

Data: 25.06.2026 Pag.: 27
Size: 273 cm2 AVE: € 15288.00
Tiratura: 91392
Diffusione: 101154
Lettori: 174000



LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

All'Ortomercato recuperate oltre 730 tonnellate di cibo

MONICA LUCIONI

Oltre 730 tonnellate di cibo giacente destinato alla dispersione ridistribuito per aiutare chi è in difficoltà. È il risultato dell'iniziativa "Foody zero sprechi", l'idea da cui è nato all'Ortomercato l'hub di aiuto alimentare dove le eccedenze di viveri generano valore e non sono più solo fonte di dissipazione e, anche un po' di imbarazzo e disagio di fronte alle fasce di cittadini più indigenti. "Foody zero sprechi" è il principale centro di recupero degli alimenti in esubero e a rischio scarto della rete milanese. Attivo dal 2021, è stato potenziato lo scorso anno con una nuova e più ampia sede nel Padiglione A dell'Ortomercato di via Lombroso. Ad oggi oltre 119 grossisti e operatori del mercato coinvolti offrono frutta e verdura invenduta con lievi difetti esclusivamente estetici che i volontari del terzo settore, dal Banco Alimentare alla Caritas alla Croce rossa,

smistano, valutano e ridistribuiscono a oltre 100 enti caritatevoli che assistono famiglie in difficoltà. Le 730 tonnellate di alimentari recuperate nel 2025, equivalenti a 1 milione e 400 mila pasti, sono pari al 69 per cento della rete cittadina e sono state distribuite in 8 hub dislocati nei municipi permettendo di aiutare oltre 155 mila persone fragili. Tra gennaio e maggio di quest'anno invece sono già state recuperate 263 tonnellate di cibo con un aumento degli enti coinvolti e con progetti in continua espansione. Il bilancio e le prospettive dell'iniziativa per l'anno in corso sono state presentate all'Ortomercato alla presenza anche della vice sindaco con delega alla Food Policy Anna Scavuzzo che ha ricordato come «partecipare alla raccolta dimostra grande senso civico e disponibilità a contribuire alla costruzione di una città più giusta, attenta e capace di trasformare una potenziale criticità in un risorsa

condivisa». «Oggi fare la spesa è sempre più costoso - le ha fatto eco il presidente di Sogemi Cesare Ferrero - e mangiare bene sta diventando un lusso. Chi ha un reddito basso fatica a portare in tavola cibo buono e per risparmiare rischia di rivolgersi a canali meno sicuri, finendo per alimentare il mercato della contraffazione. Con il progetto "Foody hub zero sprechi" abbiamo voluto contrastare questa tendenza» con una premessa, condivisa proprio con il presidente francese Emmanuel Macron nell'incontro avuto lo scorso primo maggio: difendere e tramandare i mestieri, far conoscere e insegnare ai giovani i mestieri che, in Francia come in Italia, stanno scomparendo. «Questi luoghi devono aiutare a preservare e tramandare le competenze», ha continuato Ferrero, ricordando che tra qualche anno sarà diverso il modo di vivere e anche il modo di alimentarsi:

«Sessantamila permessi di soggiorno in Lombardia nell'ultimo anno, pari al 20% di popolazione di prima generazione straniera, significa anche un modo diverso di mangiare e acquistare», ha concluso mentre Caritas ambrosiana ha confermato l'aumento delle persone bisognose d'aiuto e il sostegno che riceve dall'Ortomercato e da tante realtà più piccole con il quale può dare assistenza a chi si rivolge alle sue strutture. Claudia Sorlini, vicepresidente di Fondazione Cariplo, ha sottolineato che la Fondazione «sostiene con convinzione questo modello che mette insieme sostenibilità ambientale, innovazione sociale e responsabilità condivisa, contribuendo a costruire una Milano più giusta e inclusiva». Al termine la premiazione delle migliori aziende che hanno partecipato a "Donare le eccedenze per generare valore" nel 2025.

Le eccedenze equivalgono a 1 milione e 400 mila pasti per i poveri. Ferrero (Sogemi): fare la spesa, ormai, sta diventando un lusso

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I padiglioni dell'Ortomercato
/ Fotogramma