**Ridurre al minimo lo spreco alimentare si può.**

Lo dicono i primi risultati del progetto Condivisione Alimentare, finanziato dalla Regione Lazio con il Bando Comunità Solidali 2020, discussi mercoledì in videoconferenza. “Ma bisogna ancora crescere molto”.

Nella mattinata di mercoledì 14 Settembre 2022, si è parlato dei risultati promettenti raggiunti dal progetto Condivisione Alimentare del Banco Alimentare del Lazio e lo si è fatto nel corso di una lunga call aperta dalla direttrice **Monica Tola**.

*“Quella di oggi è l’occasione per confrontarci sui risultati di un progetto a cui teniamo particolarmente e che deve il suo successo all’impegno e all’entusiasmo delle aziende donatrici, delle organizzazioni che sostengono le persone in difficoltà, dei partner e degli operatori del Banco Alimentare del Lazio”*

Il Banco Alimentare del Lazio era rappresentato anche da **Caterina Ruggieri** responsabile per il territorio regionale del programma *Siticibo*, nato nel 2007 per salvare cibo cotto e alimenti estremamente deperibili, sulla cui digitalizzazione si basa il progetto **Condivisione Alimentare**.

Adolfo Villafiorita di Shair.Tech Srl, tra i creatori di BringTheFood, web app che consente con facilità a tutti idonatori di **segnalare le proprie eccedenze al Banco Alimentare,** è entrato nel merito dei numeri.

*“L’app BringTheFood ha reso possibili, in pochissimi mesi, più di* ***3.500 donazioni*** *per un totale di oltre* ***161.000 kg di alimenti salvati*** *dallo spreco. Avere una piattaforma digitale comune ha agevolato la creazione di una fitta rete di relazioni tra persone. Tanti sono i vantaggi (anche fiscali) che spettano a chi decide di donare le eccedenze alimentari tramite BringTheFood. Ci sono vantaggi reali e concreti per piccoli e grandi donatori oltre che per i ristoratori”.*

E allora l’incontro di ieri è stata l’occasione per discutere il progetto dal punto di vista di chi lo porta avanti giorno dopo giorno sul campo, lavorando spesso in sinergia. È il caso, ad esempio, di **Virginia Panai** Food & Beverage Manager del gruppo alberghiero Mood Hotels.

*“Lavoro in questo settore da anni e posso dire con certezza che lo scarto alimentare è inevitabile, soprattutto per il servizio a buffet. Se parliamo delle strutture che io gestisco-* dice **Virginia Panai**- *parliamo di quantità considerevoli di eccedenze alimentari*. *Per questa ragione bisogna sostenere progetti come questo, specie in un periodo storico in cui l’agenda europea impone degli standard di ecosostenibilità ben definiti. Il mio obiettivo è quello di rendere attivo il servizio per tutte le strutture che gestisco, non solo per una parte di esse. Bisogna crescere ancora”.*

Per informazioni:

Vincenza Auletta – T: 0645753560

E: raccoltafondi@lazio.bancoalimentare.it