

[www.radiostudio90italia.it/milano-nel-2024-recuperate-da-rete-hub-795-tonnellate-di-cibo/](http://www.radiostudio90italia.it/milano-nel-2024-recuperate-da-rete-hub-795-tonnellate-di-cibo/)

## Milano, nel 2024 recuperate da rete Hub 795 tonnellate di cibo

: 05/02/2025



### *Il 25% in più rispetto al 2023*

Milano, 5 feb. (askanews) – Nel 2024 la rete dei cinque Hub Aiuto Alimentare di Milano (Isola, Lambrate, Gallaratese, Foody zero sprechi e Centro) si è ampliata con l'apertura di tre nuovi centri (Selinunte, Loreto e Cuccagna) e ha recuperato 795,3 tonnellate di cibo (nel 2023 erano state 615 tonnellate) che hanno raggiunto 14.973 nuclei familiari per un totale di oltre 126mila persone e 3.867 minori con oltre 1 milione e 590mila pasti equivalenti e 176 associazioni servite. Sono i dati comunicati in occasione della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare dalla vicesindaco con delega alla Food Policy e all'Agricoltura, Anna Scavuzzo, negli spazi di Sogemi – Mercato Alimentare di Milano insieme ai partner della Food Policy.

“Una giornata che è occasione per confrontarci, misurare i risultati raggiunti e valutare gli strumenti che abbiamo attuato e che nel tempo hanno reso la Food Policy una pratica cittadina partecipata, efficace e innovativa – ha sottolineato la vicesindaco Scavuzzo -. La lotta agli sprechi vede oggi azioni sempre più ampie e condivise, capaci di restituire valore al cibo e sottolineare l'impegno perché si parli di salute e sostenibilità come un binomio inscindibile. Il 2024 è stato un anno importante: abbiamo aperto ben tre nuovi Hub grazie ai fondi dell'Earthshot Prize, che abbiamo

investito in modo intelligente, efficiente e lungimirante. Abbiamo rafforzato la rete cittadina degli Hub, aumentando di oltre 25% rispetto al 2023 il recupero di cibo. Abbiamo intensificato il recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche attraverso l'utilizzo di cargo bike e promosso linee guida per ottimizzare il recupero e la redistribuzione delle eccedenze insieme al Politecnico di Milano con il sostegno di Fondazione Snam ETS. E ancora: l'Hub Foody zero sprechi in Sogemi e lo studio per un nuovo strumento legato allo studio dell'impatto delle diverse progettualità sulla riduzione dello spreco alimentare. Il 2025 sarà un anno intenso: a dieci anni dall'Expo Milano 2015, il prossimo ottobre Milano tornerà a essere luogo di incontro e confronto internazionale per città da tutto il mondo che verranno per la nona edizione del Mufpp Global Forum”.

“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”.

Delle 795,3 tonnellate di cibo recuperate, oltre 440 tonnellate sono state raccolte nell'Hub Foody Zero Sprechi ospitato nel mercato agroalimentare di Sogemi: tra tutti gli Hub attivi nella rete cittadina, è risultato essere quello maggiormente efficiente in termini di volumi di eccedenze recuperate e redistribuite, funzionale al lavoro sinergico di quattro gestori e all'ingaggio di 99 grossisti per la redistribuzione di prodotti ortofrutticoli a oltre cento enti del Terzo settore attivi in città. Per proseguire in questo percorso, nel corso del 2025 grazie a un nuovo accordo con il Comune di Milano, l'Hub troverà una nuova collocazione all'interno degli spazi del nuovo padiglione e si amplierà in termini di azioni e apertura 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”.

Sempre nel corso di quest'anno si svilupperà ulteriormente una sperimentazione la cui programmazione è partita nel 2024 e che ha visto Milano Ristorazione protagonista nel recupero delle eccedenze alimentari nelle mense scolastiche in collaborazione con la rete degli Hub Aiuto Alimentare con il progetto europeo Cultivate, finanziato dal programma Horizonte Europe. Il progetto, da avviarsi nei Municipi 4 e 5, ha visto inoltre nel dicembre 2024 una convenzione tra Fondazione Snam ETS, Comune di Milano e Magma Srl per una ulteriore implementazione con l'utilizzo di cargo bike per il trasporto sostenibile delle eccedenze, oltre a varie azioni come momenti di formazione sui temi del cibo sano e sostenibile all'interno delle scuole.

“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 eccellenze”.

Nell’ambito delle ‘azioni di sistema’ che il Comune di Milano realizzerà per implementare le Food Policy cittadine, nel 2025 saranno due gli ambiti di sviluppo: la presentazione e la condivisione delle linee guida realizzate grazie al contributo di Fondazione Snam ETS e insieme al Politecnico – Dipartimento di Ingegneria Gestionale, i quali si sono occupati di raccogliere e monitorare i dati e risultati che riguardano il modello degli Hub così da ottimizzare il recupero e la redistribuzione oltre che diventare strumento operativo per amministratori pubblici, enti del Terzo Settore e professionisti interessati a sviluppare progetti analoghi; la redistribuzione, attraverso parametri di impatto, delle risorse residue dell’Earthshot Prize per le attività degli Hub Aiuto Alimentare tra i partner co-progettanti che avranno raggiunto i KPI definiti in base ad un indice composito.

“Il sostegno di Fondazione Snam ETS alla Food Policy del Comune di Milano è in linea con la nostra mission di contrastare le tre povertà che caratterizzano il tessuto sociale: alimentare, educativa ed energetica, concentrandoci in questo caso sulla prima – spiega Marta Luca, Direttrice Generale di Fondazione Snam ETS -. La Food Policy di Milano è espressione della maturità di un territorio in cui pubblico e privato da sempre fanno squadra coniugando l’aiuto economico diretto con il trasferimento di competenze e la partecipazione attiva ai processi di co-programmazione e co-progettazione come gli Hub Aiuto Alimentare, che rappresentano una straordinaria opportunità per mettere in pratica questi principi”.

credit: [Web Agency Emmè](#)

Ascolta la  
Diretta