

Dagli eventi non si butta via nulla: Equoevento festeggia i suoi 10 anni alla Camera dei Deputati

Pubblicato: Martedì 21 Gennaio 2025



Anche un evento sportivo, un matrimonio, un congresso e una convention aziendale, possono diventare un'occasione per fare del bene. È questo il messaggio che **Equoevento**, organizzazione di volontariato attiva da 10 anni nella lotta allo spreco alimentare, ha portato alla Camera dei deputati martedì 21 gennaio.

La conferenza è stata introdotta dall'**Onorevole Maria Chiara Gadda**, vicepresidente della commissione Agricoltura e prima firmataria della Legge 166/16 Antispreco e da Francesco Colicci, Presidente di **Equoevento**.

Durante la conferenza, ospitata proprio dove nel 2016 fu approvata la legge antispreco è stato illustrato come le eccedenze alimentari recuperate dagli eventi possono trasformarsi in pasti prelibati per chi ne ha più bisogno.

Come ha sottolineato il Presidente di Equoevento, **Francesco Colicci**: "È possibile diventare promotori del cambiamento in poche semplici mosse. Ogni evento con un numero superiore ai novanta partecipanti, può diventare un evento sostenibile. Basta contattare la nostra segreteria e indicare la natura dell'evento e la data. Recuperiamo alimenti cotti, antipasti, dolci secchi, insomma tutto quello che un buffet può offrire.

Molte volte anche le aziende più sensibili e attente non sanno cosa fare, ecco noi offriamo un servizio che mette in connessione chi genera eccedenze con i luoghi del bisogno. Ai nostri volontari chiediamo

un impegno particolare, perché spesso si recupera nel fine settimana o di sera ad evento finito. Ma è per tutti una grande gioia e soddisfazione vedere, per esempio, che grazie ad Equoevento un'elegante e formale cena in un'ambasciata diventa l'occasione per gli ospiti di una mensa caritatevole di gustare succulenti manicaretti gourmet”.

“Gli eventi – **prosegue l'onorevole Gadda** – sono occasioni preziose di intrattenimento, **team building aziendale**, e accompagnano i momenti più importanti della nostra vita. Si cucinano piatti prelibati, proprio perché segnano i momenti importanti. L'abbondanza non è di per sé negativa, purché non vada sprecata. Grazie alla Legge 166 antispreco, dal 2016 si sono potenziate le attività di recupero di alimenti freschi e cotti, ampliando allo stesso tempo la platea dei possibili donatori. Le eccedenze non si generano solo nei supermercati, ma in tutta la filiera produttiva e del consumo. Festeggiare i dieci anni di Equoevento alla Camera dei deputati è un buon modo per fare conoscere le opportunità della legge 166. Non ci sono più scuse, lasagne e hamburger si possono recuperare, basta contattare le associazioni giuste e mettersi nell'ottica che la donazione non è frutto della improvvisazione, ma di un rapporto di fiducia dove tutti vincono”.

Dalla sua fondazione nel 2014 da un'idea di 4 giovani ragazzi, Equoevento ha recuperato oltre 10 tonnellate di alimenti contribuendo a sfamare oltre 100.000 persone in Italia. Inoltre, la buona pratica è stata replicata anche in Francia e Spagna.

Grazie a collaborazioni con realtà quali AS Roma, CONI, Hilton, ambasciate e diverse federazioni sportive italiane e all'impegno costante e appassionato di giovani volontari, Equoevento recupera in massima sicurezza il cibo non consumato dai partecipanti di eventi sportivi, business e privati e lo distribuisce a strutture di assistenza, mense solidali e persone in difficoltà.

I numeri sulla povertà alimentare in Italia

I numeri sulla povertà alimentare in Italia sono allarmanti, colpendo anche fasce inaspettate di popolazione che in passato non si erano mai trovate nel bisogno. Lo dicono tutte le analisi, ma lo vediamo con i nostri occhi consegnando il cibo alle mense solidali. Per questo la missione di Equoevento diventa sempre più indispensabile e urgente. Come ha affermato Padre Vittorio dell'associazione Vo.Re.Co., tra i destinatari del cibo recuperato a Roma: “Ogni pasto che riceviamo non è solo cibo: è speranza e dignità per chi vive ai margini”.

Equoevento non è solo una missione ma una rete di solidarietà concreta, che punta a consolidare il rapporto tra profit e non profit alimentando allo stesso tempo il desiderio di partecipazione attiva di tanti giovani sempre più sensibili all'ambiente e alla solidarietà. La conferenza è stata un'occasione per scoprire come le eccedenze alimentari possano trasformarsi in una risorsa preziosa, contribuendo anche agli obiettivi di sostenibilità delle aziende partner, in linea con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Come ha dichiarato durante la conferenza stampa Luca La Mesa, Imprenditore: “L'equo profitto è un nuovo paradigma imprenditoriale”. Per Davide Matteo, Communication Manager di Magnolia Eventi: “Sapere che ciò che avanza può fare la differenza per qualcuno ci dà una soddisfazione enorme”. Prosegue Onorio Rebecchini, Presidente del Convention Bureau di Roma e Lazio: “Realtà come Equoevento sono un esempio da promuovere in tutto il settore del turismo congressuale”.

Nel corso della conferenza non sono mancate le esperienze di volontari “Una volta abbiamo recuperato ben 400 hot dog da un evento sportivo allo Stadio Olimpico e i responsabili della mensa alla quale li abbiamo consegnati sono stati felicissimi perché avevano la cena pronta da consegnare a chi vive per strada e non ci potremo mai scordare le 250 monoporzioni di cous cous recuperate da un congresso che quasi non entravano nel furgone per quanto altro cibo ci fosse! Ci dissero che tanti ospiti quel giorno non fossero venuti all'evento”. Basta davvero un piccolo gesto per fare la differenza, per molti.

Da Colicci l'appello conclusivo: “Unitevi a noi per aggiungere nuovi pasti a tavola per chi si trova in difficoltà. E venite con il sorriso, perché per noi è importante donare e condividere amicizia.”

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it