

Magazine e Guida per la Sostenibilità Urbana

ecoincitta.it/hub-di-aiuto-alimentare-ampliata-la-rete-e-aumentato-il-recupero/

Redazione

6 febbraio 2025



Nel 2024 la **rete degli Hub di Aiuto Alimentare di Milano** ha visto un'espansione significativa con l'aggiunta di tre nuove sedi: Selinunte, Loreto e Cuccagna che si sono unite alle cinque già esistenti (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro). Questo ampliamento ha contribuito a un aumento sostanziale del **cibo recuperato** passando da 615 tonnellate nel 2023 a 795,3 tonnellate nel 2024.

Con questa maggiore disponibilità di **risorse alimentari** si sono potuti raggiungere 14.973 nuclei familiari, per un totale di oltre 126.000 persone, tra cui 3.867 minori. Sono stati distribuiti più di 1 milione e 590.000 pasti equivalenti e 176 associazioni hanno beneficiato di questo servizio.

Per ottimizzare ulteriormente il sistema, nel 2025 è prevista una collaborazione tra l'area Food Policy e l'area Welfare del Comune di Milano. Insieme alle organizzazioni e alle associazioni della rete QuBi, si concentreranno sulla mappatura delle risorse disponibili e delle reti degli Hub a livello municipale.

Grazie anche al lavoro delle reti QuBi, che si sono consolidate in questi anni in tanti quartieri, è emerso, in tutta la sua gravità, il fenomeno della difficoltà delle famiglie con minori che nell'ultimo decennio si sono fortemente impoverite, a Milano come in tutta Italia – spiega l'assessore al Welfare e Salute Lamberto Bertolé – Costruire una collaborazione strutturale con gli Hub significa provare a indirizzare le risposte che la città ha costruito per contrastare gli sprechi alimentari verso i destinatari più vulnerabili e bisognosi di supporto, mettendo a sistema la preziosa esperienza di due aree del Comune di Milano che collaborano per dare concretezza al principio di sostenibilità che l'Amministrazione si è data come linea guida e, allo stesso tempo, perché questo principio sia messo al servizio del benessere delle cittadine e dei cittadini più fragili.

Hub di Aiuto Alimentare: **Sogemi Foody zero sprechi**

L'*Hub Foody Zero Sprechi*, situato nel mercato agroalimentare di **Sogemi**, si distingue per la sua straordinaria efficienza. Con oltre 440 tonnellate di cibo recuperato, pari a più della metà del totale cittadino (795,3 tonnellate), questo Hub si rivela il più performante della rete. La sinergia tra quattro gestori e l'attiva collaborazione di 99 grossisti ha permesso di distribuire efficacemente i **prodotti ortofrutticoli** a oltre cento enti del Terzo settore. In previsione del 2025, grazie a un rinnovato accordo con il Comune di Milano, l'Hub sarà trasferito in un nuovo padiglione, ampliando ulteriormente le proprie attività e aprendosi maggiormente alla città.

Il territorio milanese e più diffusamente quello lombardo sono quelli dove in Italia si concentra la più vasta domanda di cibo, dove se ne consuma di più e quindi dove anche i rischi di spreco sono su più ampia scala. Il sistema alimentare cittadino e territoriale non potrebbe funzionare se non venissero garantite azioni strutturali e condivise di recupero delle eccedenze e redistribuzione del valore – ha dichiarato **Cesare Ferrero**, Presidente di **Sogemi** – Quando nel 2020, nel pieno dell'emergenza pandemica, abbiamo progettato con il Comune di Milano un primo hub di raccolta e redistribuzione di frutta e verdura per le famiglie in stato di bisogno, è stata chiara sin da subito la necessità di questa azione: in poche settimane siamo stati in grado di recuperare quasi 140 tonnellate di prodotti, un contributo inedito per la Città e le sue risorse di approvvigionamento e sicurezza alimentare. Il progetto sperimentale è diventato in poco tempo 'Foody Zero Sprechi', un sistema diffuso che oggi coinvolge con **Sogemi** altre 4 organizzazioni partner, attrae il sostegno di aziende e di centinaia di volontari, nel 2024 è stato in grado di registrare oltre 400 tonnellate di merci recuperate e redistribuite, un valore record destinato a crescere.

Mense scolastiche: a Milano cibo recuperato e lotta alla povertà

Nel 2024 avviata anche una sperimentazione, che proseguirà nel corso del 2025, con l'obiettivo di **recuperare le eccedenze alimentari nelle mense scolastiche di Milano**. Protagonista di questa iniziativa è Milano Ristorazione, in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare, grazie al progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizon Europe.

Per Milano Ristorazione, il recupero delle eccedenze alimentari è una priorità che coniuga sostenibilità ed educazione nella lotta agli sprechi – ha sottolineato il Presidente di Milano Ristorazione Davide Vincenzo Dell'Acqua – Da oltre vent'anni collaboriamo con le associazioni del Terzo Settore, un impegno che oggi si rafforza con il progetto Cultivate, attraverso cui mettiamo a disposizione la nostra esperienza per promuovere una gestione più efficiente e consapevole delle eccedenze.