

Il valore dello spreco alimentare in Italia:

- spreco domestico pro capite medio a settimana: 1.124 grammi a famiglia
- spreco annuale domestico complessivo: 1,6 milioni di tonnellate
- impatto economico: 8,5 miliardi di euro
- avanzi dei pasti delle mense scolastiche: 20% (indagine su 73 scuole, 250.000 individui)

(Fonte: REDUCE 2018)

Davvero troppo non vi pare?



Progetto finanziato da Regione Lombardia - Direzione generale agricoltura, alimentazione e sistemi verdi. DGR n. 2034



cooperativa
381



FONDAZIONE GIANDOMENICO ROMAGNOSI
SCUOLA DI GOVERNO LOCALE

Partner

Cooperativa sociale 381

Fondazione Giandomenico Romagnosi

Cooperativa Sociale Il Balancin

Sostenitori

Amici dei Boschi APS

Associazione CAFE

GAS Pavia

Condotta Slow Food Oltrepò Pavese

Comunità di Sant'Egidio Pavia

Consulta per i Problemi sociali di Voghera.

per tutte le informazioni e i dettagli di progetto:

Coop. Sociale 381 Onlus Voghera

tel. 339.6259189

ortisocialivoghera@gmail.com

Fondazione Romagnosi

tel. 392.3764850 - 0382.539676

segreteria@fondazioneromagnosi.it



RADICI

Butto? o recupero?



da scarto a piatto gourmet

- Sono numerose le iniziative internazionali e nazionali (tra cui la L.166/2016) dedicate al recupero delle eccedenze alimentari e anche l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite contiene questo tema (obiettivo 12).

- La provincia di Pavia, con la sua pregevole vocazione agricola, può dare un contributo prezioso coinvolgendo i cittadini in una strategia di consumo intelligente e di tutela del diritto al cibo.

- La povertà e il disagio sociale in Italia sono in continua crescita. L'emergenza sanitaria ha provocato un rapido peggioramento che potrebbe coinvolgere 4 milioni di persone entro la fine dell'autunno 2020.

Ma c'è molto di più...

- Il progetto **RADiCi** (**Rete Anitispresco per il Diritto al Cibo**) offre una risposta immediata e concreta a questo paradosso attraverso iniziative di raccolta cibo, redistribuzione solidale, trasformazione di merci invendute in **nuovi prodotti** per il consumo.

RADiCi mette in pratica l'agricoltura sociale anche attraverso il contenimento delle eccedenze alimentari e la promozione del consumo responsabile nella comunità locale, per creare consapevolezza sullo spreco alimentare e avviare percorsi di collaborazione tra enti pubblici e soggetti privati.

Dicono di noi: 

“Si parte con azioni di ritiro dell'invenduto direttamente dai commercianti, redistribuzione solidale e vera e propria trasformazione dei prodotti non consumati, ai quali verrà dato nuovo valore e riconoscibilità attraverso l'apposizione di un marchio; al tempo stesso verrà promossa l'agricoltura sostenibile, in funzione educativa sui paradossi dello spreco alimentare. La prospettiva è quella di sperimentare un modello da proporre sul nostro territorio ad una rete sempre più ampia di operatori economici, enti pubblici, privati e famiglie”.