

Mipaaf: Il progetto “RefettoRio” vola a Rio de Janeiro per le Olimpiadi

Venerdì 8 luglio a Roma presso la sede della FAO si è svolto l'evento “Da Expo Milano 2015 ai Giochi Olimpici del 2016 a Rio de Janeiro - Il progetto RefettoRio” alla presenza del Ministro Maurizio Martina, del Direttore generale della FAO José Graziano Da Silva, del fondatore di 'Food for Soul' Massimo Bottura, del fondatore di “Gastromotiva” David Hertz e del Presidente del CONI Giovanni Malagò.

In occasione dell'Esposizione Universale di Milano, Massimo Bottura ha dato vita al Refettorio Ambrosiano, tuttora attivo, grazie al quale, per la prima volta, chef di fama internazionale hanno trasformato le eccedenze alimentari in piatti stellati da offrire agli indigenti. Lo stesso modello sarà replicato ad agosto in occasione dei giochi olimpici con il progetto 'RefettoRio', dove il cibo recuperato dal Villaggio Olimpico sarà poi trasformato e donato a chi ne ha bisogno. L'obiettivo è quello di recuperare le eccedenze alimentari e ridurre così gli sprechi, dando vita ad una politica del riutilizzo e del rispetto verso il cibo, al centro anche di Expo Milano 2015



e della Carta di Milano. Attualmente, nel mondo, un terzo del cibo prodotto viene sprecato. La FAO stima 1,3 miliardi di tonnellate di cibo gettate ogni anno per un valore complessivo di 750 miliardi, 12 miliardi solo nel nostro Paese, mentre 795 milioni di persone soffrono la fame. Ridurre questo paradosso dell'abbondanza è possibile e rientra anche tra gli Obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 delle Nazioni Unite.