

A photograph of a sidewalk covered in food waste, including green peas, a purple vegetable, and other scraps. The text is overlaid on the image in white font on black rectangular backgrounds.

Rete Ricibo.

Cibo, spreco
e povertà.

Verso le

Food Policy.

ricibo
• un bene in comune •

CIBO, SPRECO E POVERTÀ. VERSO LE FOOD POLICY.

Contenuti: Rete Ricibo

Foto, editing, progetto grafico e impaginazione: Plurale + Cruo

Anno: 2023

Con il contributo di



CONTATTI

Rete Ricibo

Sede operativa Ass. Comunità San Benedetto al porto

Via Buoizzi 17, 16126 Genova (Ge)

www.ricibo.org | info@ricibo.org

Facebook @ricibogenova

Instagram @ricibogenova

Rete Ricibo.

Cibo, spreco

e povertà.

Verso le

Food Policy.

L'obiettivo del report

Quando si parla di cibo, si pensa alla dieta, ai caro prezzi, a Masterchef o alla foto del piatto al ristorante da postare sui social. In realtà il cibo è molto di più: un universo fatto di filiere alimentari, cultura, tradizioni, logistica, equilibri commerciali e regolamenti internazionali, sprechi, povertà, sfruttamento ecc. Esplorare questo universo attraverso una lettura che collega il globale con il territorio cittadino, ci permette di toccare con mano quanto ci riguarda da vicino e di attivare una riflessione sul ruolo attivo che ognuno, come cittadino, impresa o istituzione, può avere nella sua comunità di riferimento. Con questo report Ricibo intende raccontarsi e allargare lo sguardo su questi temi per provare a cambiare prospettiva rispetto al proprio agire sul territorio.

La Rete Ricibo nasce nel 2017 nel territorio del Comune di Genova come progetto di Rete cittadino per il contrasto allo spreco e alla povertà attraverso il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale. Oggi nella Rete sono coinvolte più di 90 Associazioni che, tramite strumenti condivisi, recuperano annualmente più di 200 tonnellate di eccedenze alimentari distribuite poi a circa 20.000 beneficiari. Temi caratteristici di Ricibo sono la tracciatura trasparente e in tempo reale della filiera del recupero, la sua valutazione riguardo all'impatto economico, ambientale e sociale e l'attivazione di una comunità di pratiche.

Nel tempo, l'approccio della Rete per risolvere il problema della povertà e dello spreco è cambiato radicalmente perché i soggetti della Rete hanno compreso che limitarsi a recuperare le eccedenze alimentari per ridurre la povertà può in alcune situazioni addirittura giustificare la produzione di spreco. La Rete ha iniziato quindi a riflettere su come intervenire sulle cause e non solo sugli effetti, partendo dai sistemi alimentari nel loro complesso e dai modelli che li governano e dalle modalità di accesso urbano a un cibo sano e dignitoso. Il cibo in questa visione non è solo prodotto commerciale, ma bene comune ossia portatore di valori come cura, relazione, cultura, collegamento con il territorio. Da queste riflessioni è nata la proposta di attivare un tavolo cittadino sulle Food Policy, riconoscendo in questo lo strumento idoneo per affrontare il problema in modo strutturale e sistemico insieme a tutti i soggetti coinvolti nelle filiere alimentari urbane. Su sollecitazione di Ricibo, il Comune di Genova ha attivato il Tavolo delle Food Policy e Ricibo vi porta il suo contributo fattivo.

Per questo troverete in queste pagine una prima introduzione all'approccio che muove la Rete, una descrizione degli obiettivi e del modello organizzativo della Rete e infine, un riepilogo dei risultati ottenuti, delle sfide e delle criticità che stiamo affrontando.



Scenario

01

Cosa succede nel mondo

spreco alimentare | povertà | impatto

pagina 9

Rete Ricibo

02

Come e perché nascono il progetto e la Rete

storia | valori | persone

pagina 39

Risultati

03

Numeri e tendenze

Rete | recuperi | policy

pagina 61

01

Scenario

**Dal globale al locale:
uno sguardo su spreco
e povertà alimentare**

<u>Spreco alimentare</u>	10
<u>Le contraddizioni e i falsi miti sullo spreco alimentare</u>	14
<u>L'impatto dei sistemi alimentari, dello spreco e della dieta</u>	22
<u>Sistemi alimentari: come fare per tutelare ambiente e persone</u>	23
<u>Povertà alimentare</u>	26
<u>Diritto al cibo e accesso</u>	29
<u>Cibo come bene comune e politiche locali del cibo</u>	31
<u>Lo spreco e la povertà alimentare a Genova</u>	34

Nella vita quotidiana non ci si fa caso, ma la definizione di spreco è il punto di partenza per comprendere, misurare il problema e scegliere le politiche e le azioni per affrontarlo. La prima definizione di spreco alimentare risale al 1980, ma solo nel 2019 la FAO ha concordato una definizione riconosciuta da tutte le nazioni a livello mondiale.

Oggi la definizione convenzionale dello spreco (1) considera solo quella parte del cibo prodotto e destinato ad alimentazione umana. In questo sottoinsieme, lo spreco si riduce a ciò che è eccedenza/ rifiuto nelle varie fasi di post-produzione, distribuzione e consumo.

Questa definizione è il frutto della cultura diffusa che porta a considerare il cibo esclusivamente una “merce” e una “fonte di calorie” e che quindi ne governa la sua produzione e distribuzione in funzione di leggi commerciali e vantaggi economici. La conseguenza è che la filiera non viene modificata e il modello di intervento si limita alla riduzione dello spreco tramite il miglioramento dell'efficienza di produzione o la donazione di ciò che viene sprecato.

Sulla scia di questo approccio, in Italia, grazie alla Legge 166/2016 (legge Gadda), dal 2016 lo spreco non è più considerato rifiuto, ma eccedenza alimentare. Questo cambiamento di definizione è il primo passo verso un

cambiamento di paradigma culturale che ne permette il recupero e la donazione a scopo di solidarietà sociale. A 7 anni dall'entrata in vigore, questa legge si sta dimostrando un ottimo strumento per facilitare le azioni di recupero, anche se è ancora troppo poco conosciuta e ha un rischio: può contribuire a giustificare la produzione di spreco a scopo sociale.

In una visione sistemica, lo sguardo si allarga alla produzione complessiva del cibo, mettendo in luce lo “spreco invisibile” e non misurato che è legato a ciò che è perso nei campi o consumato in eccesso, alla sovrapproduzione di cibo per mangime animale, produzione energetica o cosmetica.

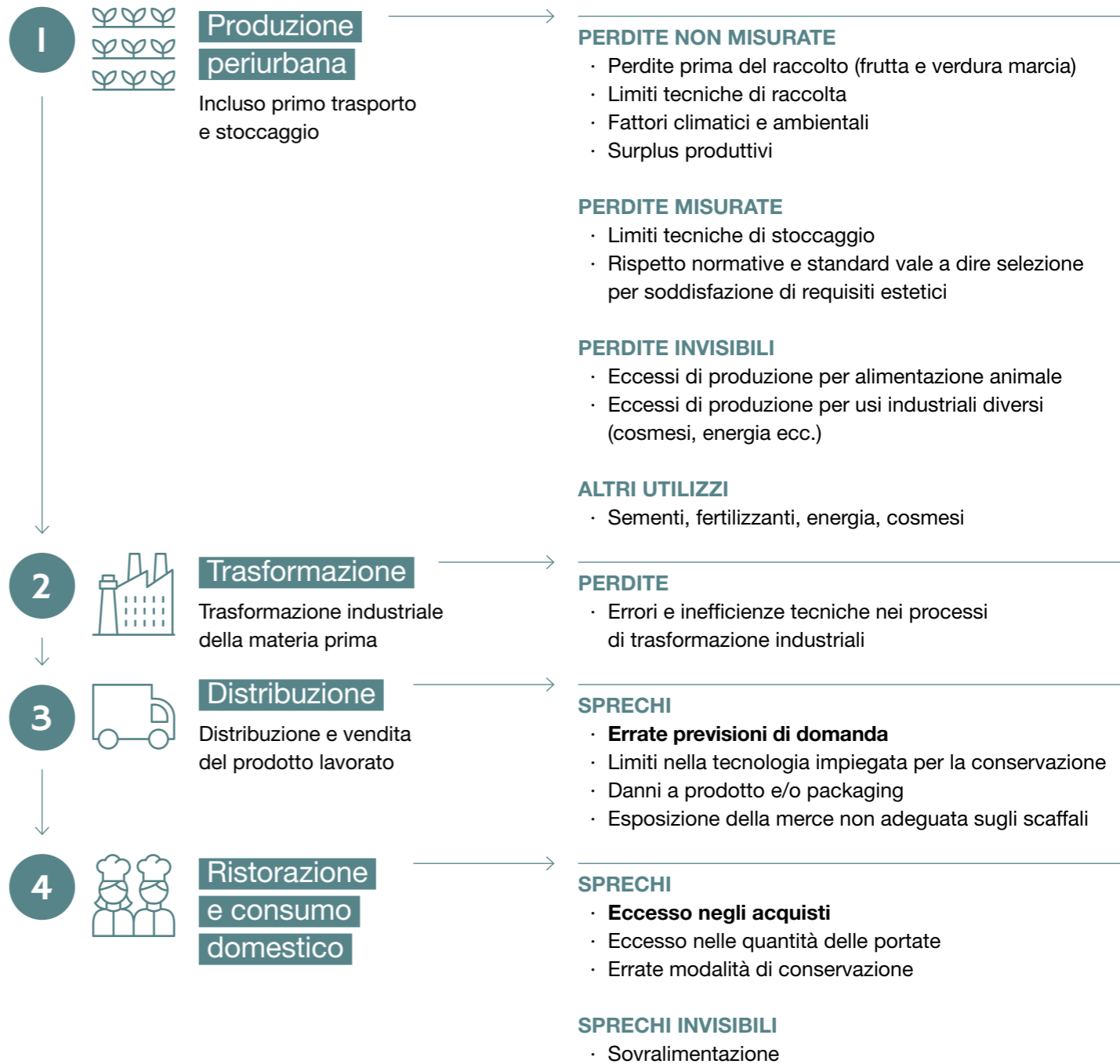
Allargare lo sguardo a una visione sistemica è necessario perché il cibo complessivamente prodotto e lo spreco invisibile non misurato hanno insieme allo spreco convenzionale implicazioni dirette per la sicurezza alimentare, la nutrizione e l'ambiente.

In questo sguardo, il modello di intervento si orienta a prevenire lo spreco ribaltando le logiche di mercato che devono orientarsi verso una produzione di sufficienza e non di sovrapproduzione per ridurre l'estrazione di risorse ormai in via di esaurimento.





SISTEMI ALIMENTARI E SPRECHI GENERATI



Le contraddizioni e i falsi miti sullo spreco alimentare

Ci sono domande su spreco e povertà alimentare che spesso trovano risposte solo parziali e generiche creando slogan o falsi miti culturali in cui rimaniamo intrappolati. Questi determinano scelte individuali, collettive e politiche spesso inefficaci, se non addirittura dannose. Vale la pena cambiare punto di vista. Se si cambiano le domande, si scopre che alcune soluzioni già esistono.

Come possiamo risolvere il problema della fame nel mondo?

La risposta classica è produrre di più (tramite il miglioramento dell'efficienza di produzione, nuove tecnologie, nuovi cibi come insetti e carne sintetica, ecc).

Eppure un 1/3 del cibo prodotto è sprecato; tale produzione sarebbe sufficiente non solo a risolvere la fame nel mondo, ma a sfamare 4 volte le persone in stato di insicurezza alimentare. Il tema reale quindi non è come produrre più cibo, ma come favorire l'accesso al cibo già disponibile.

Chi è responsabile dello spreco?

La risposta classica è che il consumatore finale è responsabile della metà dello spreco alimentare generato². Questa informazione è vera a metà perché la semplificazione porta a ragionare in modo generico

su consumatori, spreco e sistemi alimentari mentre in realtà è bene dettagliare chi, dove e come per non incorrere in errori grossolani.

Le scelte alimentari del consumatore sono condizionate da influenze spaziali (per es. la disponibilità di prodotti e negozi nell'area geografica di riferimento), economiche (le scarse disponibilità economiche spesso non permettono di comprare ciò che sarebbe necessario o desiderato) e di marketing (pubblicità e social media indirizzano le scelte di consumo) spesso oltre il controllo personale. Questo ci ricorda che il libero arbitrio del consumatore è un'illusione e spesso una scusa.

Inoltre uno studio ISPRA mostra come la quantità di spreco generato dipenda molto dal sistema di produzione e distribuzione della singola filiera alimentare.

Non tutte le filiere alimentari sono uguali: a parità di quantità di cibo prodotto, un sistema agroindustriale spreca fino al 60% (nella filiera di produzione, trasformazione, distribuzione e consumo)

1/3 del cibo prodotto nel mondo viene sprecato, ma potrebbe nutrire 4 volte gli 828 milioni³ di persone che vivono quotidianamente in condizioni di insicurezza alimentare.

2. Il dato della responsabilità del consumatore sullo spreco generato varia dal 37% al 42% a seconda della fonte di ricerca (Waste Watcher, 2022, e Politecnico di Milano, 2021).

3. Fonte World Food Program: <https://www.wfp.org/global-hunger-crisis>.



mentre una filiera agroecologica locale (con produzioni rigenerative) collegata a reti solidali comporta uno spreco massimo del 10% del cibo prodotto.⁴

Questo dimostra che il ruolo della filiera alimentare non è trascurabile rispetto al consumatore, così come le modalità di accesso al cibo. Inoltre, se si ragiona in termini di strategia urbana, prendere in considerazione questi due aspetti può permettere ai decisori politici di cambiare radicalmente prospettiva sulle scelte urbanistiche e di sviluppo locale.

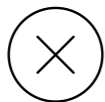
“L’attuale modello agroalimentare industriale prevalente, per sua natura, comporta un’elevata produzione di eccedenze e sprechi (Petrini, 2013; Holtz- Giménez, 2017), anche condizionando i comportamenti dei consumatori e dei piccoli produttori, limitando lo sviluppo di soluzioni strutturali, sostenibili, democratiche, eque e innovative.”

I FALSI MITI SULLO SPRECO ALIMENTARE E RELATIVI DATI A SUPPORTO



TEMA

Moltissime persone, anche nei paesi del primo e del secondo Mondo, **soffrono la fame** e faticano a soddisfare il proprio fabbisogno energetico quotidiano.



FALSO MITO

Bisogna aumentare la produzione di cibo per poter sfamare le persone che ne hanno bisogno.



SOLUZIONE REALE

Affrontare il problema dello spreco alimentare in modo strutturale per risolvere il problema a monte (durante la fase di produzione).



TEMA

In Italia si stima che il **consumatore finale** sprechi fino al 40% del cibo prodotto dalla filiera alimentare.



FALSO MITO

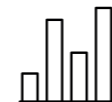
Il principale responsabile dello spreco di cibo è proprio il consumatore finale, avendo lui stesso il libero arbitrio.



SOLUZIONE REALE

Rendere il consumatore in grado di effettuare scelte realmente libere. Le decisioni alimentari del consumatore sono condizionate da influenze spaziali, economiche e di marketing spesso al di fuori del suo controllo.

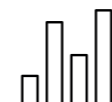
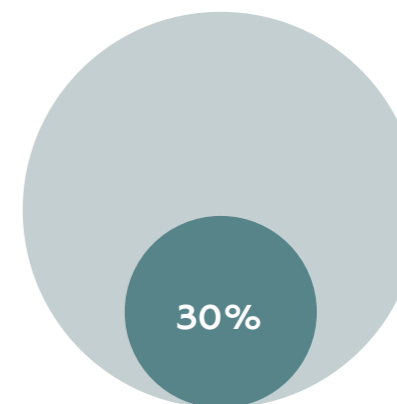
I/2



DATI A SUPPORTO⁵

Il cibo sprecato nel mondo potrebbe nutrire 4 volte gli 828 milioni di persone in condizioni di insicurezza alimentare.

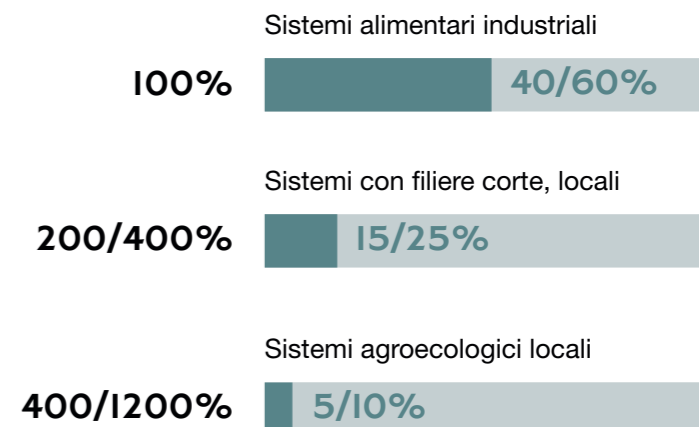
- Cibo prodotto nel mondo ogni giorno
- Cibo sprecato ogni giorno



DATI A SUPPORTO⁶

I sistemi di produzione locale, a parità di risorse impiegate, sono notevolmente più efficienti rispetto ai sistemi industriali.


- Totale prodotto dal sistema
- Spreco alimentare sul totale prodotto
- Efficienza (a parità di risorse usate)



5. Fonte World Food Program: <https://www.wfp.org/global-hunger-crisis>.


6. ISPRA 267/2017 – Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali.

I FALSI MITI SULLO SPRECO ALIMENTARE E RELATIVI DATI A SUPPORTO


3 

TEMA


Il **cambiamento climatico** è un insieme di fenomeni ormai innegabile che rischia di cambiare radicalmente la vita sulla Terra per come la conosciamo.

FALSO MITO 

Il principale elemento responsabile dei cambiamenti climatici è l'utilizzo dei combustibili fossili.


SOLUZIONE REALE 

Ridurre lo spreco alimentare e il consumo di carne, oltre a rendere le produzioni rigenerative, aiuterebbe mitigare il cambiamento climatico.


4 

TEMA

Mangiare cibo locale è uno slogan ampiamente utilizzato nei confronti della dieta quando viene trattato il tema della sostenibilità dei sistemi alimentari (il classico "km 0", "mangia locale").

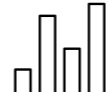
FALSO MITO 

È fondamentale adottare una dieta che si basi quanto più possibile sul concetto di "km 0" e che ognuno di noi abbia una predisposizione all'acquisto di "cibo locale".

SOLUZIONE REALE 

È molto più importante ciò che si mangia rispetto alla provenienza del cibo.

2/2

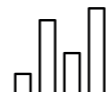


DATI A SUPPORTO

La produzione alimentare ha un grande impatto sull'ambiente rispetto al totale delle attività umane.

○ Totale delle attività umane
● Impatto dello spreco di cibo
● Impatto dei sistemi alimentari

Categoria	Impatto
CO ₂ prodotta	26%
Consumo di suolo	50%
Consumo di acqua	71%



DATI A SUPPORTO⁷

Gli alimenti di origine animale hanno un'impronta più elevata, rispetto a quelli di origine vegetale, come produzione di CO₂ e consumo di acqua.

● Kg equivalenti di CO₂ emessi per la produzione di 1 kg di cibo

Prodotto	CO ₂ (Kg)	Acqua (litri)
Carne bovina	60	4
Formaggio	21	0,7
Carne di maiale	7	0,4
Riso	4	-
Banane	0,7	-
Ortaggi	0,4	-

⁷ Fonti: Emissioni gas climalteranti dei principali prodotti alimentari con una ripartizione delle emissioni lungo la catena di produzione e distribuzione di ognuno - Fonte <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local> - Consumo di acqua per kg di prodotto, <https://ourworldindata.org/grapher/water-withdrawals-per-kg-poorer>.

L'impatto dei sistemi alimentari, dello spreco e della dieta

Quando si parla di cibo e cambiamento climatico si pensa a misure di adattamento per fare in modo che i sistemi produttivi possano essere resilienti al cambiamento, ma quale ruolo attivo possono avere in termini di mitigazione?

Ragionando in termini di impatto, quello dello spreco e dei sistemi alimentari è tutt'altro che trascurabile rispetto al clima e alla sostenibilità mondiale. In particolare nel loro complesso sono responsabili di:

- Emissioni di gas climalteranti (CO₂ equivalente) superiori al 26% (alcune stime indicano fino al 35%). Il 7% di queste è causato dallo spreco; la metà sono da associare all'allevamento animale. Se analizziamo il problema rispetto alla localizzazione di queste emissioni, il 13% delle emissioni totali prodotte dalle filiere alimentari è da attribuire alle metropoli.
- Utilizzo del 50% delle terre emerse di cui l'11% viene sfruttato per produrre cibo poi sprecato.
- Consumo del 70% dell'acqua disponibile; in alcuni luoghi del pianeta inizia ad entrare in competizione con il bisogno di utilizzo umano.
- Riduzione della biodiversità (solo il 4% degli animali è selvatico, la restante parte è allevato).
- Consumo del 30% dell'energia prodotta a livello mondiale.⁸

Quali sono i fattori oltre allo spreco che incidono maggiormente sull'impatto dei sistemi alimentari?

Quando si pensa alla sostenibilità di un cibo un classico slogan fuorviante è il "km0", "mangia locale".

È molto più importante ciò che si mangia rispetto alla provenienza del cibo. Nel complesso, gli alimenti di origine animale tendono ad avere un'impronta più elevata rispetto a quelli di origine vegetale sia come produzione di CO₂ equivalente sia come consumo di acqua.⁹

Sistemi alimentari: come fare per tutelare ambiente e persone

Partendo da questa fotografia per nulla rassicurante però, si può immaginare che intervenire sullo spreco, sui sistemi alimentari e sui modelli di consumo sia determinante per la mitigazione del cambiamento climatico e per mantenere la Terra in uno spazio sicuro.

Come?

- Dimezzando lo spreco alimentare.
- Scegliendo produzioni agricole rigenerative.¹⁰
- Riducendo il consumo di carne a sole due volte a settimana.

Queste tre azioni contemporaneamente possono garantire la mitigazione del cambiamento climatico anche senza intervenire sui combustibili fossili. Le traiettorie ci sono e sono molti gli studi che ormai confermano questa possibilità;¹¹ lo scoglio è convincere tutti i soggetti ad andare in questa direzione.

In base ai soggetti di riferimento cambia completamente il punto di vista e la chiave per trasformare le modalità di approccio al problema:

- **Le persone e i modelli di consumo:** affinché possano essere in grado di scegliere cibo sano e sostenibile, è necessario lavorare per favorire un accesso adeguato in termini economici spaziali e culturali.
- **Le politiche:** è necessario cambiare prospettiva economica dal prezzo di vendita al costo sulla comunità dal punto di vista della salute, dell'impatto ambientale e dello sfruttamento delle risorse.
- **Imprese e sistema alimentare:** la sostenibilità di un'azienda, una città, un ecosistema dipende da quando è "durevole" nel tempo (di generazione in generazione) senza perdere le proprie qualità. Non si tratta di ideologia, ma di pragmatismo e a ben vedere sono proprio i sistemi alimentari che, per garantire la propria sopravvivenza, dovrebbero considerare prioritaria la tutela sociale e ambientale e trasformare il loro sistema produttivo e di consumo da un modello estrattivo e lineare a un modello sostenibile e circolare¹².

Gli interessi economici nel medio lungo periodo dipendono fortemente dalla tutela degli interessi ambientali e sociali, "l'alternativa non è il business as usual, ma un disastro a livello mondiale".¹³

8. Fonti: emissioni gas climalteranti provenienti dai sistemi alimentari: due stime effettuate nel 2018 e nel 2021 che evidenziano una oscillazione tra il 26% e il 35% - fonte <https://ourworldindata.org/greenhouse-gas-emissions-food> - Impatto dei sistemi alimentari su terre emerse, acqua e biodiversità: Fonte <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food> - Energia: ISPRA 267/2017 - Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e la riduzione strutturali.

9. Fonti: Emissioni gas climalteranti dei principali prodotti alimentari con una ripartizione delle emissioni lungo la catena di produzione e distribuzione di ognuno - Fonte <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local> - Consumo di acqua per kg di prodotto, <https://ourworldindata.org/grapher/water-withdrawals-per-kg-pooore>.

10. Ellen MacArthur Foundation «The big food redesign - Regenerating Nature with circular economy», 2022.

11. Fonti: EAT - Healthy Diets From Sustainable Food Systems - Food, Eat, Planet - Summary Report-of «Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems» - The Lancet Commissions | Volume 393, ISSUE 10170, P447-492, February 02, 2019.

12. Marino, Pratesi, "Il cibo perfetto", 2022, Edizioni Ambiente.

13. Gael Giraud, Carlo Petrini, "il gusto di cambiare", 2023.



PUNTO DI VISTA SISTEMICO

Il cibo viene prodotto secondo criteri di cura verso l'uomo e verso l'ambiente;
 I criteri economici non perseguono la crescita ma la salvaguardia delle risorse.



Povert  alimentare

La difficolt  di accedere a un cibo sufficiente e adeguato   un problema strutturale in Italia; l'inflazione, l'aumento della disoccupazione, la riduzione dei salari e la precarizzazione del lavoro hanno portato all'intensificarsi dell'insicurezza alimentare nelle famiglie. La spesa alimentare   infatti pi  flessibile di altre spese essenziali, quali ad esempio affitti, rate mutui ecc., per cui le pi  comuni strategie di risposta delle famiglie alla diminuzione o alla perdita delle proprie fonti di reddito consistono spesso nella riduzione della qualit  e/o della quantit  di cibo acquistato.

Particolarmente preoccupante   il fenomeno dei cosiddetti working poor, persone che pur lavorando, a causa di retribuzioni minime o saltuarie, non sono in grado di acquistare alimenti adeguati al sostentamento personale o del proprio nucleo familiare. Conseguenza diretta di uno scarso accesso al cibo   la malnutrizione: non a caso crescono i casi di obesit  in et  sia infantile che adulta.

L'obesit    l'altra faccia della medaglia della denutrizione: se si hanno scarse risorse economiche, spesso si   costretti a comprare cibo di pessima qualit  e scarso valore nutrizionale.

La povert  alimentare   un fenomeno ancora poco indagato; non esiste ancora una definizione univoca che ne permetta un'analisi complessiva.

  un fenomeno complesso e multidimensionale cio  "non basta dare "cibo" alle persone in difficolt ,   necessario comprendere i loro bisogni nutrizionali, culturali, sociali" (O'Connell e Brannen, 2021) e non riguarda solo le persone in condizioni di povert  assoluta, ma fasce pi  ampie e grigie della cittadinanza e sicuramente in numero maggiore rispetto a chi si rivolge ai servizi di assistenza.

Ad oggi purtroppo, la povert  alimentare viene spesso ridotta al solo bisogno materiale, ne consegue che l'intervento di contrasto mira esclusivamente al soddisfacimento di quel bisogno.

La povert  alimentare¹⁴ non si risolve con il recupero delle eccedenze alimentari: limitarsi a recuperarle, anzi, pu  giustificare la produzione di spreco e quindi accrescere il problema.

FATTORI CHE INCIDONO SULLE SCELTE ALIMENTARI DI OGNUNO DI NOI¹⁵



Diritto al cibo e accesso

Le politiche nazionali sono orientate ad utilizzare le eccedenze alimentari recuperate dal sistema produttivo per affrontare il bisogno alimentare (Legge Gadda 166/2016 già citata). Questo strumento rappresenta una soluzione temporanea e parziale che non può essere considerata la risoluzione del problema.

Tre sono i motivi:

- Le eccedenze recuperate non sono sempre la risposta adeguata ai bisogni (se per esempio un supermercato dona come eccedenze merendine queste non possono essere considerate cibo per le persone in stato di bisogno).
- Il rischio di ulteriore stigmatizzazione della persona in stato di bisogno: chi può, compra cibo di prima scelta mentre chi è in stato di bisogno accede solo alle eccedenze scartate da altri senza possibilità di scelta.
- La visione «de-responsabilizzante» delle Istituzioni e della filiera alimentare che impedisce di affrontare il tema dello spreco e della povertà in modo strutturale. Alleggerisce il pubblico dall'urgenza di trovare politiche risolutive al tema della povertà e ai costi dell'impatto ambientale delle filiere e nello stesso tempo tende a "giustificare" la produzione dello spreco. Intanto il terzo settore con il suo senso di missione si prende in carico il peso anche economico del recupero e del lavoro volontario di cura verso le persone in stato di bisogno.

Il cambio di paradigma è considerare il cibo come un diritto e non come un bisogno.

Il diritto ad un cibo adeguato non è il diritto ad essere sfamati ma quello a potersi alimentare con dignità.

A tal fine vengono identificate tre dimensioni fondamentali: la disponibilità (il cibo deve essere disponibile attraverso i mercati o le risorse necessarie per produrlo); l'accessibilità fisica ed economica (tutti gli individui devono essere in grado di avere accesso al cibo necessario a non compromettere altri bisogni fondamentali); l'adeguatezza (il cibo deve essere adeguato dal punto di vista sociale, culturale e nutrizionale).

Pensare al cibo come a un diritto e non a un bisogno è un passaggio necessario per considerare chi soffre di povertà alimentare non un beneficiario di aiuti, ma una persona portatrice di diritti fondamentali e a configurare approcci e politiche di contrasto efficaci poco presenti nel nostro Paese.

Quando si parla di accesso al cibo bisogna quindi considerare le diverse barriere di accesso (fisico, economico sociale ecc.) e definire un pacchetto di politiche integrate adeguate a favorirlo.

15. Elaborazione degli autori sulla base di "L'evoluzione e lo stato della povertà alimentare a Roma nel contesto italiano", Osservatorio dell'insicurezza e povertà alimentare, report 2023.

I 2 OBIETTIVI CHE LE FOOD POLICY LOCALI DOVREBBERO AVERE SECONDO RICIBO

- 1 Garantire a tutti l'accesso a un cibo sano per tutelare lo stato di salute e la dignità della persona e migliorarne la qualità della vita.
- 2 Orientare la città verso un sistema alimentare urbano circolare e sostenibile che preveda lotta agli sprechi alimentari, circolarità delle filiere alimentari ed educazione al consumo consapevole di cibo sano, sicuro, sostenibile, prodotto e distribuito nel rispetto dei diritti umani e dell'ambiente.

Cibo come bene comune¹⁶ e politiche locali del cibo

Spreco e povertà sono due facce d'una stessa medaglia collegata al modello economico lineare che sfrutta le risorse senza considerarne e misurarne gli effetti: è necessario allargare lo sguardo a una visione sistemica che consideri gli impatti.

La visione ambientale/agricola si focalizza sui sistemi alimentari e cerca di superare la percezione del cibo come merce, per preservarne il valore come bene comune, e la visione sociale si focalizza sui bisogni multidimensionali delle persone in difficoltà e considera il cibo non più solo come un bisogno ma come un diritto.

Se da una parte è necessario rendere i sistemi alimentari sostenibili per garantire cibo anche alle generazioni future, dall'altra è necessario garantire l'accesso al cibo sano e dignitoso a tutte le persone.

I problemi collettivi collegati agli impatti ambientali e sociali che i sistemi attuali hanno innescato si intersecano con i problemi individuali legati alla povertà e il cibo rappresenta la *trait-d'union*, fonte di valori non monetizzabili quali la cura, la relazione e la radici culturali.

Il cibo diventa cioè un bene comune ovvero un punto di vista per ripensare tutte le politiche di una città e di un territorio e le politiche del cibo (Food Policy locali) indicano una traiettoria

e una visione che guida le politiche in ogni settore (sanità, sviluppo economico, ambiente, commercio, trasporto, organizzazione urbana, energia e rifiuti, sicurezza alimentare, scuola, welfare, stili di vita, identità).

Amalgamano, cioè, le politiche settoriali di competenza in un'unica strategia complessiva per migliorare la qualità della vita dei cittadini e la sostenibilità sia delle filiere alimentari che della città. Sono come una macedonia che rappresenta non solo l'insieme dei suoi ingredienti ma il valore aggiunto generato grazie al fatto di aver mescolato gli ingredienti.

Come mettere insieme tutto? Come mettersi d'accordo su cosa fare? Come misurare e capire se siamo sostenibili?

Il tema non è semplice perché significa ripensare in un certo senso le modalità di organizzazioni e lavoro attuali pubblico/privato/terzo settore lavorando in modo intersettoriale e attraverso progettazioni partecipate. Le Food Policy a livello nazionale si stanno sviluppando in tante città italiane a partire da Milano, Roma, Bergamo e Torino. Ogni città ha costruito o sta costruendo la sua Food Policy locale progettandola e adattandola ai suoi obiettivi e caratteristiche specifiche.¹⁷

16. Tomaso Ferrando, "Il sistema cibo come bene comune", 2016.

17. G. Giovanelli, "Le politiche urbane del cibo tra sostenibilità e crisi - la governance dei percorsi italiani", Università la Sapienza - 2022.

Dal punto di vista di Ricibo le Food Policy locali dovrebbero avere due obiettivi principali:

— Garantire a tutti l'accesso a un cibo sano per tutelare lo stato di salute e la dignità della persona e migliorarne la qualità della vita.

— Orientare la città verso un sistema alimentare urbano circolare e sostenibile che preveda:

- Lotta agli sprechi alimentari.
- Circolarità delle filiere alimentari.
- Educazione al consumo consapevole di cibo sano, sicuro, sostenibile, prodotto e distribuito nel rispetto dei diritti umani e dell'ambiente.



Lo spreco e la povertà alimentare a Genova

A Genova ogni anno si stima che finiscano in discarica più di 10.000 tonnellate di cibo ancora commestibile (18) (19), di cui circa 6.360 ton nei rifiuti indifferenziati e 3.900 ton nell'umido. Questo comporta una perdita economica per la città intorno a 40 milioni di euro. Oltre 20.000 persone in stato di povertà, circa il 5% della popolazione cittadina, si rivolgono regolarmente agli enti del terzo settore per chiedere aiuto.

Una fotografia più precisa mostra che almeno il 24% dello spreco alimentare urbano ovvero 2.400 tonnellate, è a carico della grande distribuzione organizzata (GDO), i supermercati a livello urbano nel 2023 sono più di 260 (in aumento, +4% all'anno). Le eccedenze recuperabili sono superiori a 850 ton/anno. Nel 2023 le catene che donano eccedenze sono 6 su 25 (24%) mentre i supermercati sono 50 su 260 ovvero il 18%.

Un'altra filiera del cibo urbano significativa è la ristorazione scolastica: sono circa 25.000 i pasti distribuiti giornalmente e un 4% (circa 1.000) di essi sono sprecati. In termini relativi questo cibo corrisponde solo al 3% dello spreco urbano ma il lavoro di recupero può avere un impatto importante in termini culturali e di coinvolgimento di bambini e famiglie.

Attualmente a Genova, il recupero delle eccedenze si attesta intorno alle 500 ton/anno (considerando anche le Associazioni

che non fanno parte della Rete). Il servizio, svolto dai volontari delle Associazioni, ha un costo che rimane a carico degli stessi enti.

La potenzialità di recupero di eccedenze può crescere fino a 10 volte quella attuale e in quest'ottica può diventare un'opportunità di lavoro e di costruzione di servizio integrato con personale formato.

Questo obiettivo potrebbe permettere ai volontari di dedicarsi alle sole fasi di redistribuzione. per andare in questa direzione è però necessario coinvolgere i soggetti della GDO, delle mense e del settore produttivo e trovare le forme di copertura dei costi del recupero attraverso ripartizione equa delle responsabilità tra donatori e pubblica amministrazione.

Spreco e povertà anche a livello urbano sono complementari e strutturali e possono essere affrontati attraverso delle politiche urbane del cibo che favoriscano una transizione verso un sistema urbano del cibo sostenibile che:

- Rafforzi e allarghi le catene del recupero per renderle un sistema logistico sostenibile anche dal punto di vista economico.
- Favorisca la prevenzione dello spreco in tutti i nodi della filiera.
- Favorisca nuove forme di accesso al cibo per le persone in stato di bisogno oltre ai canali tradizionali di approvvigionamento alimentare, come i prodotti FEAD (distribuiti attraverso il Banco Alimentare alle Associazioni territoriali) e le eccedenze.

A Genova ogni anno finiscono in discarica circa 10.000 tonnellate di cibo ancora commestibile. Un danno dal punto di vista sociale oltre che sotto il profilo economico.

18. Dati Regione Liguria: anno 2022- rifiuti solidi urbani (RSU) non differenziati sono circa 159 mila ton e la frazione organica differenziata 21 mila ton.
19. Nell'ambito del progetto Reduce finanziato dal Ministero dell'Ambiente, è stata indagata sul campo la composizione dei RSU nel Nord Italia negli impianti di smaltimento; ne è risultato che il 4% dei rifiuti alimentari rinvenuti negli RSU indifferenziati era edibile, mentre nella frazione organica differenziata, i rifiuti edibili erano circa il 18% del totale.

I NUMERI DEI SUPERMERCATI GENOVESI RELATIVI ALLO SPRECO ALIMENTARE

18%



Percentuale di supermercati sul territorio genovese che **donano regolarmente eccedenze** alimentari.

2.400



Tonnellate di spreco alimentare su base annuale dai supermercati presenti sul territorio genovese (24% del totale).

+4%



Aumento percentuale su base annua del numero di supermercati presenti sul territorio genovese (260 totali).

850



Tonnellate di spreco alimentare su base annuale **potenzialmente recuperabili per essere distribuite**.



02

Rete Ricibo

Chi siamo e cosa facciamo

Chi siamo – la storia	40
L'evoluzione culturale della Rete e la sua vision	44
La struttura della Rete – ATS e Comunità	48
Come opera la Rete – la sua mission	51
Come operano gli enti della Rete – i servizi di recupero e distribuzione	59

Chi siamo – la storia

Grazie ad Expo 2015, il tema dell'accesso al cibo e della povertà alimentare è iniziato ad entrare nelle agende cittadine. Genova decide di aderire al MUFPP (Milan Urban Food Policy Pact), un impegno sottoscritto da oltre 170 grandi città di tutto il mondo che vogliono cooperare per rendere il sistema alimentare delle loro aree urbane più equo e sostenibile, e l'anno successivo, all'interno del progetto "Rete Città Sane", apre un tavolo di lavoro cittadino per mappare le iniziative di lotta allo spreco e alla povertà. Al tavolo partecipano numerose Associazioni che realizzano azioni sul territorio. Il quadro che ne emerge, è una città caratterizzata da un tessuto associativo molto fitto e diversificato distribuito a macchia di leopardo sulla città con numerose iniziative legate alla lotta allo spreco e alla redistribuzione di cibo ma completamente slegate tra di loro. Dal loro incontro nasce l'idea di unirsi in una Rete per risolvere problemi comuni.

Così nel 2017 nasce la Rete Ricibo, inizialmente come pagina Facebook e poi come accordo di cooperazione informale. Sono 6 le Associazioni che inizialmente aderiscono (Caritas Diocesi di Genova, Ass. Comunità San Benedetto al porto, Croce Rossa – Comitato di Genova, Ass. Sole Luna, Ass. Borgo Solidale, Arciconfraternita Morte e Orazione in Voltri). Il Comune di Genova, iscrive la Rete come BENE COMUNE nell'Albo dei Beni comuni di Genova. Nel 2018 Ricibo diventa progetto grazie al sostegno economico di Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione Carige. Nel 2020, la crescita della Rete in termini di adesioni, attività, obiettivi e complessità dei soggetti, ha richiesto di identificare una struttura più definita e organizzata sebbene sempre temporanea. I soggetti fondatori si costituiscono in un ATS nel 2021, definendo vision e mission della Rete intorno al concetto di Cibo come Bene comune. Le Associazioni collegate alla Rete sono più di 90. Nel 2022 nasce la Campagna #GenovaSprecoZero.



LA STORIA DI RICIBO



2015

M.U.F.P.P

Genova aderisce al Milan Urban Food Policy Pact, un accordo di cooperazione tra oltre **170 grandi città** per rendere il sistema alimentare delle loro aree urbane più equo e sostenibile.



2016

Rete Città Sane

Genova aderisce al progetto "Rete Città Sane" e nasce il **tavolo su povertà alimentare e lotta allo spreco**. Viene deliberata la Legge Nazionale per contrastare lo spreco.



2017

Accordo di cooperazione: nasce Rete Ricibo

Sono 6 le Associazioni fondatrici della Rete:

Comunità San Benedetto al Porto, Caritas Diocesi Genovese, Croce Rossa Comitato di Genova, Borgo Solidale, Sole Luna, Arciconfraternita Morte e Orazione in Voltri.

NECESSITÀ – Mettersi in Rete per affrontare il problema comune della povertà
OBIETTIVO – Ridurre lo spreco alimentare e recuperare le eccedenze



2021

Cresce la Rete

I soggetti fondatori si costituiscono in un ATS definendo vision e mission della Rete.

NECESSITÀ – Trovare soluzioni strutturali ai problemi di spreco e povertà
OBIETTIVO – Adottare una visione sistemica del cibo come bene comune



2018

Rete Ricibo diventa progetto

Rete Ricibo diventa progetto grazie al **sostegno economico** di Fondazione Compagnia di San Paolo e Fondazione Carige. Viene introdotta una riduzione della TARI per le aziende che donano cibo.



2022

Nasce il tavolo per le Food Policy

Nel 2022 nasce la proposta di Food Policy in collaborazione con altre Associazioni (Cittadini Sostenibili, Terra, Fridays For Future, Extinction Rebellion, Unigeco). Viene inaugurata la campagna **"#GenovaSprecoZero"**.

NECESSITÀ – Intervenire sui sistemi alimentari in modo strutturale
OBIETTIVO – Utilizzare le Food Policy locali come strumento



2023

Chi siamo oggi

Sono oltre 90 le associazioni attive nella Rete: proviamo ad avere un **approccio sistemico al tema dello spreco alimentare**, per gettare le basi per una città a spreco zero.

L'evoluzione culturale della Rete e la sua vision

Ricibo è nato come progetto di Rete cittadino per il recupero e la redistribuzione di eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale nel territorio del Comune di Genova con l'obiettivo di realizzare un sistema integrato delle iniziative esistenti allargandone quanto più possibile il campo di azione.

L'approccio inizialmente era quindi quello tradizionale ovvero affrontare il problema della povertà attraverso il recupero delle eccedenze alimentari, riducendo in questo modo anche lo spreco.

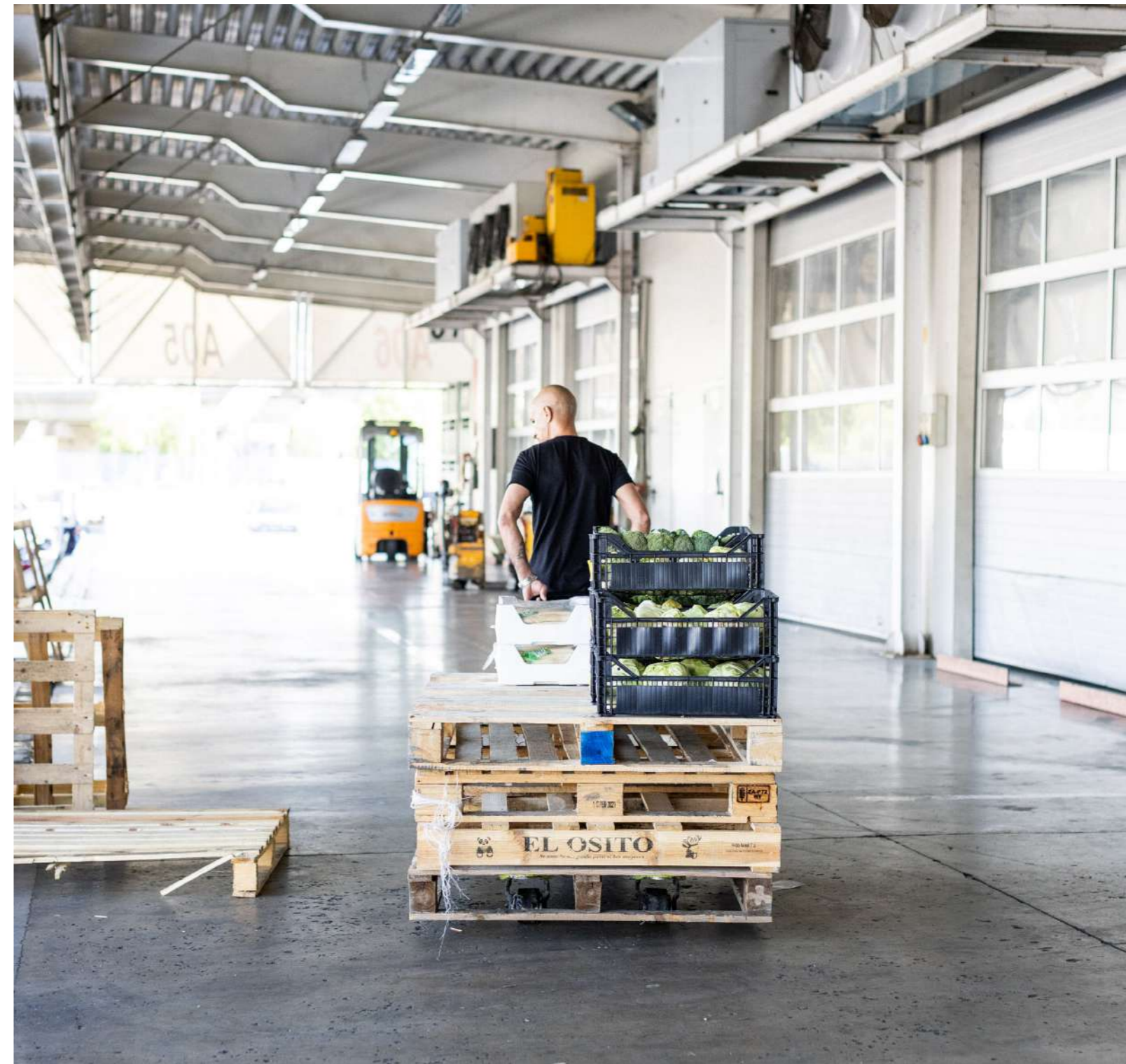
Nel tempo la Rete ha sentito l'esigenza di allargare lo sguardo e studiare il tema dello spreco e dei sistemi alimentari a livello sistemico per trovare soluzioni strutturali ai problemi di spreco e povertà oltre l'emergenza anche a livello locale.

Il processo di costituzione dell'ATS ha favorito questa riflessione che ha portato alla definizione della vision e della mission di Ricibo e Ricibo è diventato "un Bene in Comune". In quest'ottica spreco alimentare e povertà diventano problemi interdipendenti e collegati al modello economico lineare che sfrutta le risorse senza considerarne e misurarne gli effetti collaterali in termini ambientali e sociali. Si presta più attenzione alle cause e non solo agli effetti.

Il cibo in questa visione si trasforma da prodotto commerciale a bene comune perché portatore anche di valori come cura, relazione, cultura, collegamento con il territorio.

Cambia radicalmente l'approccio per risolvere il problema della povertà: bisogna intervenire sulle cause e non solo sugli effetti, partendo dai sistemi alimentari nel loro complesso e dai modelli che li governano. Limitarsi a recuperare le eccedenze alimentari per ridurre la povertà può in alcune situazioni addirittura giustificare la produzione di spreco. È necessario affrontare il tema in modo complessivo e le Food Policy locali rappresentano lo strumento più idoneo per affrontare il problema in modo strutturale e sistemico.

Il lavoro di un tavolo comunale dove tutti i soggetti coinvolti nelle filiere alimentari urbane, compreso il terzo settore, possano dialogare e trovare soluzioni sostenibili per la salute e il benessere di tutti i cittadini e l'ambiente, può favorire una transizione verso un sistema alimentare urbano circolare e sostenibile.





Il Terzo Paradiso
Michelangelo Pistoletto
Genova Design Week 2023:
per realizzare l'opera del Terzo paradiso
è stato utilizzato il pane raccolto
dalla Rete Ricibo e avanzato in 3 mense
scolastiche e 1 supermercato
in soli 3 giorni.

SECONDO RICIBO, GLI ASPETTI DI UN SISTEMA ALIMENTARE URBANO CIRCOLARE E SOSTENIBILE CHE POSSANO GARANTIRE IL CIBO COME BENE COMUNE SONO TRE:

1 L'accesso

di tutte le persone ad un'alimentazione adeguata in quantità e qualità e nel rispetto della dignità, delle tradizioni, della cultura d'appartenenza di ciascuno e dell'autodeterminazione.

2 L'inclusione

intesa come:

- Centralità della persona in una logica di partecipazione proattiva.
- Centralità dei territori in un modello di Rete basato sulla cooperazione e sull'economia collaborativa sviluppando solidarietà e una comunità di buone pratiche.

3 La sostenibilità

dei sistemi alimentari in una logica di "città circolare" con economia a spreco zero capace di prevenire lo spreco alimentare lungo le filiere di produzione, distribuzione e consumo e adeguare le catene del recupero a favore di chi ha bisogno.

La struttura della Rete – ATS e Comunità

Nel Maggio 2021 i partner fondatori si sono costituiti formalmente come Associazione Temporanea di Scopo. L'ATS è stata pensata come una comunità aperta dove ci possono essere più livelli di interazione.

La differenza rispetto a prima è che finalmente Ricibo ha una cornice di riferimento chiara, rappresentata dalla Carta Dei Valori, da un Impegno di partecipazione che tutela tutti e definisce chiaramente l'ambito di movimento dei differenti soggetti della Rete.

Gli organi di governo dell'ATS sono:

- L'Assemblea che rappresenta tutti i membri aderenti all'ATS²⁰.
- Il Consiglio direttivo che definisce le linee strategiche della Rete.
- Il Presidente (nel 2021 è stato eletto con questa carica Franco Catani, di Caritas) che rappresenta Ricibo nelle interlocuzioni istituzionali.
- Il Capofila (nel 2021 Ass. Comunità San Benedetto ha ricevuto questo incarico) rimane il responsabile della gestione dei progetti e delle azioni della Rete.
- Il Comitato esecutivo e i gruppi tematici traducono in attività specifiche le linee strategiche della Rete.

I membri dall'ATS, hanno definito la carta dei valori della Rete e ne governano i processi. Le Rete è costituita, oltre che dai membri dall'ATS, da tutti quegli enti che si riconoscono nella carta dei valori e perseguono l'obiettivo comune di lotta allo spreco e alla povertà, mantenendo ognuno, la propria identità specifica.

La Rete è una comunità: il suo modello non è verticistico e unidirezionale, ma favorisce il libero scambio di informazioni, eccedenze e risorse tra tutti i soggetti, incoraggiando il ruolo attivo di ognuno nello sviluppo proprio e della Rete.

Nella pagina a fianco è rappresentata la totalità degli enti che ruotano attorno a Ricibo attraverso l'utilizzo degli strumenti tecnologici che Ricibo mette a disposizione. Attualmente sono più di 90 gli enti aderenti alla Rete, di cui 40 quelli che hanno iniziato ad utilizzare tutti gli strumenti disponibili ovvero la App Bring The Food per la tracciatura del recupero delle eccedenze, la mappa dei servizi geolocalizzata sul sito web e la chat Ricibo per lo scambio in tempo reale di eccedenze.

La Rete cerca di essere uno spazio di riflessione aperto rispetto al tema della lotta allo spreco e alla povertà.

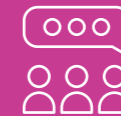
I NUMERI DELLA RETE RICIBO E DEI RELATIVI SERVIZI

92



Gli enti, sia di **natura laica** che di **natura religiosa**, presenti all'interno della Rete.

73



Gli enti della Rete presenti all'interno del **canale WhatsApp** utilizzato per lo scambio di informazioni, documenti ed eccedenze.

65



Gli enti registrati sull'app **Bring The Food**, utilizzata per la tracciatura delle donazioni, per la produzione di documentazione di legge e per l'analisi d'impatto.

70



Gli enti registrati sulla **Mappa dei Servizi**, utilizzata per informare cittadini e pubblica amministrazione della localizzazione e delle modalità di fruizione dei servizi.



IMG

Come opera la Rete – la sua mission

La Rete Ricibo si propone di creare un sistema a livello urbano che faciliti, supporti e coordini i soggetti territoriali impegnati nei processi di recupero e ri-distribuzione di eccedenze alimentari ai fini di solidarietà sociale.

Nella Rete si distinguono processi di supporto e processi operativi di recupero e redistribuzione. La Rete nel suo coordinamento si occupa di servizi di supporto; essi riguardano attività non legate in modo diretto alla raccolta e redistribuzione del cibo, ma puntano ad azioni di sistema.

Lo scopo di questi processi è generare un ecosistema di creazione del valore, sostenibile nel medio-lungo termine, capace di “fertilizzare” il territorio grazie alla formazione, alla riflessione e alla costruzione di contenuti su lotta allo spreco e povertà, relazioni di scambio di buone pratiche, condivisione di strumenti e consolidamento delle attività svolte. Sono gli stessi soggetti della Rete a co-progettare nuovi servizi, strumenti utili a tutta la Rete e rendere disponibili sia beni che servizi.

I servizi di supporto si classificano su tre livelli differenti:

1. Strategico, è importante avere una visione d'insieme sui temi dei servizi di contrasto alla povertà e allo spreco per affrontare in modo strutturale e non rimanere soggetti passivi costretti a risolvere sempre emergenze.

2. Prossimità, ovvero sviluppare e ampliare la Rete del recupero e della distribuzione attraverso la costruzione di relazioni di comunità, valorizzando le identità, gli obiettivi e le pratiche di ognuno.

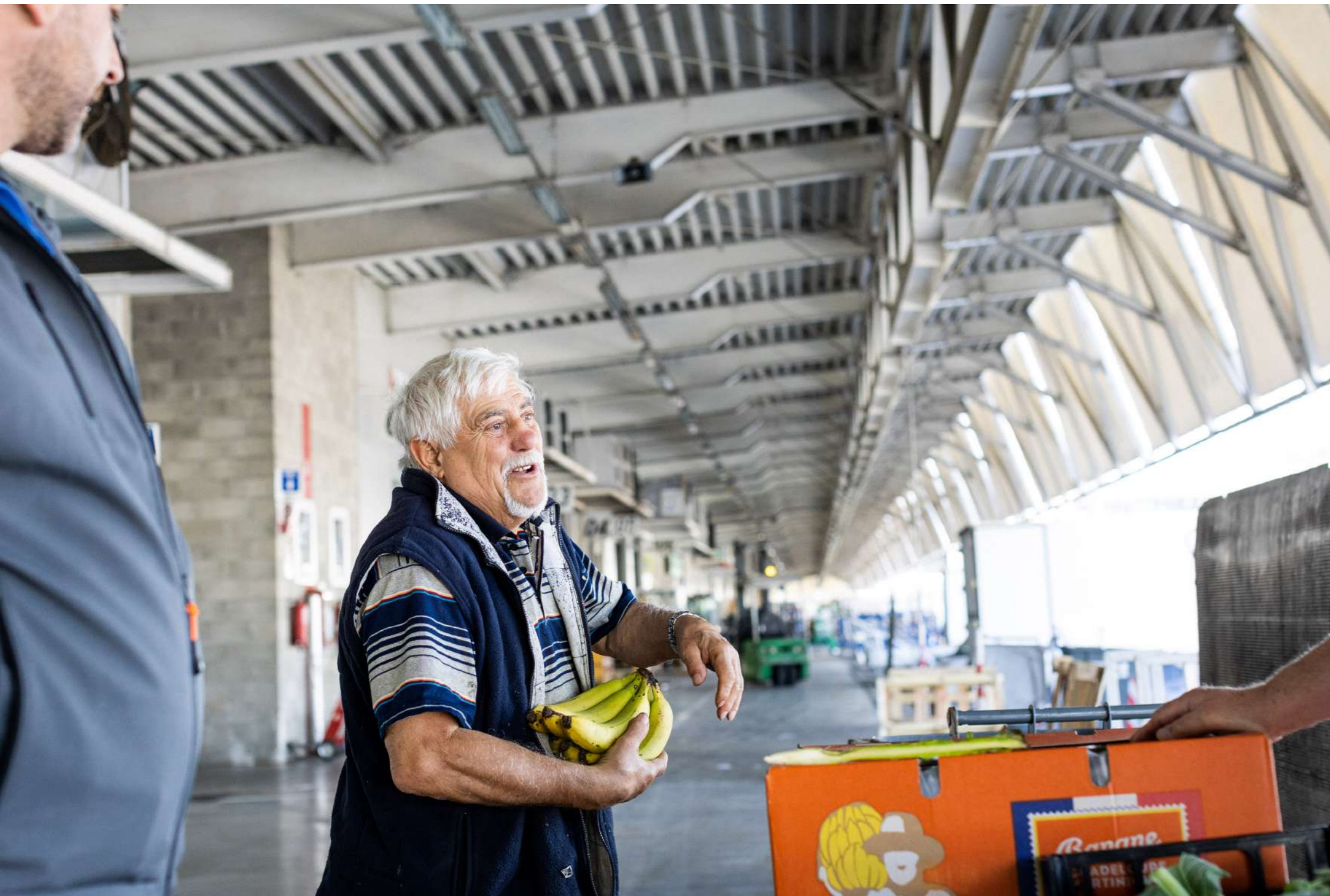
Per questo la Rete lavora a:

- Una proposta di Food Policy dal basso per sollecitare le istituzioni locali alla definizione ed attuazione di politiche del cibo in un'ottica di prevenzione sistemica dello spreco, per favorire accesso al cibo e garantire sistemi alimentari urbani sostenibili, in collaborazione con tutti gli attori territoriali comprese le catene dei produttori e dei distributori.
- Analisi del tema dello spreco e dei servizi di recupero a livello urbano attraverso mappature delle azioni di recupero e redistribuzione del territorio e quantificazione della prevenzione dei rifiuti – (emersione e analisi di quanto già avviene nel territorio) e una valutazione dell'impatto integrato delle azioni sul territorio in termini economici ambientali e sociali, attraverso strumenti innovativi definiti in collaborazione con l'Università degli Studi di Genova – Facoltà di Economia e con la società Shair Tech.

In Rete è possibile creare servizi e ottenere risultati non realizzabili dalla somma delle singole Associazioni presenti sul territorio attraverso:

- Sviluppo di strumenti smart-sharing economy.
- Gruppo WhatsApp – attualmente nel gruppo sono iscritti 65 enti differenti e si scambiano prodotti recuperati in eccedenza per la singola realtà.
- App Bring The Food per la tracciatura e la valutazione dell'impatto delle azioni di recupero e per adempiere alla produzione di documenti alla richiesta di riduzione della TARI.
- Mappatura dei servizi di distribuzione.
- Personale e mezzi condivisi.
- Co-progettazione di servizi di recupero di Rete per adattarsi alle situazioni territoriali e la variabilità delle richieste. Si propone anche la stimolazione dell'innovazione dei servizi perché rispondano a criteri di accesso sempre più equo, dignitoso e rispettoso della persona.

È importante avere una visione d'insieme sui temi dei servizi di contrasto alla povertà e allo spreco.



3. Formazione interna e informazione per volontari: comunicazione ed educazione.

Lavorare sul piano della comunicazione e delle relazioni:

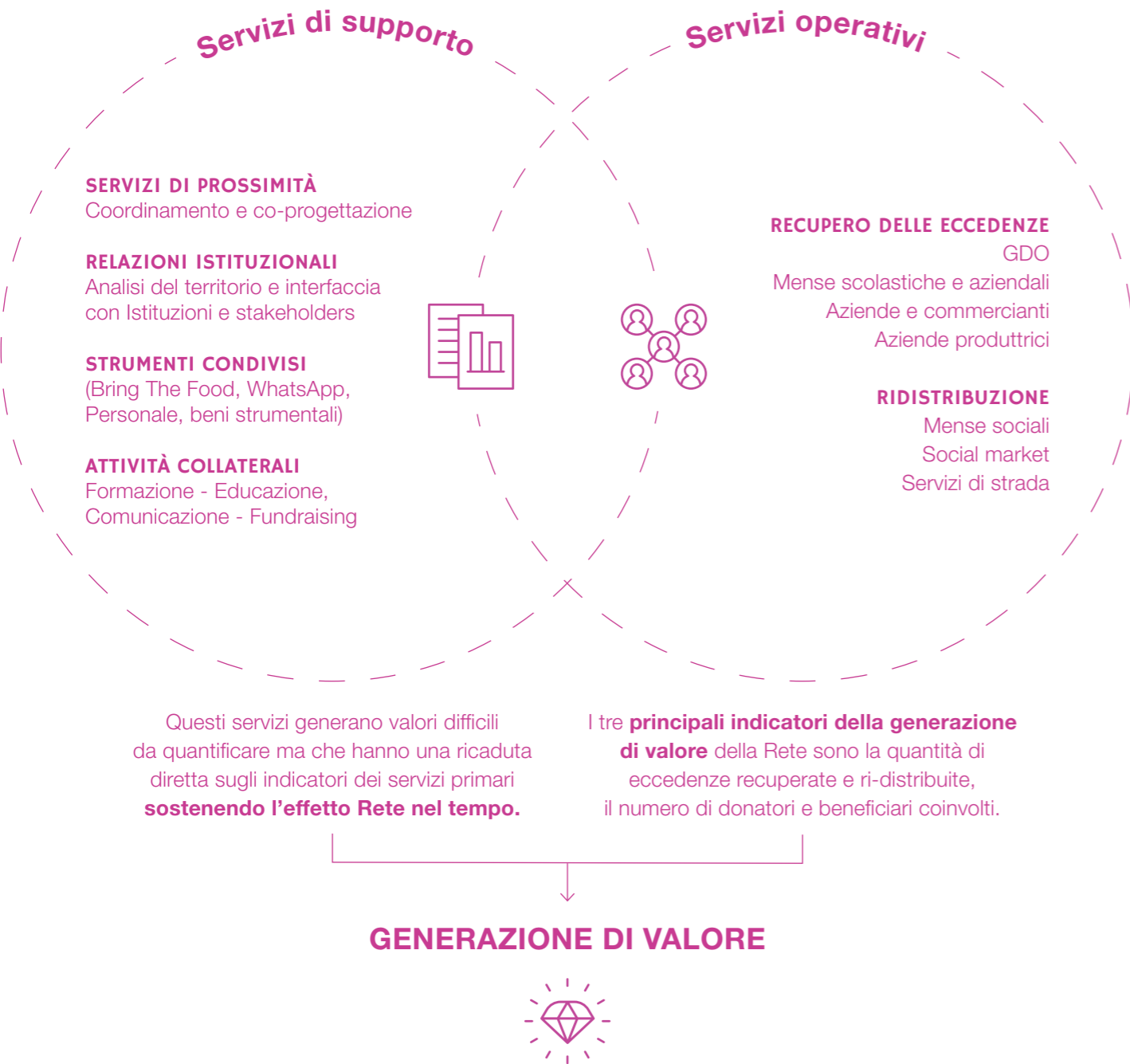
- Per far conoscere alla città e a tutti i soggetti interessati, la visione e le azioni di Ricibo e quindi favorire l'ampliamento della Rete e la partecipazione attiva dei cittadini.
- Per sensibilizzare sul tema dello spreco e della povertà uscendo dagli stereotipi comunicativi legati a queste tematiche.
- Per favorire lo scambio di progetti e di buone pratiche anche a livello nazionale.

Attivare programmi di:

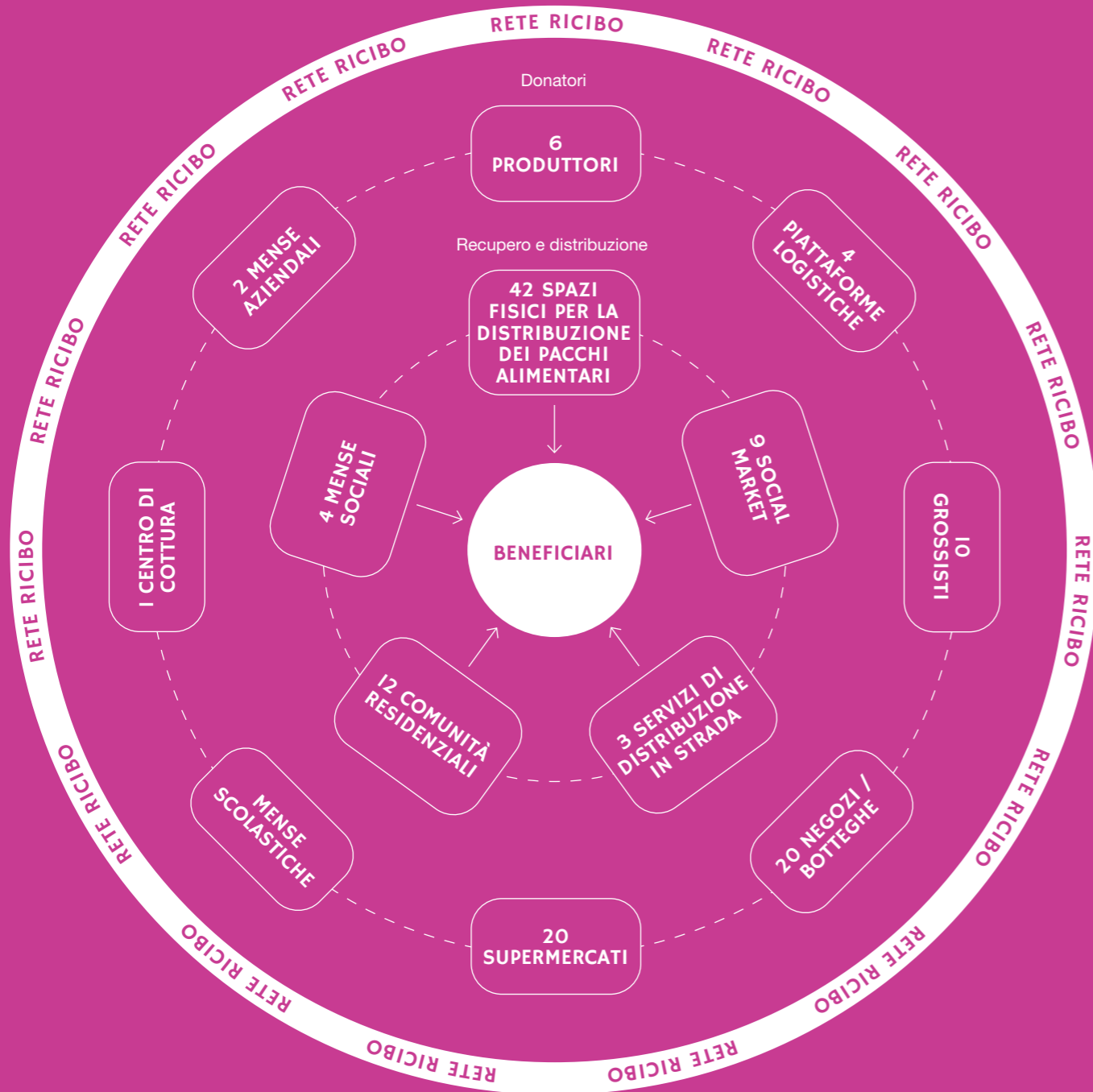
- Sensibilizzazione/educazione a consumi etici, sostenibili e alla consapevolezza del valore del cibo.
- Educazione alimentare e alla lotta allo spreco nelle scuole.

Infine sono necessarie nuove forme di sostenibilità finanziaria: anche se l'azione dei volontari rimane l'asse portante dell'impegno delle Associazioni, tuttavia la Rete ricerca nuovi equilibri tra lavoro volontario e nuove professionalità e supporta l'uscita da una condizione assistenziale dei beneficiari.

MODELLO DI LAVORO DI RICIBO: SERVIZI OPERATIVI E DI SUPPORTO



MODELLO DI RECUPERO E RIDISTRIBUZIONE DELLA RETE RICIBO



Come operano gli enti della Rete – i servizi di recupero e distribuzione

Gli enti che compongono la Rete Ricibo sono più di 90 e già da prima di aderire alla Rete, gestivano servizi di distribuzione alimentare alle persone in stato di bisogno. La maggior parte di queste realtà si occupa inoltre ogni giorno del recupero di eccedenze alimentari da aziende, negozi e supermercati della città per integrare l'offerta di cibo che ha a disposizione. L'essersi messi in Rete ha permesso di creare servizi integrati e ottenere risultati non realizzabili dalla somma delle singole Associazioni, migliorare in efficienza, efficacia, produttività e qualità.

Il modello di recupero e redistribuzione è rappresentato dallo schema della pagina a fianco e si basa sui principi di condivisione, circolarità e prossimità: Ricibo svolge un ruolo di interfaccia nel caso di accordi quadro con GDO e Aziende per co-progettare servizi di prossimità realizzati poi dalle singole Associazioni, gestisce direttamente grosse donazioni in modo da organizzare la logistica coordinata sulla Rete stessa e intercetta donatori diversi.

Gli strumenti utilizzati dalla Rete (chat WhatsApp e app Bring The Food) permettono condivisione in tempo reale di eccedenze e informazioni trasparenti, favorendo una gestione partecipata dei processi.

Attraverso un furgone condiviso è possibile recuperare anche per quelle Associazioni sprovviste di mezzi propri. Questo rende i servizi di recupero della Rete estremamente flessibili e permette di gestire il recupero di qualsiasi tipologia di eccedenza:

- Grandi Donazioni spot – anche fresco e freschissimo con infrastrutture di Rete temporanee.
- Servizi di recupero da GDO con accordi quadro e di prossimità.
- Recupero programmato da piattaforme logistiche e mercati all'ingrosso.
- Intercettazione spot di piccole donazioni da negozi e mense scolastiche.
- Scambio di eccedenze e smistamento all'interno della Rete in funzione dei bisogni di ogni singolo ente (i criteri di assegnazione recupero e redistribuzione sono autodeterminati in modo condiviso).

I servizi di distribuzione collegati alla Rete sono:

- 9 social market
- 42 distribuzioni pacchi
- 4 mense sociali
- 12 comunità residenziali
- 3 servizi in strada per senza fissa dimora

03

Risultati

Numeri e tendenze

Attività di recupero eccedenze alimentari	63
Il tema delle spese sospese e l'approvvigionamento di un paniere completo	72
#GenovaSprecoZero	74
Le attività educative nelle scuole elementari e medie	79
Ricibo e le scuole superiori	80
Tabelle di sintesi	82
Elenco dei donatori	86

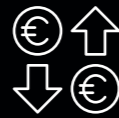
IMPATTO ECONOMICO E AMBIENTALE DEL RECUPERO DELLE ECCEDENZE NEL 2022

215 MILA kg



Ecceденze recuperate e ridistribuite. Il calcolo è possibile grazie al dettaglio delle tracciate del recupero attraverso l'applicazione **Bring The Food**.

861 MILA €



Valore stimato dei 215mila kg di eccedenze recuperate e ridistribuite.

447 MILA kg



Anidride carbonica non sprecata nell'aria grazie all'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze.

31 MILA €



Risparmio sul costo dei rifiuti generato grazie all'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze.²¹

10_x / 13_x



Ritorno di investimento derivante dal progetto Rete Ricibo che ricade sul territorio.

1.4 MLN M³



Acqua non sprecata grazie all'attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze.

Attività di recupero eccedenze alimentari

Nella pagina a fianco sono riportati i recuperi complessivi della Rete Ricibo nel 2022 e il loro impatto dal punto di vista economico e ambientale.

Il calcolo è possibile grazie al dettaglio merceologico e quantitativo delle tracciate del recupero attraverso l'applicazione Bring The Food. Il valore economico è stato calcolato considerando il 50% del valore economico medio di mercato del prodotto in Liguria per l'anno considerato.

L'impatto economico sulla città si conferma molto elevato: il rapporto tra investimento della Rete e ricadute sul territorio è superiore a 10, cioè per ogni euro investito nel progetto ne ricadono sul territorio tra i 10 e i 13 euro.

Tramite l'applicazione Bring The Food è possibile anche tracciare i flussi delle donazioni tra i donatori e le Associazioni che hanno realizzato le attività di recupero. I flussi sono proporzionali alle quantità effettivamente transitate da un nodo all'altro e questo permette di avere una fotografia abbastanza precisa di cosa succede nel territorio.

21. Nota: il calcolo economico del risparmio sul costo del rifiuto è stato fatto considerando solo il 60% delle eccedenze recuperate; nei calcoli non sono state considerate le spese sospese.

Dal 2023 è iniziata la sperimentazione della tracciatura di secondo livello. Succede infatti che in casi di grosse donazioni da parte di piattaforme logistiche, una sola Associazione si attivi per il recupero e svolga il ruolo di hub di redistribuzione verso le altre Associazioni più piccole.

Dal 2023 attraverso Bring The Food è possibile tracciare anche questi passaggi da un'Associazione all'altra in modo che ognuna possa a fine anno fare un bilancio complessivo di ciò che ha recuperato o ricevuto da altri.

Investimento sul progetto
Rete Ricibo

1€

Ritorno di investimento
che ricade sul territorio

10/13€



Riepilogo eccedenze recuperate dal 2019 al 2022

Sono state analizzate le eccedenze recuperate dalla Rete Ricibo dal 2019 al 2022 sia in termini di tipologie di prodotti che di categoria di donatori di provenienza.

In termini assoluti, le quantità recuperate hanno un trend in crescita perché sta aumentando il numero di donatori e quindi in modo proporzionale aumentano le eccedenze recuperate. I punti vendita dei supermercati che hanno iniziato a donare le eccedenze dal 2019 al 2022 sono aumentati da 5 a 19.

Alcune osservazioni:

- Effetto COVID: nel 2021 è stato realizzato il recupero di un'elevata quantità di prodotti congelati ad alto valore nutrizionale dalle cambuse di Costa Crociere di Savona (62 tonnellate) a causa del blocco crocieristico per il Covid. Sebbene la collaborazione sia stata molto efficace, rappresenta una donazione una tantum che porta le donazioni del 2021 a un valore oltremodo elevato rispetto al trend di aumento dei recuperi della Rete.
- Le eccedenze di frutta e verdura recuperate dai grossisti di SGM hanno avuto una drastica riduzione per una crisi del mercato all'ingrosso dell'ortofrutta (da 100 ton/anno a circa 25 ton/anno) tale perdita però è stata controbilanciata da un aumento significativo di frutta e verdura da parte dei supermercati.

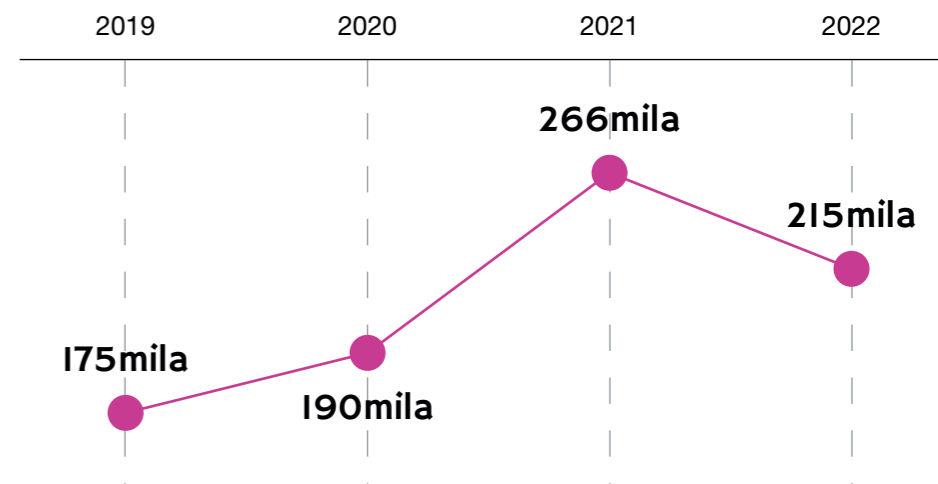
· Nel 2019 era in atto una convenzione con Tirrenia per il recupero pasti da traghetto che poi non è proseguita negli anni successivi. Questa aveva valori considerevoli, superiori alle 10 tonnellate per anno.

Dal punto di vista delle categorie di prodotto, si possono inoltre fare altre osservazioni:

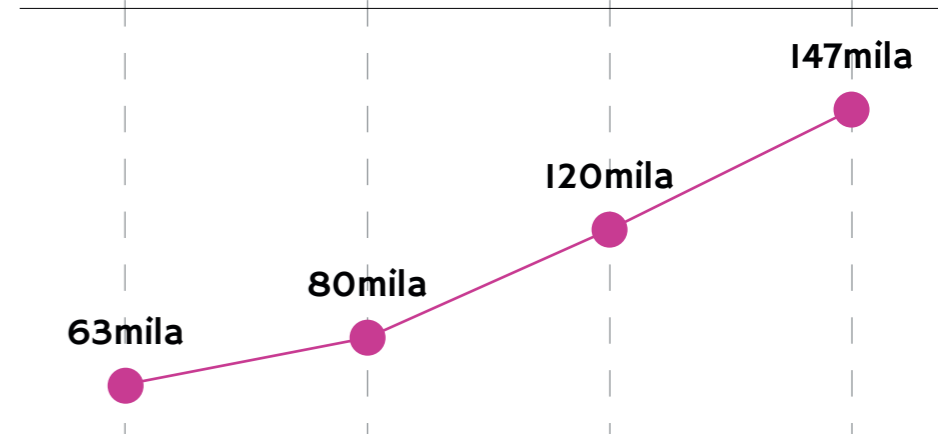
- La frutta e la verdura si attestano sempre intorno alle 100 ton/anno anche se è variata la provenienza (non più dal mercato SGM ma dai singoli supermercati).
- Carni, Salumi e prodotti ittici sono la novità degli ultimi due anni grazie all'inserimento di diversi punti vendita dei supermercati e della collaborazione con Fiorital Corner che dona sushi a fine giornata.
- Prodotti di gastronomia sono aumentati considerevolmente da 3 a 12 tonnellate nel 2022.

ANDAMENTO DELLE ECCELENZE RECUPERATE DAL 2019 AL 2022 PER SINGOLO ANNO

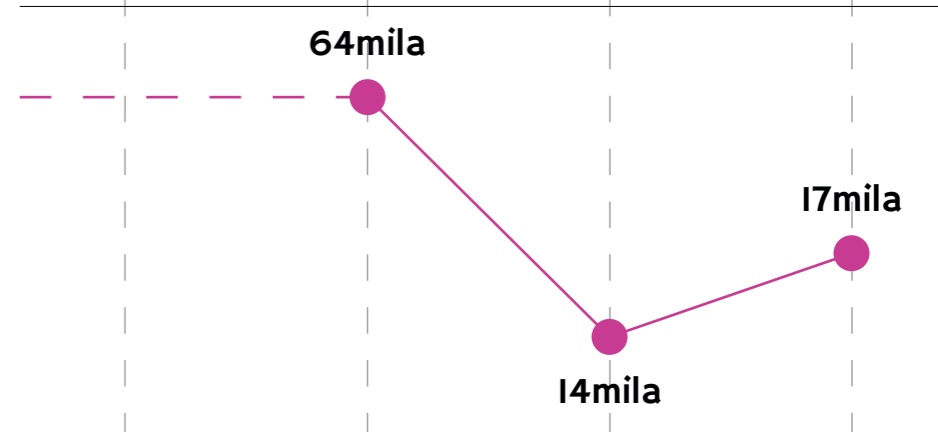
Eccedenze e spese sospese recuperate da Rete Ricibo (espresso in Kg).



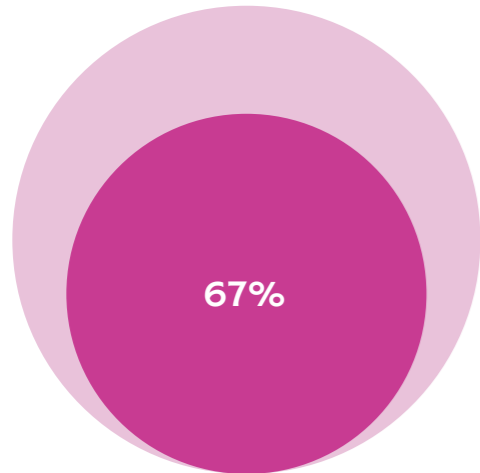
Eccedenze recuperate dai supermercati (espresso in Kg).



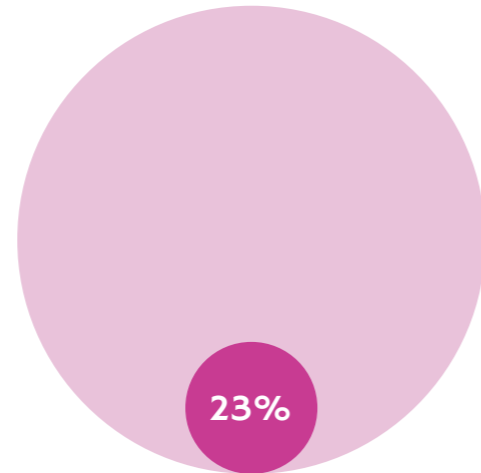
Cibo donato a Rete Ricibo grazie al meccanismo della spesa sospesa (espresso in Kg).



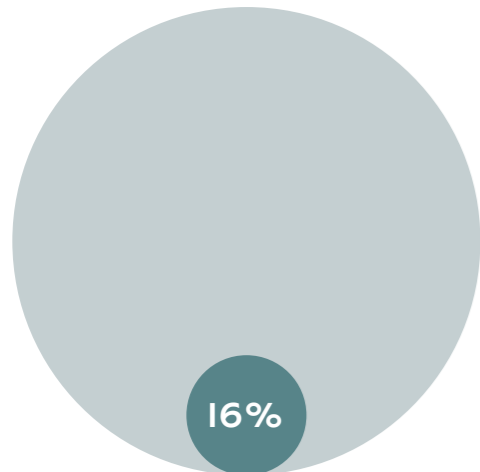
DATI PRINCIPALI DELLE ECCEDENZE RECUPERATE (215.568 KG) NEL 2022



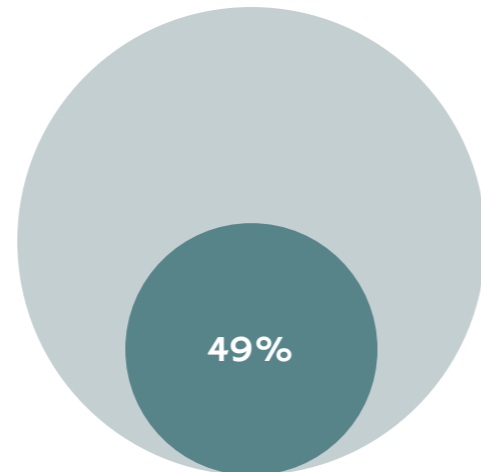
● Eccedenze recuperate dai supermercati
● Totale delle eccedenze recuperate



● Eccedenze recuperate da grossisti e piattaforme logistiche
● Totale delle eccedenze recuperate



● Cibi cucinati (gastronomia) recuperati
● Totale delle eccedenze recuperate



● Frutta e verdura recuperate
● Totale delle eccedenze recuperate

GRAZIE ALL'APPLICAZIONE BRING THE FOOD²² LE ASSOCIAZIONI DELLA RETE POSSONO:

- 1 Tracciare e semplificare i processi di donazione e recupero delle eccedenze alimentari.
- 2 Valutare l'impatto ambientale ed economico dell'azione di recupero.
- 3 Produrre tutta la documentazione necessaria ai fini fiscali per chi dona.



I donatori dal 2019 al 2022

In grande ascesa il numero di collaborazioni con i supermercati che da 5 nel 2019 passano a 19 nel 2022, mentre i piccoli esercenti sono 18. Su questi però va fatta una riflessione perché i negozi registrati sulla piattaforma sono circa 38: molti che avevano un accordo con Ricibo nel 2019 attraversando il periodo del Covid hanno chiuso; altri invece per difficoltà di gestione o riduzione dei volumi di vendita hanno smesso di donare.

I piccoli negozi donano le loro eccedenze per motivi etici e non per gli sgravi fiscali perché l'onere burocratico è molto elevato e se fosse per quello non svolgerebbero tale attività di recupero in collaborazione con gli enti.

Per quanto riguarda le piattaforme logistiche e i grossisti, si sono uniti MSC Crociere dopo Costa, la piattaforma di Coop di Rivalta Scrivia e, per il non food, IKEA.

Per quanto riguarda le aziende di produzione e trasformazione ha iniziato a collaborare un'azienda di confezionamento di carni bianche che vuole mantenere l'anonimato che rifornisce la Mensa di Vallata ormai in modo continuativo; si sono unite inoltre Panarello Distribuzione e Produzione.

Il tema delle spese sospese e l'approvvigionamento di un paniere completo

A partire dal 2020, in periodo Covid, si è diffuso nel territorio lo strumento delle spese sospese come forma di cittadinanza attiva in sostegno alle persone in stato di bisogno attraverso l'acquisto di beni di prima necessità nei supermercati. Questi beni depositati in speciali carrelli della spesa sono raccolti e distribuiti anche dalle Associazioni di Rete Ricibo. Ne abbiamo iniziato a tracciare le quantità perché sono significative rispetto al paniere distribuito ai beneficiari.

Questo strumento, che ha avuto un boom nell'anno del Covid, successivamente si è consolidato come forma aggiuntiva di approvvigionamento di risorse verso le persone in stato di bisogno. È uno strumento che permette di orientare le donazioni dei cittadini rispetto a quei prodotti difficilmente reperibili attraverso il recupero delle eccedenze alimentari e non.

Ricordiamo che ad oggi il paniere del cibo distribuito dalle Associazioni della Rete alle persone in stato di bisogno è formato da:

- Prodotti FEAD/AGEA (cibo acquistato attraverso fondi Europei/Nazionali) attraverso il Banco Alimentare.
- Eccedenze alimentari recuperate attraverso accordi propri o attraverso Banco Alimentare.
- Spese sospese (di propria iniziativa, anche settimanali) e colletta alimentare (Banco Alimentare).
- Acquisti con fondi propri.

La proporzione tra le diverse forme di approvvigionamento è variabile da ente a ente e sarà obiettivo del prossimo anno farne una mappatura precisa.

L'obiettivo nel prossimo futuro sarà modulare il rapporto con i donatori attraverso nuove forme ibride di collaborazione, in modo da garantire approvvigionamento di beni di prima necessità e composizione di un paniere completo, attraverso un'articolazione della proposta che preveda:

- Servizi di recupero delle eccedenze alimentari.
- Spese sospese orientate a beni difficilmente reperibili.
- Nuove forme di donazione/acquisti di beni, proporzionali alle spese sospese e al servizio di recupero.



Come e perché nasce la campagna #GenovaSprecoZero?

Spreco alimentare e povertà sono problemi interdipendenti e collegati al modello economico lineare che sfrutta le risorse senza considerarne gli effetti collaterali in termini ambientali e sociali. Il problema è strutturale, non emergenziale.

Tutto vero ma che fare?

Ogni ente della Rete Ricibo utilizza le sue energie ogni giorno per svolgere il suo mandato per risolvere problemi pratici e per rispondere a bisogni cronici di emergenza. Il suo ruolo è come quello di una medicina che cura gli effetti di un sistema fragile ma non ha il tempo di fermarsi un attimo a ragionare sulle cause e diventare attore attivo di cambiamento. Rete Ricibo decide così dal 2019, di affacciarsi al livello nazionale partecipando ai lavori della Rete Politiche Locali del cibo, diventa uno dei soggetti della Rete Food Pride Nazionale e in questa cornice nazionale allarga lo sguardo, trova il confronto con buone pratiche e soluzioni diverse su problemi comuni, e riporta a Genova visioni nuove. Capisce che la città è il livello a cui si può intervenire in modo strutturale sulle filiere del cibo, sullo spreco e sulla povertà.

Partiamo quindi da alcuni presupposti:

- Limitarsi a recuperare le eccedenze alimentari per ridurre la povertà può in alcune situazioni addirittura giustificare la produzione di spreco.
- A Genova si stima uno spreco di circa 10.000 ton di cibo ogni anno, di cui si recuperano meno di 500 tonnellate. Questo ha delle pesanti ripercussioni a livello urbano in termini ambientali economici e sociali.

- Le Associazioni che si occupano di povertà alimentare sono sempre in affanno per cercare di affrontare la crisi sociale in atto e offrire alle persone in stato di bisogno un aiuto dignitoso.

Per questo Ricibo ha scelto l'obiettivo #GenovaSprecoZero riconoscendo nelle politiche del cibo a livello cittadino lo strumento più efficace, aperto e democratico per trovare soluzioni a vantaggio di tutti. Nel Dicembre 2021 ha avviato la campagna #GenovaSprecoZero in collaborazione con Fridays For Future - Genova, Cittadini sostenibili, Extinction Rebellion-Liguria, Unigeco e l'Università di Genova. Nel maggio 2022 ai Giardini Luzzati, questa Rete allargata ha presentato la prima proposta di politiche del cibo per Genova nata dal basso. Questa proposta è un punto di partenza che può diventare uno strumento di divulgazione, discussione ed emersione di altri punti di vista nei diversi quartieri di Genova, quindi arricchita e migliorata in modo da diventare portavoce dei tanti bisogni spesso sconosciuti del territorio.

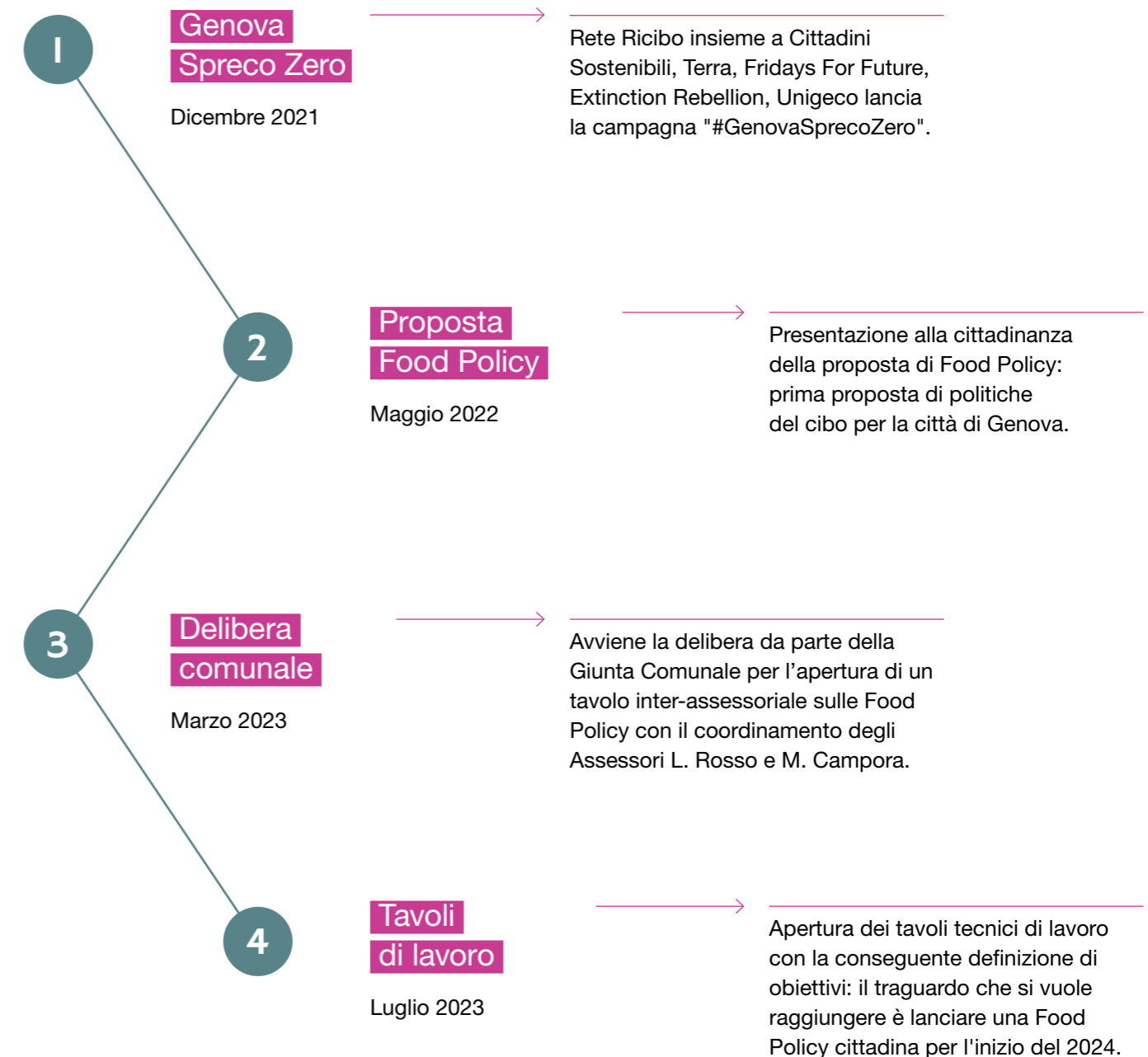
Per il momento ha trovato l'appoggio di Confindustria Giovani ed è stata l'ispirazione per l'avvio del tavolo delle politiche del cibo voluto dal Comune.

Qual è una ricetta di successo per le Food Policy?

Perché una Food Policy possa funzionare sono necessari altri due ingredienti:

- Una mappatura del territorio per monitorare l'evoluzione delle filiere urbane e delle buone pratiche e il grado di accessibilità al cibo.
- Un tavolo politico governato dal Comune dove tutti i soggetti coinvolti nelle filiere alimentari urbane, compreso il terzo settore, possano dialogare e trovare soluzioni sostenibili per la salute e il benessere di tutti i cittadini e l'ambiente.

IL PERCORSO PER LA COSTRUZIONE DI UN TAVOLO PER LE FOOD POLICY



PRESUPPOSTI DELLA CAMPAGNA DI RICIBO " #GENOVASPRECOZERO "

- 1** Limitarsi a recuperare le eccedenze alimentari per ridurre la povertà può in alcune situazioni addirittura giustificare la produzione di spreco.
- 2** A Genova si stima uno spreco di circa 10.000 ton di cibo ogni anno, di cui si recuperano meno di 500 tonnellate, con pesanti ripercussioni ambientali, economiche e sociali.
- 3** Le Associazioni che si occupano di povertà alimentare faticano ad offrire un aiuto dignitoso alle sempre più numerose persone in stato di bisogno.

Il cibo è il punto di partenza per ripensare tutte le politiche di una città e le Food Policy sono la sintesi: indicano la traiettoria e la visione che guida le politiche in ogni settore

(sviluppo, pianificazione urbana, ambiente, commercio, welfare, scuola, stili di consumo, sanità, rifiuti, ecc).



Le attività educative nelle scuole elementari e medie

Il progetto “Buon appetito piatto pulito” propone nelle scuole di ogni ordine e grado, una riflessione sul tema dello spreco alimentare. In particolare si lavora sulla percezione e sull’abilità di misurazione dello spreco alimentare nelle mense scolastiche e/o nella GDO (grande distribuzione organizzata).

La proposta formativa è offerta agli insegnanti e ai bambini/ragazzi, adattando i laboratori all’età degli studenti. Inoltre negli anni a causa del Covid la proposta e i materiali sono stati aggiornati in modo da poter essere utilizzati anche in moduli formativi online.

Con i bambini delle scuole elementari si misura il peso degli avanzi in mensa e attraverso una scheda di gradimento, si propongono idee con l’aiuto delle maestre su come migliorare l’esperienza della mensa, mentre nelle scuole medie si partecipa all’azione di recupero delle eccedenze in un supermercato, se ne calcola l’impatto ambientale e si esplora un emporio solidale per riflettere anche sul tema della povertà alimentare.

Nella pagina successiva è riportata una sintesi del numero di classi e scuole che hanno svolto l’attività nel corso degli anni.

Attraverso un questionario rivolto ad alunni e insegnanti, il gruppo scuola di Ricibo di anno in anno migliora e arricchisce l’offerta formativa.

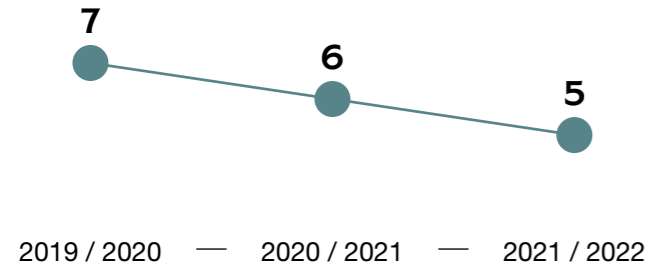
Dal 2022 è iniziata anche una collaborazione con il Centro di Educazione Ambientale di Genova che ha permesso di avviare un tavolo di confronto con gli uffici di ristorazione scolastica e le aziende di ristorazione.

L’obiettivo è ambizioso: sviluppare dei progetti pilota in cui la proposta educativa di “Buon appetito piatto pulito” sia accompagnata da un’azione di recupero nelle mense delle stesse scuole in cui si svolgono i laboratori, monitorare le eccedenze e lo spreco e costruire delle proposte di miglioramento del servizio mensa congiuntamente a tutti soggetti coinvolti.

Ricibo e le scuole superiori

Dal 2022 Ricibo propone il format dei LET'S TALK negli Istituti superiori partendo dall'osservazione libera degli studenti sul tema fino ad arrivare ad approfondire il tema legislativo collegato allo spreco alimentare e alle azioni virtuose possibili.

Numero di scuole coinvolte



Numero di classi coinvolte

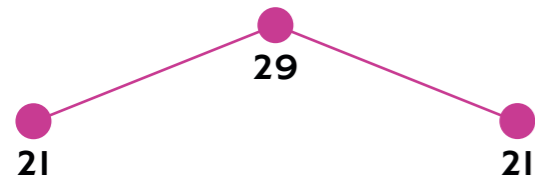


TABELLA DI SINTESI DEI RISULTATI SECONDO LA CATENA DEL VALORE DAL 2020 AL 2022

I/2

CAPITALE	INDICATORI UTILIZZATI	2020	2021	2022
Naturale	KG di cibo recuperato	190,3 ton di cui 64 spesa sospesa	266,67ton di cui 14,3 spesa sospesa	215 ton
	Numero donatori	26	95 (di cui attivi 60)	108 (di cui attivi 72)
Strutturale	-	-	Cella frigorifera per Sole Luna, frigo per Borgo Solidale, furgone, allestimento Bottega sul Porto	-
Finanziario	Valore economico ridistribuito (in termini di eccedenze)	Valore delle eccedenze 508.838.00 €	Valore delle eccedenze 1.249.852,00 €	Valore delle eccedenze 861.129,00 €
	Valore economico dato dal costo del rifiuto risparmiato	Risparmio sui rifiuti 30.278 €	Risparmio sui rifiuti 54.500 €	Risparmio sui rifiuti 31.041 €
	Progettazione	"Distanti ma Insieme: Comunità Resilienti" — 6 social market	"Cibo al Centro" — 70.000€	CEA "io so che tu sai" — 2.840€
Umano	N° lavoratori e relativo monte ore	-	1 full time, 2 part-time, 3 a 12 h/mese	1 full time, 2 part-time, 3 a 12 h/mese
	N° volontari	-	4 impegnati nelle azioni di coordinamento 100+ impegnati nei servizi di recupero e redistribuzione	4 impegnati nelle azioni di coordinamento 100+ impegnati nei servizi di recupero e redistribuzione
	N° borse lavoro o similari attivate	5	8	4
Sociale / Relazionale / Comunicazione	N° soggetti aderenti alla Rete o al programma di recupero	74 aderenti alla chat WhatsApp	59 compilano il form di mappatura 82 aderenti alla chat WhatsApp	77 compilano il form di mappatura 83 aderenti alla chat WhatsApp 16 Sottoscrivono un impegno di partecipazione
	Soggetti con cui la Rete intrattiene stabili relazioni di partnership e collaborazione	N° soggetti con cui la Rete intrattiene stabili relazioni di partnership e collaborazione continuative	<u>Accordi di collaborazione</u> Confindustria giovani, Costa Crociere, Conad, Ekom, Biova project <u>Collaborazione a livello nazionale</u> Rete politiche locali del cibo, Rete Food pride <u>Università</u> IUAV Venezia, Università di Verona, Università di Genova	<u>Accordi di collaborazione</u> Doro supermercati, L'Oréal, Aliseo, Coop (allargamento della collaborazione su 11 punti vendita) Attivazione tavolo trasversale CEA, Aziende di ristorazione <u>Collaborazioni</u> Celivo, Cittadini Sostenibili, Fridays For Future, Extinction Rebellion

TABELLA DI SINTESI DEI RISULTATI SECONDO LA CATENA DEL VALORE DAL 2020 AL 2022

2/2

CAPITALE	INDICATORI UTILIZZATI	2020	2021	2022
Sociale / Relazionale / Comunicazione	Followers sui social	Pagina FB: 3.600 Pagina IG: -	Pagina FB: 6.495 Pagina IG: -	Pagina FB: 6.613 Pagina IG: 513
	Inviti a eventi	Partecipazione a 1 evento nazionale Caso studio per un master europeo (progetto FORCE)	Partecipazione a 3 eventi nazionali	Partecipazione a 1 evento nazionale Urban Promo Green Partecipazione a 1 evento di Camera di Commercio Partecipazione a 1 evento a Sanremo Solea festival teatrale
	Campagne di comunicazione	-	-	Collaborazioni con UnigeSostenibile e Unigeco Campagna #GenovaSpredoZero + evento realizzato Campagna #BastaSupermercati
	Scuole	-	Coinvolgimento diretto di 35 classi e 57 insegnanti oltre all'attivazione di 4 mense per il recupero delle eccedenze	Coinvolgimento diretto di 28 classi e 50 insegnanti
	N° beneficiari della Rete per ciò che riguarda la redistribuzione del cibo	-	8.041+ censiti da Caritas 10.000+ censiti Caritas	8.041+ censiti da Caritas 10.000+ censiti Caritas
Intellettuale / Organizzativo	N° di corsi interni realizzati	3 incontri di consolidamento della Rete	9 incontri di consolidamento della Rete 15 incontri individuali per l'app Bring The Food	3 incontri di consolidamento della Rete
	N° di enti che utilizzano gli strumenti condivisi	45 per la chat WhatsApp 26 iscritti all'app Bring The Food	82 per la chat WhatsApp 66 (di cui 22 attivi) iscritti all'app Bring The Food	92 all'interno della Rete Ricibo
	Procedure formalizzate poste in essere	Carta dei valori	Formalizzazione ATS 1 vademecum per social market 1 vademecum Bring The Food 3 form per la costruzione di mappe 3 mappe geolocalizzate (donatori, servizi e GDO)	Aggiornamento del materiale per il progetto educativo dedicato a scuole primarie, secondarie e istituti superiori. Form gradimento e 2 video di presentazione per genitori e bambini
	Elenco nuovi servizi realizzati	-	Recupero grandi quantità congelato da Costa Crociere e nuovo sistema di redistribuzione partecipato	Social card e integrazione servizi ATS/CDA e servizi di distribuzione con implementazione e sperimentazione nel social market "La Bottega nel Porto" Secondo livello di donazione (progettazione e sperimentazione manuale)

ELENCO DEI DONATORI REGISTRATI SU BRING THE FOOD AL 2023

DONATORI	LOCALIZZAZIONE	CLASSIFICAZIONE	DONATORI	LOCALIZZAZIONE	CLASSIFICAZIONE
Agenzia Dogane Monopoli	Genova	Grossista	Gaetano Rinaldi	Genova	Mercato
Al Posto Giusto	Genova	Negozi	Genoa Cricket And Football Club Spa	Genova	Ristorazione collettiva
Ambrodolci Srl	Milano	Azienda alimentare	Ghia Fiore Srl	Genova	Grossista
Attilio Carmagnani Spa	Genova	Mensa	Gli Orti di Staglieno	Genova	Produttore
Biscottificio Grondona Spa	Genova	Grossista	Icat Food	Alessandria	Grossista
Bottiglieria Bonanni	Genova	Negozi	Ikea Italia Retail Srl	Genova	Negozi
Canale e Saulle S.r.l.	Genova	Grossista	Il Canneto Panificio e Pasticceria	Genova	Negozi
Capurro Ricevimenti	Genova	Catering	Ipercoop - L'aquilone	Genova	Supermercato
Carrefour - Eremme Alimentari Srl	Genova	Supermercato	Istituto Comprensivo Terralba	Genova	Mensa
Cir Food Cooperativa Italiana di Ristorazione Sc.	Reggio Emilia	Mensa	Istituto Don Milani	Genova	Mensa
Comarcon Sas Di Giuseppe Marino & C.	Genova	Grossista	L'Oréal Saipo Industriale Spa	Torino	Azienda
Conad G.m.c. S.r.l.	Genova	Supermercato	La Bottega del Pane Pugliese di Ciaburri Morena	Genova	Negozi
Conad Nord Ovest	Pistoia	Supermercato	La Cascina Global Service Srl	Roma	Mensa
Convitto Nazionale Cristoforo Colombo	Genova	Mensa	Le Due Delizie - Caffè Burani	Genova	Negozi
Coop Corso Europa	Genova	Supermercato	M.a. Grendi Spa	Genova	Piattaforma Logistica
Coop Fiumara	Genova	Supermercato	Machese Marco	Genova	Mercato
Coop Gastaldi	Genova	Supermercato	Matitone M.a. Snc	Genova	Negozi
Coop Mirto	Genova	Supermercato	Mensa - Anfass	Genova	Mensa
Coop Dinegro	Genova	Supermercato	Mensa Istituto Comprensivo Teglia	Genova	Mensa
Coop Nervi	Genova	Supermercato	Mensa Scolastica Istituto Gallino	Genova	Mensa
Coop Pegli	Genova	Supermercato	Msc F&B Division Spa	Genova	Piattaforma Logistica
Coop Piccapietra	Genova	Supermercato	Ortofrutta Rocca Angela	Genova	Negozi
Coop Sturla	Genova	Supermercato	Pagno Paola	Genova	Mercato
Coop Valbisagno	Genova	Supermercato	Panarello Distribuzioni	Genova	Azienda alimentare
Costa Crociere Spa	Genova	Piattaforma Logistica	Panarello Produzioni Srl	Genova	Azienda alimentare
Di Cara Snc	Genova	Negozi	Panificio Pasticceria Pasquale Baldassarre	Genova	Negozi
Ditta Ferrando F.Ili e C. Sas	Genova	Grossista	Panificio Pasticceria Tossini Spa	Recco	Grossista
Doro Miglo Stores Srls	Genova	Supermercato	Rivalta Food	Alessandria	Piattaforma Logistica
Ekom Ponte Morosini	Genova	Supermercato	Scuola - Plesso Doria I.c. Molassana E Prato	Genova	Mensa
Ekom San Luca	Genova	Supermercato	Scuola Embriaco	Genova	Mensa
Fiorital Spa	Venezia	Supermercato	Scuola San Paolo	Genova	Mensa
Focaccia e Dintorni Srl	Genova	Negozi	Scuola Spinola	Genova	Mensa
Focacciera San Luca	Genova	Negozi	Scuole	Genova	Mensa
Fresia Rosaldo	Genova	Grossista	Società Gestione Mercato Scpa	Genova	Piattaforma Logistica
Frutta e Verdura di Raschella Franca	Genova	Negozi	Turati Store	Genova	Supermercato
Frutta e Verdura di Rosa Maurizio	Genova	Negozi	Vittoria's Food	Genova	Negozi



Con il contributo di



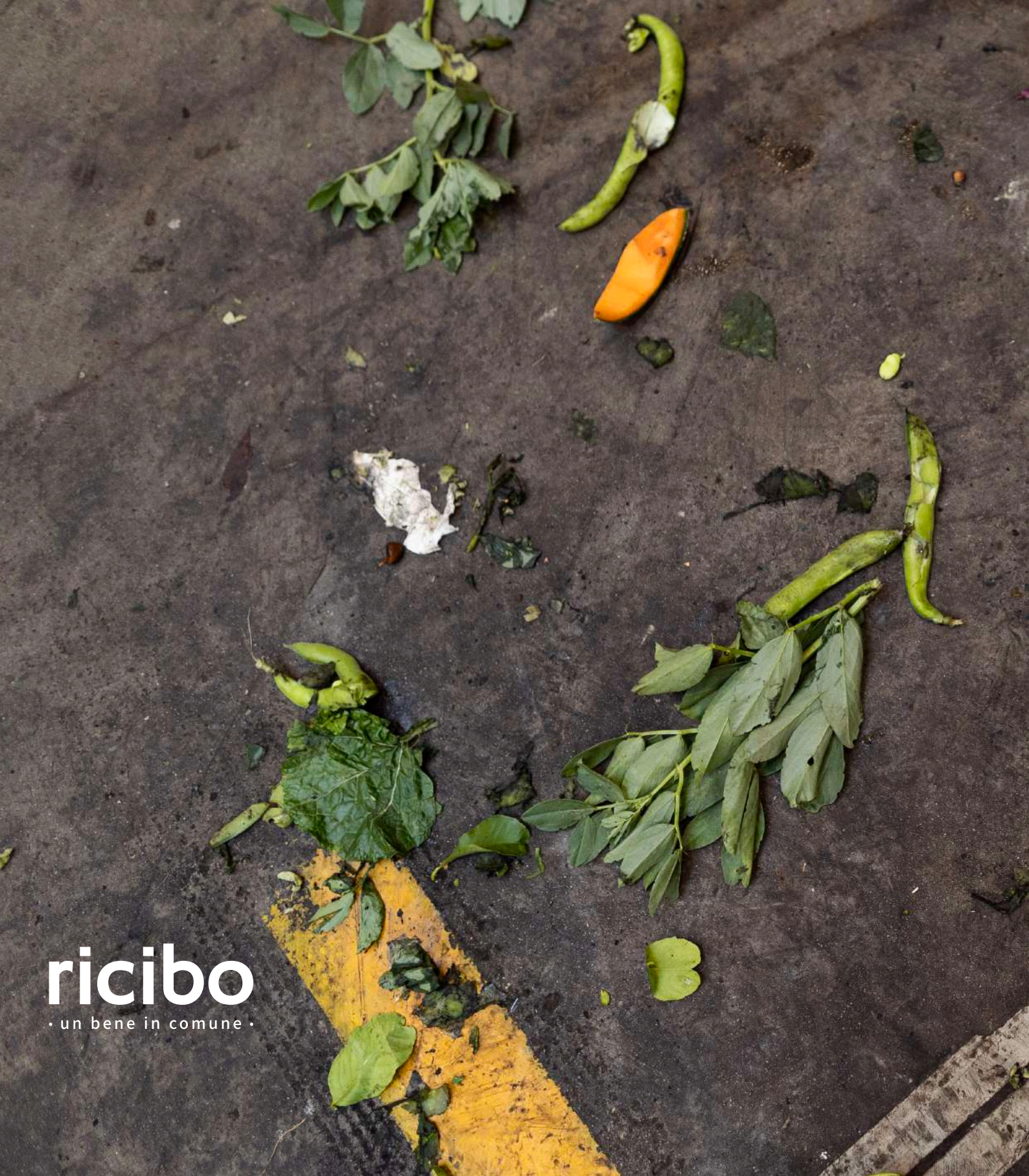
CONTATTI

Rete Ricibo
Sede operativa Ass. Comunità San Benedetto al porto
Via Buozi 17, 16126 Genova (Ge)

www.ricibo.org | info@ricibo.org
Facebook @ricibogenova
Instagram @ricibogenova



Stampato rispettando l'ambiente da Tipografia Ecologica KC
e rilegato all'interno del carcere di Genova Pontedecimo
nell'ambito di un progetto sociale.



ricibo

· un bene in comune ·