

Cinquemila a tavola gratis col cibo sottratto allo spreco

Pubblicato: Mercoledì 14 Ottobre 2015



Un pranzo gratuito per 5 mila persone, cucinato da un grande chef utilizzando oltre una tonnellata di cibo fresco e di qualità destinato ad essere buttato in pattumiera.

È **'Feeding the 5000 Milano'**, il grande evento aperto a tutti, che si svolgerà sabato 17 ottobre, dalle 12 alle 16, in piazza Castello, nell'area di #nevicata14. L'appuntamento è organizzato in occasione della firma del **'Milan Urban Food Policy Pact'**, il primo Patto sulle politiche alimentari urbane che domani, giovedì 15 ottobre a Palazzo Reale, sarà sottoscritto da 100 città del mondo, e presentato al segretario generale delle Nazioni Unite Ban Ki-moon il 16 ottobre, in occasione della giornata mondiale dell'Alimentazione.

'Feeding the 5000 Milano', patrocinato dal Comune di Milano, è stato **realizzato per la prima volta a Londra nel 2009** e negli anni successivi è stato replicato in molte altre città del mondo da 'Feedback', un'organizzazione no-profit impegnata in campagne e azioni di sensibilizzazione sulla questione dello spreco alimentare. Saranno più di 100 i volontari che sabato lavoreranno nell'organizzazione dell'evento.

Sarà lo chef Marco Sacco a cucinare il pranzo per i 5mila cittadini e cittadine che sabato si recheranno in piazza Castello. Fino all'ultimo Marco Sacco non saprà quali saranno gli ingredienti a disposizione, tutto dipenderà dalla raccolta delle eccedenze. Quindi, anche il menù sarà una sorpresa per tutti.

In un clima allegro e festoso si potranno gustare i piatti e contemporaneamente riflettere sullo scandalo degli sprechi alimentari, scoprendo così che esistono tante soluzioni a questo grande problema, che possono essere vantaggiose per tutti.

Durante la giornata si susseguiranno sul palco diverse attività, tra cui gli ‘show cooking’ con grandi chef e molti testimonial, tra cui Lisa Casali, scienziata ambientale ed esperta di cucina eco-sostenibile. Inoltre, andrà in scena la conferenza – spettacolo “C’era una volta il ueist (Food)”, curata dai ricercatori dell’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, sede operativa dell’organizzazione intergovernativa Ciheam, il Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes, alla quale aderiscono 13 Paesi mediterranei.

A partire dai paradossi del nostro tempo legati a cibo e nutrizione, la conferenza-spettacolo guiderà il pubblico attraverso un originale percorso formativo e divulgativo sulle diverse tematiche di grande attualità, quali la qualità della vita e il cambiamento dei modelli alimentari, la connessione tra cibo, salubrità dell’ambiente e salute dei consumatori, gli aspetti etici, politici, culturali, morali e finanziari collegati alla produzione e consumo degli alimenti.

Gli eventi Feeding the 5000 fanno **da vetrina e promuovono iniziative positive e deliziose** che puntano a risolvere lo scandalo globale dello spreco alimentare: un terzo di tutto il cibo nel mondo viene sprecato dal campo alla tavola. Feeding the 5000 è parte di una serie di azioni concrete, tra cui banchetti a base di sprechi alimentari che avvengono in tutta Europa come parte della Giornata Mondiale dell’Alimentazione. In un mondo dove un miliardo di persone sono denutrite e le foreste vengono distrutte per aumentare la produzione di cibo, il buon cibo non può essere sprecato.

‘Feeding the 5.000 Milano’ è reso possibile grazie al sostegno dalla Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del progetto Eu Fusions (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) che ha l’obiettivo di affrontare le inefficienze esistenti nel processo di produzione, distribuzione e consumo dei generi alimentari che, insieme, generano ogni anno in Europa un totale di 76 chilogrammi di cibo sprecato pro capite.

‘Feeding the 5.000 Milano’ è realizzato in collaborazione con molte realtà nazionali e internazionali impegnate nella lotta contro lo spreco di cibo: Slow Food, la grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali; il Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes; Milano Ristorazione, la società partecipata del Comune di Milano che ogni giorno serve 80.000 circa i pasti per le mense scolastiche e i centri per anziani e che l’anno scorso ha lanciato il progetto “io non spreco” per invitare i bambini a portare a casa il cibo deperibile non consumato a scuola; Equoevento Onlus, organizzazione senza scopo di lucro, nata a Roma impegnata nella lotta allo spreco di cibo; Ypard, il movimento internazionale di Giovani Professionisti per lo Sviluppo Agricolo; Action Aid, l’organizzazione internazionale impegnata nella campagna ‘Io mangio giusto!’ per dare accesso ai bambini a pasti mensa più sani; Eco dalle Città, associazione e testata giornalistica dedicata a tematiche ambientaliste.

Info sul sito <http://feedbackglobal.org/events/feedingthe5000milan>, su Facebook al link www.facebook.com/feedbackorg, su **Twitter** segui @feedbackglobal e con l’hashtag #F5KMilano.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

