**   
LA SPESA SOLIDALE A MILANO



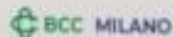
# SOLIDANDO HUB

CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, PER CHI HA BISOGNO

PROMOSSO DA



CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



NASCE A SETTEMBRE 2022 SOLIDANDO HUB:  
ANCHE IL MUNICIPIO 1 RACCOGLIE LE ECCEDENZE ALIMENTARI  
DALLA GDO PER DISTRIBUIRLE A CHI NE HA BISOGNO

# NASCE A SETTEMBRE 2022 SOLIDANDO HUB: ANCHE IL MUNICIPIO 1 RACCOGLIE LE ECCEDENZE ALIMENTARI DALLA GDO PER DISTRIBUIRLE A CHI NE HA BISOGNO



Raccogliamo la merce dai p.v. delle insegne che collaborano al progetto: Esselunga  
Conad, Glovo.



# I nostri volontari la ricevono



# La smistano...



Ne registrano tipologia e quantità.



La merce poi viene girata al Market sociale, dove ne potranno beneficiare più di 500 famiglie che vengono a fare la spesa.



associazioneibva  
Milano italy





# Evitando lo spreco e migliorando la qualità dell'alimentazione delle famiglie che assistiamo



---

Da quando abbiamo aperto siamo riusciti a recuperare circa 6 tonnellate di cibo, per un valore economico di 20000€ circa.

In questo modo abbiamo:

- Evitato spreco alimentare
- Aiutato famiglie indigenti
- Contribuito alla riduzione del volume di rifiuti prodotti

## Comunque non si butta: la compostiera!



Abbiamo messo una compostiera  
Nel nostro giardino. Al suo interno  
Ci finisce l'ortofrutta marcita o  
Comunque non «distribuibile». I  
Naturali processi di fermentazione  
La trasformano in humus utilissimo  
Per la fertilità del terreno...in prima-  
Vera, vi parleremo del nostro orto...  
Per il momento è un progetto.

# PANIFICANDO

IL PANE SOSTENIBILE FRESCO E SOLIDALE



E' attivo già da tempo il laboratorio di panificazione che Recupera farine in scadenza o non commerciabili, ma Ancora buone, per panificare.

E non solo...



I nostri volontari, adeguatamente formati, producono 300 Kg. Di pane alla settimana



Distribuiamo poi nel nostro market, il pane prodotto dai nostri volontari, nel nostro laboratorio!





Ci piacerebbe trasformare anche altri prodotti a «fine vita» per poter dare valore aggiunto al nostro recupero...la cucina c'è...



# L'agenda di oggi

## **17:00 Introduzione**

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## **17:10 La sfida globale dello spreco alimentare e il ruolo delle città**

**Stefano Quaglia**, Ricercatore Post-Doc Food Sustainability Lab, PoliMi

## **17:30 Le collaborazioni cross-settoriali per la distribuzione del cibo in area urbana**

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi

## **17:45 Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale**

Con la testimonianza di:

**Valentina Ferreri**, Phd candidate e Communication Designer Design, PoliMi

**Davide Bessegato**, Responsabile Area Solidando, IBVA

## **18:20 Conclusioni**

**Giulia Bartezzaghi**, Direttrice Food Sustainability Lab, PoliMi



# GRAZIE PER L'ATTENZIONE!!

Food Sustainability Lab

Politecnico di Milano School of Management

[giulia.bartezzaghi@polimi.it](mailto:giulia.bartezzaghi@polimi.it)

[stefano1.quaglia@polimi.it](mailto:stefano1.quaglia@polimi.it)



**POLITECNICO**  
MILANO 1863  
SCHOOL OF MANAGEMENT

8 Febbraio 2023

IX Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare

Recupero e redistribuzione del cibo agli indigenti: esperienze a livello locale

Politecnico di Milano