

## **SUGGERIMENTI PER RIDURRE SPRECO PERSONALE**

Ci sono diverse app che consentono di comprare prodotti che verrebbero gettati o che possono aiutare le nostre abitudini. Ecco qualche idea!

### **Too good to go** <https://www.toogoodtogo.com/it>

Nata in Danimarca nel 2015, l'app, approdata in Italia nel 2019, è una delle più diffuse. A fine giornata i titolari di bar e i ristoranti mettono a disposizione sull'app una certa quantità di Magic Box, le "scatole magiche" che contengono i piatti che non sono stati acquistati durante il giorno e che verrebbero gettati. Il contenuto delle scatole è segreto. Le Magic Box di Too good to go vengono vendute a un terzo del prezzo ai consumatori, che inserendo la propria posizione sull'app possono verificare quali sono i commercianti e i ristoranti vicino a loro che hanno aderito a questo servizio, scegliere la propria Magic Box, selezionare la fascia oraria per il ritiro ed effettuare il pagamento tramite l'app.

### **Phenix** <https://www.wearephenix.com/it/>

Anche con Phenix è possibile acquistare prodotti invenduti messi a disposizione a fine giornata da ristoranti, bar, supermercati e altri negozi nelle box. Sull'app è possibile verificare quali sono e dove si trovano le attività commerciali vicino al consumatore che aderiscono all'iniziativa, scegliere il tipo di scatola che si vuole acquistare tra bio, vegana, vegetariana, halal, kosher e altre categorie e pagare i prodotti a prezzi ridotti. L'utente può ritirare la sua box all'orario indicato al momento dell'acquisto. Phenix, fondata nel 2014 in Francia da Jean Moreau, è attiva in 5 paesi. Le città in cui è diffusa sono Milano, Bologna e Torino.

### **Sprecometro** <https://sprecometro.it/>

Lo Sprecometro, o Wastemeter, è un'app del Waste Watcher International Observatory su cibo e sostenibilità, realizzata dal dipartimento di Scienze e tecnologie dell'università di Bologna e Last minute market nell'ambito della campagna Spreco zero. L'app consente agli utenti che quotidianamente aggiornano il proprio diario sull'app inserendo i comportamenti alimentari, di misurare lo spreco in termini di denaro, impronta carbonica e consumo di acqua.

### **Svuotafrigo** <https://www.apphost.it/>

L'app, (anche su web), permette di ridurre gli sprechi alimentari domestici suggerendo all'utente come utilizzare gli ingredienti che ha a disposizione nel frigorifero o nella dispensa. Sono oltre 25mila le ricette presenti nell'app. Dopo che l'utente ha inserito gli ingredienti, Svuojafrigo gli suggerirà come cucinarli. È possibile inserire anche le intolleranze alimentari, le allergie e la dieta personale.

### **RePoPP** <https://www.torinovivibile.it/aree-tematiche/repopp-progetto-valorizzazione-organico-porta-palazzo/>

Il progetto RePoPP (sostenuto dall'Assessorato alla Transizione Ecologica e dal Gruppo Iren) consiste in un'azione di recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari in 7 mercati cittadini alle quali si affianca un'attività di sensibilizzazione alla raccolta differenziata rivolta a ambulanti e cittadini

### **Sabato Salvacibo** <https://www.torinovivibile.it/sabato-salvacibo-e-spesa-sospesa/>

Sulla falsariga del progetto RePoPP e in accordo con le principali realtà del Terzo Settore cittadino impegnate in azioni di contrasto allo spreco alimentare (Arci Torino, Rete.Ong, Mais.Ong, Coordinamento CCT, Circolo Gramsci, FiVa Confcommercio di Torino, Proloco Torino, Fridays for Future, CNGEI Torino e Legambiente Metropolitan APS) è attivo il progetto Sabato Salvacibo, la più grande mobilitazione di volontari in Italia (circa 70) che ogni sabato recupera e ridistribuisce l'invenduto di 18 mercati cittadini.

### **Carovana Salvacibo** <https://www.ecodallecitta.it/vi-presento-la-carovana-salvacibo/>

Avviato in piena pandemia a causa della chiusura temporanea del mercato di Porta Palazzo e sostenuto dai Servizi Sociali del Comune di Torino (con il contributo tecnico della Rete delle Case del Quartiere e Torino Solidale), il progetto si occupa del recupero delle eccedenze alimentari prodotte principalmente dai grossisti all'interno del CAAT di Torino e da Battaglio Frutta, per

ridistribuirlo agli enti cittadini che si occupano di contrastare la povertà e l'emergenza alimentare nelle fasce della popolazione in difficoltà.

### **Trasformazione**

Le attività di contrasto messe in campo vanno oltre il recupero, infatti in collaborazione con il Mercato Centrale di Torino dal lunedì al venerdì una parte delle eccedenze recuperate all'interno del mercato di Porta Palazzo, nello stand denominato Banco Circolare, vengono prodotti circa 250 pasti a settimana per sostenere persone senza fissa dimora. A realizzare i pasti sono alcuni degli Ecomori, che mescolano nei loro piatti le cucine tradizionali dell'Africa Sub Sahariana con quella italiana. Mentre, in collaborazione con le Officine Ozanam, una parte della frutta recuperata al CAAT viene trasformata in composte.

**Last Minute Sotto Casa** <https://www.lastminutesottocasa.it/>

È una start up nata nel 2015 con l'obiettivo di proporre offerte sui prodotti alimentari vicini alla scadenza. LMSC monitora l'avvicinamento delle date di scadenza dei prodotti proponendoli in vendita al 50%, attraverso notifiche sugli smartphone e un volantino digitale, a costo zero (programma *My food hero store*).

Ma il supermercato può anche scegliere di donare a mense o ad altre strutture i propri prodotti prossimi alla scadenza (cibi ancora perfettamente commestibili) grazie al programma *My food hero volunteer*, che si avvale di volontari accreditati.

**Eufemia progetto "CibOfficina"** <https://eufemia.eu/portfolio-articoli/cibofficina-laboratorio-permanente-di-cucina-sociale/>

per diffondere buone pratiche sul territorio dal basso, a livello ecologico e socio-economico. Si tratta infatti di un'esperienza inedita a Torino che ospita, in un unico luogo, diversi servizi utili ad assicurare l'accesso ad attrezzature adeguate, competenze e risorse alimentari per tutti. Il progetto prevede: fornelli aperti e frigo di quartiere, con accesso libero alla cucina e alle eccedenze raccolte nei mercati; mensa sociale UpToYou, per la preparazione e distribuzione dei pasti a partire dalle eccedenze; Scuola del Cibo, con laboratori di cucina per l'inclusione socio-lavorativa; eventi di comunità, dedicati all'inclusione socio-culturale.

**Regusto** <https://regusto.eu/>

È un brand della start up Recuperiamo s.r.l., nata nel 2016 per iniziativa di Marco Raspati e Paolo Rellini per proporre soluzioni concrete per prevenire e ridurre lo spreco alimentare, in ambito profit e non-profit, agendo secondo le logiche dell'economia circolare. La piattaforma collega imprese ed enti non-profit per gestire stock di prodotti. Per prima ha introdotto la tecnologia blockchain nella lotta allo spreco, per garantire tracciabilità digitale dei flussi economici e di prodotto, monitorando e certificando i positivi impatti sociali e ambientali.

**Ecofood Prime** <https://www.instagram.com/ecofoodprime/?hl=it>

L'app, ideata da due ragazzi siciliani, per risparmiare e diminuire lo spreco del cibo. L'iniziativa, partita da Palermo, si è poi spostata su tutto il territorio italiano. L'utente riceve delle offerte dai punti vendita più vicini che usano la piattaforma per offrire cibi e prodotti alimentari che rischierebbero di restare invenduti.

Lo sapevi che nel solo 2022 nella Città di Torino sono stati recuperati 313286 kg di cibo successivamente ridistribuiti a circa 6mila persone?

A Torino ci sono moltissime iniziative!