

No allo spreco alimentare, Milano coinvolge i big dell'impresa

15 GEN 2019 DI REDAZIONE



Aumentano le iniziative contro lo spreco alimentare (nella foto, un supermercato Coop)

Il tema della **lotta allo spreco alimentare**, a oltre due anni dall'approvazione della cosiddetta **legge Gadda**, sta finalmente prendendo quota. A dimostrarlo non sono soltanto le iniziative avviate dai gruppi della grande distribuzione (spicca in particolare il progetto Buon Fine di **Coop**, che ha anche creato il portale CoopNoSpreco), ma ora anche la creazione degli hub di quartiere per lo stoccaggio e il recupero delle eccedenze, come quello creato a Milano in zona Isola (via Borsieri), nato a seguito del protocollo condiviso **ZeroSprechi** siglato nel 2016 tra il **Comune di Milano**, **Assolombarda** e **Politecnico di Milano**.

L'associazione confindustriale lombarda sta puntando su questa ed altre iniziative anti spreco, coinvolgendo i propri associati. Dopo un percorso di sensibilizzazione, ha individuato e coinvolto alcune aziende che hanno aderito al progetto, e ha fornito il bollino ZeroSprechi, ideato e offerto dal **Gruppo Armando Testa**, per valorizzare le imprese virtuose in materia di lotta allo spreco. Tra le prime ad aderire, secondo quanto riporta *Il Sole 24 Ore*, compaiono Siemens, Maire Tecnimont, Pirelli, Number1, Pellegrini, Samsung.

L'hub di via Borsieri rappresenta un passaggio ulteriore. La struttura, inaugurata nei giorni scorsi, si trova in un immobile pubblico precedentemente inutilizzato e affidato a Banco Alimentare Lombardia: qui verrà convogliato il cibo recuperato da supermercati e mense, che sarà donato alle associazioni del terzo settore che a loro volta lo daranno ai più bisognosi. Il modello logistico dell'hub è stato studiato dal Politecnico di Milano con l'idea di renderlo estendibile e replicabile in altri quartieri. La stima è di una raccolta annua di 60 tonnellate di cibo per il solo hub del quartiere Isola.

“Questo progetto – ha commentato **Anna Scavuzzo**, vicesindaco di Milano con delega alla Food Policy – si affianca alla riduzione del 20% della parte variabile della Tari per le imprese che donano il cibo, alla promozione di raccolta e redistribuzione di eccedenze dalle mense scolastiche e ad azioni di sistema che stiamo studiando con Amsa. L'hub di via Borsieri è un ulteriore passo avanti per una Milano sempre più sostenibile, inclusiva ed equa”.

f Facebook t Twitter in LinkedIn v WhatsApp e Email p Print

WINE TV



Merano WineFestival, la sfida di The WineHunter per l'alta qualità



Appius 2014, la punta di diamante di San Michele Appiano



Merano WineFestival cresce e convince

PAMBIANCO MAGAZINE



Cosmesi alla marijuana

IN QUESTO NUMERO:
LE QUOTABILI 2018 - PAMBIANCO ASSEGNA 6 PREMI AL MADE IN ITALY

DOSSIER
La filiera si affida alla formazione 4.0

TENDENZE
Winter wonderland

INTERVISTA
"Montblanc è lusso, eleganza e lifestyle"

FENOMENI

f Facebook t Twitter
in LinkedIn v WhatsApp
e Email p Print

PDF | SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

PAMBIANCO WINE N3



IN QUESTO NUMERO:
FATTURATI "STELLATI PER GLI CHEF"

STUDIO PAMBIANCO
I bilanci dei vini top e degli spumanti

INTERVISTA
Antinori oltre il wine

FENOMENI
L'aceto balsamico esporta il 92%

TENDENZE
Panettoni, business tutto l'anno

PDF | SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

EDITORIALE

DI DAVID PAMBIANCO

Il marchio dello chef, dopo lo chef

Qualche anno fa sarebbe stato impensabile, e per qualcuno perfino inaccettabile, andare all...





- TAGS
- ANNA SCAVUZZO
- ASSOLOMBARDA
- COMUNE DI MILANO
- COOP
- GRUPPO ARMANDO TESTA
- LEGGE GADDA
- MAIRE TECNIMONT
- NUMERI
- PELLEGRINI
- PIRELLI
- POLITECNICO DI MILANO
- SAMSUNG
- SIEMENS
- SPRECO ALIMENTARE
- ZEROSPRECHI

[ABOUT PAMBIANCO](#)

[ABOUT PAMBIANCONEWS](#)

[REDAZIONE](#)

[PUBBLICITÀ](#)

[COPYRIGHT](#)

[PRIVACY E COOKIE POLICY](#)