



**MIGLIORI PRATICHE
METODI ALIMENTARI
PER IL DIALOGO INTERCULTURALE
E
INCLUSIONE SOCIALE**

KA220-YOU - Partenariati di cooperazione nel settore giovanile

2022-1-DK01-KA220-YOU-000089325

**Co-funded by
the European Union**

Finanziato dall'Unione europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili.



Indice dei contenuti

1.	2	
	PARTNER: NOVO MUNDO	2
2.	5	
	PARTNER: ATTRAVERSARE I CONFINI	5
3.	8	
	PARTNER: CRN	8
4.	12	
	PARTNER: EURO-NET	12
5.	18	
	PARTNER: KAINOTOMIA	18
6.	21	
	PARTNER: Active Youth	21



1. MIGLIORI PRATICHE PORTOGALLO PARTNER: NOVO MUNDO

Cozinha Popular da Mouraria - Cucina Popolare di Mouraria	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	È un progetto sociale, situato in uno dei quartieri culturalmente più diversi di Lisbona. È incentrato sulla creazione di uno spazio comunitario che unisce persone di diversa provenienza, cultura, nazionalità, classe sociale ed età, attraverso il cibo. L'obiettivo principale di questo spazio è sia una mensa economica e sostenibile che offre cibo e ricette da tutto il mondo, sia un luogo con laboratori su come realizzare questi stessi piatti. Attraverso questo lavoro l'associazione offre cibo a prezzi accessibili agli abitanti del quartiere e momenti di condivisione e connessione tra persone diverse che condividono la stessa città ma che purtroppo faticano a far parte della comunità a causa delle differenze culturali.
<i>Durata</i>	2012 - In corso
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Lisbona, Portogallo
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	<p>Persone di diversa provenienza, cultura, nazionalità ed età provenienti dal quartiere di Mouraria.</p> <p>È più mirato per le persone che hanno difficoltà finanziarie, ma non è limitato. Persone di ogni luogo e situazione sono le benvenute in questo luogo.</p>
<i>Obiettivi</i>	<p>Gli obiettivi principali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Per insegnare ricette in tutto il mondo; - Creare uno spazio di condivisione comunitaria e rompere le barriere interculturali; - Utilizzare il cibo per il dialogo e la connessione; - Sviluppare il quartiere di Mouraria, offrendo posti di lavoro a persone in difficoltà e abilitandole al lavoro culinario. - Offrire cibo sostenibile e a prezzi accessibili.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>La metodologia e l'approccio principali di questa organizzazione sono la creazione di uno spazio aperto a tutta la comunità, dove le persone possono presentarsi, consumare un pasto, conversare e ricevere sostegno. Essendo situata in un quartiere molto interculturale, serve soprattutto come spazio per rompere le barriere interculturali e mettere in contatto persone di tutte le nazionalità, attraverso il cibo. Questa organizzazione offre anche sostegno, assumendo persone e aiutandole a creare le proprie imprese nel settore alimentare.</p> <p>Oltre alle attività già citate, continuano a crescere nuove iniziative, come ad esempio un sistema di frutta circolare, in cui le persone portano la frutta in più che hanno nei loro giardini e la donano alla comunità.</p> <p>Fondamentalmente l'obiettivo di questo lavoro è dare un campo alla comunità in modo che tutti possano lavorare insieme e potenziare se stessi e gli altri usando il cibo come elemento centrale e collante.</p>
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	<p>Come risultati principali abbiamo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una mensa sociale con più di 10 anni; - Decine di laboratori; - Un chiosco che vende i propri prodotti, ricavandone un profitto utilizzato per le attività sociali; - Impiega decine di persone; - Un progetto di sostenibilità ortofrutticola.
<i>Trasferibilità</i>	Sebbene questo progetto abbia molti anni e strati e abbia raggiunto una grande dimensione, alcuni elementi possono essere trasferiti. Tra questi spiccano i laboratori sul cibo interculturale. Questi possono essere replicati in qualsiasi spazio con una cucina e persone



	disposte a imparare e provare nuove ricette. Riteniamo che questa possa essere un'esperienza molto ricca in qualsiasi quartiere o luogo con una grande diversità e la necessità di creare ponti e connessioni tra persone della stessa comunità che faticano a relazionarsi.
<i>Elementi innovativi</i>	L'aspetto innovativo deriva principalmente dalla creazione di una mensa sociale che non dipende dalla carità e ha un carattere auto-sostenibile. Inoltre, questo approccio, pur rispondendo a un bisogno fondamentale come il cibo, finisce per avere un altro obiettivo principale: il dialogo interculturale. L'uso del cibo come fine a se stesso, ma anche come mezzo per altri problemi sociali, dimostra un carattere altamente innovativo. Avere uno spazio che, pur essendo incentrato sulle persone in difficoltà economiche, sia aperto a tutti è ancora poco comune a Lisbona.
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://www.instagram.com/cozinhapopulardamouraria/?hl=en https://pt-pt.facebook.com/CozinhaPopularDaMouraria/

Team Building di responsabilità sociale

<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	WEAT è un'azienda rappresentata come ecosistema gastronomico a Lisbona, che organizza Team Buildings culinari con lo stile di Master Chef, laboratori di cucina e altri eventi gastronomici, nelle loro "cucine buie". WEAT crea e fornisce cucine a Lisbona per Team Buildings, produzione audiovisiva, lancio e presentazione di prodotti gastronomici e produzione di catering, tra gli altri. Le cucine in stile Master Chef si trovano in uno spazio aperto e spazioso, adatto a ricevere diversi ospiti che possono partecipare a laboratori culinari o assistere a presentazioni.
<i>Durata</i>	2020 - In corso
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Lisbona, Portogallo

Descrizione della migliore pratica

<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	Il Team Building di Responsabilità Sociale è uno dei progetti condotti da WEAT ed è dedicato a un gruppo di datori di lavoro che rappresentano un'organizzazione. Un'azienda che intende svolgere un'attività di team building per alcuni dei suoi team, gruppi di persone o anche per tutti, può rivolgersi a WEAT e pianificare questa attività per migliorare la comunicazione e l'amicizia tra il gruppo. Può anche trattarsi di un incontro tra più organizzazioni, come una riunione di leader, partner o qualsiasi gruppo di persone che deve creare un legame tra loro.
<i>Obiettivi</i>	Questo progetto combina una missione solidale con un lavoro di squadra cooperativo e i suoi obiettivi principali sono: <ul style="list-style-type: none"> - Creare attività di team building per le aziende; - Insegnare a cucinare riducendo al minimo gli sprechi; - Insegnare a cucinare; - Dare alcuni suggerimenti per pasti sani; - Produrre pasti gratis per chi ne ha bisogno; - Migliorare la motivazione e le capacità di comunicazione dei lavoratori di un'azienda; - Creare consapevolezza dei bisogni della comunità;



	<ul style="list-style-type: none">- Stimolare la creatività in cucina;- Offrire momenti divertenti in cucina.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>Le aziende interessate a svolgere attività di team building dovrebbero contattare WEAT e scegliere questo specifico progetto di responsabilità sociale.</p> <p>Poi, il team WEAT si unisce ad alcuni dei loro chef per realizzare un piano personalizzato che tenga conto dell'obiettivo principale dell'azienda (in termini di ciò che vogliono che il loro team sviluppi) e creare un menu adeguato e sano.</p> <p>Il giorno previsto, gli chef di WEAT ricevono il team e iniziano il laboratorio culinario, insegnando alcuni consigli e mostrando alcune abilità culinarie, mentre insegnano a cucinare pasti sani con il minimo spreco. Nell'ambito di questo programma, sono previsti momenti per far lavorare le persone in gruppo, guidare e risolvere alcuni problemi, sviluppare le capacità di comunicazione e pensare alla componente sociale. Alla fine, tutti sono invitati ad assaggiare il proprio cibo, in modo da avere una motivazione per riprodurlo a casa e magari iniziare una dieta diversa basata su alimenti sani.</p> <p>I pasti preparati al laboratorio vengono confezionati e portati da ReFood, un'organizzazione di volontari che si occupa della distribuzione del cibo a persone senza fissa dimora, migranti o in difficoltà economiche.</p>
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	<p>Come risultato di questa best practice, abbiamo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Dopo ogni sessione vengono prodotti e donati più di 100 pasti;- Le aziende migliorano la motivazione dei propri lavoratori, migliorando i risultati aziendali nella maggior parte dei casi;- La consapevolezza dei bisogni della comunità;- La consapevolezza dell'importanza di ridurre al minimo gli sprechi in cucina.
<i>Trasferibilità</i>	<p>Poiché disponiamo di una cucina e di un team di educatori, cuochi o volontari esperti in cucina, questa attività può essere condotta in molti modi e luoghi, con più o meno gli stessi obiettivi.</p> <p>L'approccio iniziale di impartire lezioni culinarie nel campo della salute e del minimo spreco può essere fatto da chi ha una certa esperienza nel settore, anche se non è uno chef.</p> <p>L'approccio del team building può essere realizzato con compagni di scuola, squadre sportive o altri tipi di gruppi di giovani affini. In questo caso, la quantità di cibo sarebbe inferiore, ma potrebbe essere comunque donata o distribuita da alcuni membri delle squadre con problemi finanziari.</p>
<i>Elementi innovativi</i>	<p>Gli elementi innovativi di questa pratica sono:</p> <ul style="list-style-type: none">- La cucina come metodo per le attività di team building;- Imparare a essere più sostenibili mentre si cucina, attraverso una sperimentazione pratica in gruppo;- Imparare nuove ricette attraverso le sfide;- Creare qualcosa che possa essere donato e aiutare immediatamente le persone;- Uso della cucina come metodo di comunicazione e sviluppo del gruppo.
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://weat.pt/master-chef-kitchen/team-building-responsabilidade-social/



2. MIGLIORI PRATICHE DANIMARCA PARTNER: CROSSING BORDERS

Spunti di riflessione	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	Crossing Borders è un'organizzazione no-profit della società civile. Crossing Borders educa e responsabilizza i giovani a diventare cittadini globali attivi. Attraverso le culture e le professioni, forniamo piattaforme ai giovani per incrociare le idee e formare associazioni, reti e comunità globali in tutto il mondo. In un ambiente di apprendimento in cui tutti i partecipanti sono incoraggiati a crescere e imparare gli uni dagli altri, consentiamo ai giovani di condividere le loro migliori idee, i loro migliori prodotti e le loro migliori pratiche.
<i>Durata</i>	2016 - in poi 2 ore
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Copenaghen, Danimarca
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad esempio, giovani, giovani che soffrono di emarginazione, ecc.)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Migranti; - Giovani a rischio di emarginazione; - Operatori giovanili e operatori delle ONG; - Tutti coloro che sono alla ricerca di nuovi amici e di una nuova comunità :)
<i>Obiettivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Favorire l'integrazione; - Costruire una comunità locale; - Ispirare le persone che potrebbero affrontare un momento difficile della loro vita;
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>Food For Thought offre uno spazio emozionante a persone di diversa provenienza per condividere le loro storie di vita. Vogliamo permettere alle persone di imparare e ispirarsi alle reciproche esperienze di vita attraverso la narrazione di storie in un ambiente sociale sicuro, stimolante e inclusivo, con una cena deliziosa. L'idea nasce dalla convinzione che ognuno di noi ha una storia di vita unica che vale la pena condividere e dalla quale possiamo imparare molto. L'idea risuona anche con il detto: Racconto la mia storia, quindi sono.</p> <p>Questo fiore all'occhiello è più che mai necessario ora che molte comunità europee stanno lottando per integrare e facilitare l'ingresso dei nuovi arrivati nelle loro società. Stanno lottando per aiutare i migranti e i rifugiati appena arrivati a stabilirsi e a sentirsi sicuri e a proprio agio nelle rispettive società. Questi processi sono in corso e riflettono una ripida salita, poiché le narrazioni sociali e politiche negative rimangono dominanti nei media tradizionali. Spetta quindi a noi, alla società civile e ai cittadini impegnati, sfidare queste narrazioni riunendo le persone anziché restare inerti e lasciare che vengano separate.</p>
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	<p>Food For Food è un evento piuttosto popolare sulla scena locale di Copenaghen e i suoi principali risultati sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diffondere un senso di comunità; - Ispirare le persone che hanno difficoltà ad ambientarsi; - Fare rete e condividere il buon lavoro e i progetti dell'organizzazione.
<i>Trasferibilità</i>	Food for Thought è un concetto molto semplice che può essere facilmente trasferito ad altre organizzazioni/individui che vogliono sperimentare qualcosa di simile. La struttura dell'evento, insieme ai suggerimenti per la sua realizzazione, sono disponibili sul sito web di Crossing Borders e sulla pagina Facebook.



<i>Elementi innovativi</i>	Combinare lo storytelling con deliziosi cibi stagionali e biologici è una pratica innovativa che si è dimostrata di grande successo per attirare il pubblico di riferimento.
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://crossingborders.dk/food-for-thought-2/

Condivisione degli alimenti CPH

<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	Il movimento Foodsharing Copenhagen è nato quando i progetti Yunity e Foodsharing.de dalla Germania hanno incontrato gli attivisti della Danimarca a Copenhagen. Senza molte discussioni, l'idea di raccogliere le eccedenze alimentari e di condividerle con i cittadini in modo incondizionato ha risuonato tra gli attivisti ed è stata adottata. Le responsabilità tra gli attivisti si sono divise e il movimento Foodsharing Copenhagen ha preso il via. Successivamente, con l'immenso sostegno dei residenti, il primo punto di condivisione del cibo (SharePoint) è stato istituito a Floating City, seguito da Bioteket. È iniziato così il grande viaggio di una comunità che ha a cuore la condivisione. Una comunità che si rivolge ai cittadini e alle imprese, sensibilizza sul tema dello spreco alimentare e dà il buon esempio nella prevenzione degli sprechi alimentari.
<i>Durata</i>	2016- in corso
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Copenaghen e Aarhus, Danimarca

Descrizione della migliore pratica

<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	Tutti gli abitanti di Copenaghen e Aarhus potrebbero avere problemi finanziari e cercare modi alternativi per procurarsi il cibo, ma anche persone interessate ai concetti di economia circolare o a far parte di una comunità.
<i>Obiettivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Evitare gli sprechi alimentari; - Aiutare le persone che potrebbero avere problemi finanziari; - Sviluppare una comunità - Sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>Le attività principali sono gli eventi di Foodsharing del lunedì, mercoledì e sabato. Raccogliamo tonnellate di cibo e lo condividiamo con centinaia di persone. Così facendo, mobilitiamo le persone all'azione, riduciamo le eccedenze alimentari e sensibilizziamo sullo spreco di cibo. Inoltre, di tanto in tanto, gli attivisti propongono le loro idee e danno vita ad altri progetti interessanti e d'impatto. Sono necessari circa 50 volontari per realizzare un evento. Questi eventi di Foodsharing sono il loro modo per ridurre gli sprechi alimentari, sensibilizzare l'opinione pubblica su questo grave problema e ispirare cittadini, aziende e organizzazioni ad agire.</p> <p>Alcune volte all'anno organizzano eventi speciali in città, di solito in occasione di festività e altre occasioni speciali in cui i volumi di rifiuti alimentari sono spesso più elevati. Noi li gestiamo per Natale, Pasqua ed eventi speciali in città.</p> <p>Cene dei volontari: Una volta al mese Foodsharing Copenhagen organizza cene interne di volontariato, con l'obiettivo di riunire la nostra comunità per preparare e mangiare insieme, condividere idee ed esperienze, costruire una comunità più forte e semplicemente divertirsi.</p>



	<p>Disco Soup: Foodsharing Copenhagen con DJ e chef organizza feste da ballo per "persone che tagliano le verdure" per un grande banchetto. L'evento fa parte di un movimento globale chiamato "disco soup", che mira a ispirare l'azione contro lo spreco alimentare. Ogni evento disco soup vede chili di verdure inutilizzate prelevate da mercati e panifici e trasformate in un'enorme cena gratuita per tutti i partecipanti al disco soup.</p>
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	<ul style="list-style-type: none">- Evitare gli sprechi alimentari risparmiando molte forniture che altrimenti sarebbero state buttate via; risparmio di oltre 13.000 tonnellate solo nel 2019.- Nutrito oltre 16.000 persone che faticano a rifornirsi;- Una vasta rete di volontari, suddivisi in gruppi di lavoro, che si occupano delle operazioni quotidiane e strategiche dell'organizzazione; sono oltre 600 i volontari registrati;- Eventi ospitati regolarmente che ruotano attorno al cibo e alla promozione di un senso di comunità; questi eventi contano circa 400 presenze settimanali;
<i>Trasferibilità</i>	<p>Considerando che il progetto è nato in Germania, i metodi e i progetti implementati da FoodSharing CPH sono altamente trasferibili; l'organizzazione è disposta a ospitare eventi e/o workshop con altre organizzazioni o stakeholder interessati a implementare il "Food Saving" come mezzo per costruire comunità e aumentare la consapevolezza.</p>
<i>Elementi innovativi</i>	<p>FoodSharing è stata una delle prime organizzazioni in Danimarca a portare il concetto di "risparmio alimentare" come strumento per costruire comunità e sensibilizzare su temi importanti. Inoltre, è un'organizzazione guidata interamente da volontari, senza personale retribuito che si occupi delle operazioni e dei progetti quotidiani. Questo permette di diffondere un senso di appartenenza al progetto e contribuisce al grande successo dell'organizzazione.</p> <p>Inoltre, il FoodSharing CPH ha stabilito alcune partnership formali e durature con grandi catene di supermercati danesi, assicurando in questo modo la coerenza nella fornitura di cibo da salvare e distribuire.</p>
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://foodsharingcph.org/



3. MIGLIORI PRATICHE GERMANIA

PARTNER: CRN

La cucina dei nerd	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	<p>Alleanza universitaria di Berlino</p> <p>La Berlin University Alliance (BUA) è una partnership tra quattro importanti università di Berlino, Germania: Freie Universität Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin, Technische Universität Berlin e Charité - Universitätsmedizin Berlin. L'alleanza è stata costituita nel 2018 con l'obiettivo di far progredire la ricerca e l'istruzione a Berlino e di rafforzare la posizione della città come centro accademico leader.</p> <p>La BUA ha sviluppato diverse iniziative e programmi che mirano a coinvolgere i cittadini nel processo di ricerca e a promuovere la comunicazione scientifica. Queste iniziative comprendono il sostegno ai progetti di citizen science e la promozione della comunicazione scientifica attraverso vari canali, tra cui i social media, le conferenze pubbliche e i festival scientifici, tra cui Nerds Kitchen. L'obiettivo è quello di rendere la ricerca scientifica più accessibile e comprensibile al grande pubblico, utilizzando un linguaggio chiaro e coinvolgente, supporti visivi e formati interattivi.</p> <p>Nel complesso, gli sforzi della BUA per mettere in contatto la scienza e i cittadini riflettono un crescente riconoscimento dell'importanza dell'impegno pubblico nella ricerca scientifica e della necessità di una maggiore collaborazione e comunicazione tra i ricercatori e la società in generale.</p>
<i>Durata</i>	Inizio 2018
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Berlino, Germania
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	Nerds Kitchen è nato come un concetto di ristorante unico nel suo genere, che offriva l'opportunità di esplorare l'affascinante relazione tra cucina e scienza. Tuttavia, nel gennaio 2023, è stato rivitalizzato come show su Youtube con un pubblico dal vivo, allineandosi ai principi della citizen science e dell'educazione rivolta a un pubblico più ampio. Questo format innovativo offre una piattaforma coinvolgente per uno chef e uno scienziato che cucinano e discutono insieme di un argomento scientifico mentre preparano un pasto adatto al tema. La discussione è incentrata sul collegamento tra scienza e cucina, rendendo il tutto relazionabile e facilmente comprensibile per gli spettatori. Lo scopo del programma è quello di fornire un format divertente ed educativo, con l'obiettivo di promuovere la ricerca delle varie università membri a un pubblico più ampio.
<i>Obiettivi</i>	Iniziare a discutere di argomenti scientifici mentre si cucinano ricette adatte.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>Il concetto alla base di Nerds Kitchen è un'affascinante fusione di esplorazione culinaria e scientifica. Lo show riunisce uno chef e uno scienziato per cucinare e discutere di un argomento scelto di fronte a un pubblico dal vivo. Il cuoco cura un menu che si integra con l'argomento scelto e prepara il pasto insieme a uno o due scienziati. Durante il processo di cottura, si svolge una conversazione coinvolgente che collega la cucina all'argomento scelto.</p> <p>In precedenza, il concetto era stato presentato come un ristorante incentrato sulla cucina molecolare e sulla scienza. Tuttavia, il format rilanciato, ora sotto forma di show su YouTube, adotta un approccio di citizen science e di educazione che si rivolge a un pubblico più ampio. Nel primo show pubblico, il tema era quello delle fake news, discusso durante la preparazione</p>



	<p>di una versione vegana di un piatto tradizionale a base di carne, il "falscher, flascher Hase", ovvero un finto coniglio. La conversazione ha approfondito temi come il greenwashing e altri argomenti correlati che gli scienziati hanno spiegato e discusso.</p> <p>L'obiettivo generale di Nerds Kitchen è quello di creare un formato coinvolgente e divertente che aiuti a diffondere la ricerca delle università associate a un pubblico più ampio.</p>
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	Video su YouTube, spettacoli dal vivo e una discussione più ampia su argomenti scientifici.
<i>Trasferibilità</i>	<p>Il concetto di riunire esperti di diversi settori per discutere un argomento in modo coinvolgente e interattivo può essere applicato a vari argomenti o organizzazioni. Analogamente al concetto originale, una serie di conferenze su argomenti diversi potrebbe prevedere l'invito di uno chef, di uno scienziato e di altri esperti per discutere di un argomento specifico mentre si prepara un pasto insieme. L'attenzione potrebbe essere rivolta a diversi argomenti, come la salute mentale, la politica o la tecnologia.</p> <p>Inoltre, potrebbe essere utilizzato per collaborare con aziende e organizzazioni locali per promuovere pratiche sostenibili. Si potrebbe invitare i rappresentanti a discutere delle loro pratiche di sostenibilità, utilizzando i loro prodotti sostenibili o i risultati dei progetti. Potrebbe anche essere trasferito per creare una serie completa di podcast o video che riunisca esperti di diversi settori per discutere di eventi attuali o questioni sociali: Questo potrebbe comportare l'invito di ospiti provenienti dal mondo accademico, dal giornalismo e da altri settori per discutere di eventi attuali o di questioni sociali, inserendo nella discussione anche il cibo o la cucina.</p>
<i>Elementi innovativi</i>	<p>L'approccio di Nerds Kitchen è innovativo sotto diversi aspetti. In primo luogo, unisce due campi apparentemente non correlati, la cucina e la scienza, per creare un formato unico e coinvolgente per discutere di argomenti scientifici. Mettendo insieme uno chef e uno scienziato, il format consente una discussione più dinamica e interdisciplinare, che può aiutare a trasmettere idee scientifiche complesse a un pubblico più ampio.</p> <p>In secondo luogo, l'uso del cibo e della cucina come mezzo per discutere di argomenti scientifici è un approccio creativo alla comunicazione scientifica che può contribuire a rendere la scienza più accessibile e relazionabile al pubblico. Collegando le idee scientifiche alle esperienze quotidiane, come cucinare e mangiare, il formato può contribuire a demistificare la scienza e a renderla più coinvolgente e rilevante per la vita delle persone.</p> <p>In terzo luogo, il formato è adattabile e può essere utilizzato per discutere un'ampia gamma di argomenti scientifici, dalla scienza molecolare a questioni sociali come le fake news e il greenwashing. Questa versatilità consente di esplorare un'ampia gamma di argomenti, che possono contribuire a coinvolgere un pubblico più vasto e a promuovere l'alfabetizzazione scientifica.</p> <p>Infine, l'uso di un pubblico dal vivo e di un formato YouTube permette ai contenuti di raggiungere un pubblico più ampio, al di là della comunità locale. Questo approccio può contribuire a promuovere l'educazione scientifica e la citizen science, fornendo accesso a informazioni scientifiche e discussioni coinvolgenti in un formato divertente e accessibile.</p>
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://www.berlin-university-alliance.de/commitments/knowledge-exchange/news/2023/20230315-NerdsKitch.html



In Mutters Kochtopf geschaut (Guardò nella pentola della madre)	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	<p>La Sprengelhaus è un centro culturale di Berlino, situato nel quartiere di Wedding. L'edificio fu costruito originariamente nel 1890 e serviva come centro comunitario per i lavoratori della zona. Oggi la Sprengelhaus è gestita da un'organizzazione no-profit e ospita una serie di eventi e attività culturali, tra cui concerti, mostre, workshop e incontri comunitari.</p> <p>La Sprengelhaus è nota per il suo impegno nel promuovere la diversità culturale e l'integrazione sociale nella comunità. Il centro offre un'ampia gamma di programmi e attività che mirano a far incontrare persone di diversa provenienza e cultura e a favorire il dialogo e la comprensione tra loro.</p> <p>Alcune delle attività e degli eventi che si svolgono alla Sprengelhaus includono mostre d'arte, proiezioni di film, corsi di lingua, laboratori di cucina e festival comunitari. Il centro offre anche uno spazio per artisti e musicisti locali che possono esporre le loro opere ed esibirsi per un pubblico dal vivo.</p>
<i>Durata</i>	2015 - 2020
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Berlino, Germania
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	Tutti i vicini locali e gli utenti del centro comunitario
<i>Obiettivi</i>	L'obiettivo di questa pratica è quello di promuovere un senso di comunità riunendo individui del quartiere per cucinare e condividere un piatto della loro infanzia, condividendo al contempo le loro storie di vita e le loro biografie. Lo scopo è quello di promuovere lo scambio culturale, la comprensione e l'apprendimento attraverso l'esplorazione di biografie, storie e tradizioni diverse. Impegnandosi in questa esperienza condivisa, la pratica promuove un maggiore senso di connessione ed empatia tra i vicini.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>L'idea è semplice: una volta al mese, nel centro di quartiere si tiene un incontro in cui un residente è invitato a cucinare un piatto della sua infanzia, mentre gli ospiti aiutano e si siedono intorno al tavolo per ascoltare e condividere storie sulle loro vite, esperienze e culture. L'ospite può essere chiunque della comunità, come persone di culture diverse (ad esempio, Siria, Filippine), artisti locali, il predicatore della chiesa, proprietari di negozi o anziani residenti. L'obiettivo è incoraggiare il dialogo intergenerazionale e interculturale, favorendo al contempo un maggiore senso di coesione della comunità. Le ricette di solito ruotano attorno a piatti che sono stati significativi nella vita dell'ospite.</p> <p>Ad esempio, in occasione di un evento, una residente ha cucinato pan noodles filippini con pollo e verdure, insalata di patate e riso dolce con cannella e noci cotto al forno. All'evento hanno partecipato 27 persone e l'ospite ha avuto l'opportunità di condividere la sua storia di vita, il suo lavoro e il motivo per cui ha scelto di vivere nella comunità di Sprengelkiez. I risultati dell'iniziativa sono stati eventi che promuovono la discussione, la responsabilizzazione degli ospiti e una maggiore coesione del quartiere.</p>
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale,</i>	I risultati sono stati gli eventi, le discussioni e, naturalmente, la responsabilizzazione dei cuochi e una maggiore coesione nel quartiere.



<i>regionale, nazionale o europeo)</i>	
<i>Trasferibilità</i>	<p>La pratica di cucinare e mangiare insieme a una persona del quartiere potrebbe essere trasferita ad altri contesti e organizzazioni con obiettivi simili di promozione della coesione comunitaria e del dialogo interculturale.</p> <p>Per esempio, i centri sociali, le scuole o le istituzioni culturali potrebbero organizzare eventi simili in cui i residenti locali o i membri della comunità sono invitati a condividere le loro storie e tradizioni culturali cucinando e condividendo un pasto insieme. Questo potrebbe contribuire ad abbattere le barriere culturali, a costruire ponti tra le diverse comunità e a promuovere una maggiore comprensione e apprezzamento della diversità.</p> <p>Inoltre, questo approccio potrebbe essere adattato a contesti specifici, come luoghi di lavoro o organizzazioni, in cui i dipendenti o i membri provengono da contesti culturali diversi. Organizzando eventi simili, queste organizzazioni potrebbero creare opportunità per i loro dipendenti o membri di conoscere le rispettive culture, costruire relazioni più forti e promuovere una cultura del lavoro più inclusiva e diversificata.</p>
<i>Elementi innovativi</i>	<ul style="list-style-type: none">- La pratica è innovativa sotto diversi aspetti:- Promuovere il dialogo interculturale: Condividendo storie e tradizioni culturali attraverso la cucina e il consumo di cibo insieme, la pratica crea uno spazio per il dialogo e la comprensione interculturale. Ciò contribuisce ad abbattere le barriere culturali e a promuovere un maggiore apprezzamento della diversità.- Promuovere la coesione della comunità: Riunendo le persone attorno a un'esperienza condivisa di cucina e alimentazione, si creano relazioni più forti e un maggiore senso di coesione della comunità.- Potenziamento degli individui: Questa pratica offre agli individui l'opportunità di condividere le proprie storie e tradizioni culturali con gli altri, il che rappresenta una potente forma di empowerment. Inoltre, aiuta a riconoscere il contributo unico che ognuno può dare alla propria comunità.- Evidenziare la diversità culturale: Concentrandosi su piatti e ricette tradizionali provenienti da contesti culturali diversi, questa pratica contribuisce a mettere in evidenza la diversità culturale che esiste all'interno di una comunità, promuovendo un maggiore senso di inclusione e appartenenza.
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://sprengelhaus-wedding.de/wp-content/uploads/2019/08/aelter_werden_3_aufgabe_klein.pdf



4. MIGLIORI PRATICHE: ITALIA
PARTNER: EURO-NET

"CIBO PER IL BENE - DAGLI INCONTRI ALLA SOLIDARIETÀ".



<p><i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i></p>	<p>Federcongressi&eventi è un'associazione italiana senza scopo di lucro di imprese (pubbliche o private), istituzioni e professionisti che gestiscono e svolgono attività legate all'industria dei congressi e degli eventi. L'associazione si propone di rappresentare e valorizzare l'attività congressuale e gli eventi di incentivazione per promuoverne lo sviluppo come fattore chiave di incentivazione economica, sociale e culturale.</p> <p>Banco Alimentare è un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale italiana fondata nel 1989 con l'obiettivo sociale di raccogliere le eccedenze di produzione della filiera alimentare, provenienti dai settori agricolo, industriale, della grande distribuzione e della ristorazione, e di ridistribuirle a istituzioni caritative che si occupano di assistenza, sostegno e aiuto ai poveri, agli emarginati e in generale a tutti coloro che hanno bisogno in Italia.</p> <p>Equoevento è un'organizzazione italiana che si occupa di affrontare il problema dello spreco alimentare nel settore degli eventi. Nata nel 2014, è cresciuta rapidamente in pochi anni grazie a una rete di giovani volontari. In meno di un anno, ha realizzato più di 100 Equoeventi, ha raccolto più di 30.000 pasti e ha sostenuto più di 20 istituzioni caritative (tra cui case famiglia, mense per i poveri e centri per rifugiati).</p>
<p><i>Durata</i></p>	<p>2015 - in corso</p>
<p><i>Posizione (paese, città, ecc.)</i></p>	<p>Italia</p>
<p>Descrizione della migliore pratica</p>	
<p><i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i></p>	<p>Tutte le persone che devono affrontare difficoltà economiche, i poveri, gli anziani che vivono da soli, le famiglie con due o più figli e un solo reddito, i disoccupati, le persone che hanno perso il lavoro, i genitori divorziati, i padri e le madri separati, i rifugiati e gli immigrati extracomunitari.</p>
<p><i>Obiettivi</i></p>	<p>Food For Good è un progetto promosso da Federcongressi&eventi in partnership con organizzazioni non profit come Banco Alimentare ed EquoEvento, e ha l'obiettivo di recuperare le eccedenze alimentari dei servizi di catering degli eventi e consegnarle a enti e associazioni che aiutano le persone in difficoltà.</p> <p>Un ricco buffet e la difficoltà di determinare il numero esatto di persone che parteciperanno, spesso portano a una quantità eccessiva di cibo, che poi non viene consumato e viene sprecato. Grazie a Food for Good, le eccedenze alimentari possono essere trasformate in un'importante risorsa per la società e utilizzate per sfamare persone bisognose, riducendo al contempo l'impatto ambientale dell'evento.</p> <p>Gli obiettivi del progetto sono la lotta allo spreco di cibo durante gli eventi, la riduzione della povertà, la lotta alla fame e allo spreco, il sostegno alle persone bisognose, la promozione</p>



	<p>dell'uguaglianza sociale attraverso il cibo, il rispetto del cibo e della passione e degli sforzi coinvolti nella sua preparazione.</p>
<p><i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i></p>	<p>Il progetto è semplice, non richiede grandi sforzi o costi e rispetta la Legge del Buon Samaritano (LEGGE 155/2003).</p> <p>Questo progetto riguarda gli eventi in cui viene fornito un servizio di catering a pranzo/cena. Tuttavia, per i servizi serali, potrebbero esserci problemi nella raccolta se la cena termina molto tardi, in quanto potrebbe essere difficile consegnare il cibo raccolto agli enti di beneficenza.</p> <p>Quando un'azienda desidera partecipare al progetto, deve contattare Federcongressi&eventi per dare informazioni su quando e dove raccogliere le eccedenze alimentari. Federcongressi&eventi, in base al luogo, avvisa BancoAlimentare o Equoevento. Quindi, Federcongressi&eventi mette in contatto le aziende di catering con le organizzazioni non profit presenti sul territorio in cui si svolge l'evento, in modo che queste possano raccogliere le eccedenze alimentari al termine dell'evento e ridistribuirle alle organizzazioni caritative a livello locale per aiutare e sostenere i gruppi target.</p> <p>La raccolta di cibo è semplice, veloce e sicura: il minimo sforzo per gli organizzatori dell'evento, il cibo in eccedenza viene distribuito entro un'ora dalla raccolta e i pasti vengono consumati entro 24 ore dall'evento, ma devono essere conservati in condizioni adeguate. Anche se cucinato, il cibo non deve essere conservato a temperatura ambiente per più di due ore dopo la cottura e non deve essere soggetto a ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti. Gli alimenti devono essere accompagnati da una copia dell'elenco degli ingredienti utilizzati per la loro preparazione. Gli alimenti raccolti devono essere correttamente conservati dal donatore in contenitori per alimenti, monouso o riutilizzabili, adatti a un trasporto sicuro, senza rischi di fuoriuscita del contenuto o di contaminazione esterna. Gli alimenti non devono presentare segni evidenti di deterioramento o contaminazione, né emanare odori sgradevoli. Se sono stati esposti al pubblico, gli alimenti non devono presentare segni di consumo. Se non sono stati esposti al pubblico, gli alimenti devono essere mantenuti a temperature >60°C per i piatti caldi e ≤10°C per i piatti freddi. Gli alimenti devono essere protetti da possibili contaminazioni esterne, eventualmente con una pellicola protettiva, in contenitori alimentari chiusi. È necessario che gli alimenti esposti e quelli non esposti siano tenuti separati durante il trasporto e conservati interamente in frigorifero. Gli alimenti freddi devono essere trasportati in contenitori per mantenere la catena del freddo.</p> <p>Il servizio è gratuito. Gli organizzatori dell'evento devono solo fornire alcuni contenitori monouso e avere un po' di tempo per trasferire il cibo nei contenitori.</p> <p>È importante che l'organizzatore dell'evento informi i clienti dell'iniziativa e cerchi di coinvolgerli nell'iniziativa sociale.</p> <p>Se il responsabile dell'evento ha qualche suggerimento sulla possibile destinazione del cibo raccolto, ad esempio un'organizzazione caritatevole vicina al luogo dell'evento, questa destinazione deve essere approvata prima dall'organizzazione non profit responsabile della raccolta.</p>
<p><i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i></p>	<p>Le eccedenze alimentari degli eventi possono essere conservate: si tratta di una scelta sostenibile che genera benefici per la società e l'ambiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prestazioni sociali: nutrire chi ha difficoltà economiche; - benefici economici: ottimizzazione delle risorse che non vengono sprecate; - benefici ambientali: riduzione dell'inquinamento e dei rifiuti introdotti nell'ambiente;



	<p>- benefici educativi: risparmiando cibo, si diffonde il messaggio dell'importanza della natura e del suo rispetto, nonché dello sforzo necessario per produrre cibo.</p> <p>Inoltre, ci sono anche vantaggi commerciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizzazione di un'attività di RSI - avere un ritorno di reputazione: gli eventi rappresentano un'opportunità di visibilità e comunicazione verso gli stakeholder, e proiettare un'immagine socialmente responsabile è un valore fondamentale per ogni organizzazione aziendale. <p>Questa pratica non è una semplice alternativa allo smaltimento delle eccedenze alimentari, ma piuttosto un valore aggiunto da offrire ai clienti, un modo concreto di rispettare gli obiettivi di sostenibilità e un'opportunità di responsabilità sociale.</p> <p>I risultati si riferiscono a 160 raccolte, le eccedenze alimentari rappresentano il 25/30% del cibo preparato; 20 kg di cibo risparmiato da un evento di 100 persone possono sfamare circa 40 persone.</p> <p>Alla data odierna, sono stati salvati 145.796 pasti che sono stati distribuiti alle persone in difficoltà.</p> <p>La raccolta delle eccedenze alimentari ha costi limitati rispetto al valore sociale della loro redistribuzione. Si calcola che ogni euro investito nel progetto valga tre euro per la società. Chiunque aderisca all'iniziativa può decidere di sostenere il progetto nel modo che ritiene più opportuno: donazione in denaro; acquisto di un pacchetto di comunicazione comprendente volantini, cartoline e materiale cartaceo per pubblicizzare Food For Good; acquisto di gadget solidali.</p>
<i>Trasferibilità</i>	<p>Quando il progetto è diventato una best practice in Europa nel 2018, Banco Alimentare ha comunicato e condiviso gli strumenti fondamentali per la replicabilità del progetto in altri Stati membri dell'UE, al fine di evidenziare l'importanza di recuperare le eccedenze alimentari dagli eventi e creare una cultura del valore del cibo. Il fatto che sia diventato un modello operativo su scala europea è un riconoscimento dell'impegno di chi ha creato e continua a sostenere "Food for Good".</p> <p>Federcongressi&eventi è a disposizione di tutte le associazioni internazionali della meeting industry che desiderano sostenere la missione Food for Good e condividere il know-how e le procedure operative. Per questo motivo, Equoevento opera non solo in Italia ma anche in Europa. Negli ultimi anni, gruppi di volontari hanno lavorato per recuperare il cibo non consumato dagli eventi in due delle città ospitanti più popolari, Madrid e Parigi, e uno degli obiettivi dell'organizzazione no-profit è quello di espandere ulteriormente la rete ad altre destinazioni.</p>
<i>Elementi innovativi</i>	<p>Il progetto ha definito lo standard in Europa in termini di lotta allo spreco alimentare. Nel 2018, "Food For Good" è stato inserito tra le migliori pratiche della <i>Piattaforma UE sulle perdite e gli sprechi alimentari</i> da condividere a livello europeo.</p> <p>"Food for Good" è in continua crescita: ad esempio, è in fase di conclusione la ricerca sui criteri di conservazione degli alimenti ed è in corso uno studio da parte degli chef per eventi "doppiamente buoni".</p>
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://www.federcongressi.it/index.cfm/it/MS/food-for-good/



"MAGAZZINI SOCIALI - SOLDIARIETA' CIRCOLARE"	
MAGAZZINI SOCIALI POTENZA CONTRO LA POVERTA'	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	<p>Io Potentino Onlus è un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale italiana fondata nel 2015 a Potenza, come evoluzione della precedente associazione "Io Potentino" fondata nel 2010. L'organizzazione è stata fondata da giovani da sempre attenti ai cittadini in difficoltà che vivono a Potenza. Io Potentino Onlus può contare sulla partnership di numerosi enti e istituzioni locali, tra cui la Regione Basilicata.</p> <p>L'idea del progetto "Magazzini Sociali" è stata concepita nel 2014 per combattere la povertà. Per questo motivo, il suo motto è diventato "Potenza contro la povertà".</p>
<i>Durata</i>	2014 - in corso
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Potenza (Basilicata, Italia)
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	<p>Tutte le persone (italiane e non) che si trovano in difficoltà economiche e le persone bisognose che vivono a Potenza e nel suo hinterland.</p> <p>Nello specifico, Magazzini Sociali distribuisce alimenti a 14 strutture caritative in 4 città (Potenza, Tito, San Fele, Satriano di Lucania) e collabora con la "Caritas Diocesana" di Potenza, Muro Lucano, Marsico Nuovo, Acerno. I beneficiari sono più di 2000.</p>
<i>Obiettivi</i>	<p>Alla base del progetto c'è l'idea che nei supermercati, nei ristoranti, nelle mense o durante gli eventi ci sono molti prodotti alimentari che non vengono consumati e rischiano di essere sprecati. Dall'altra parte, ci sono numerose famiglie lucane che vivono in condizioni di assoluta povertà e non possono permettersi nemmeno un pasto caldo. Per questo motivo, Magazzini Sociali si propone di creare un sistema virtuoso di partecipazione condivisa per recuperare e ridistribuire le eccedenze alimentari provenienti dalla piccola e grande distribuzione, ma anche da eventi culinari. L'iniziativa si propone di affrontare il tema della sostenibilità, recuperando le eccedenze alimentari, effettuando raccolte alimentari, riducendo lo spreco di cibo ed educando (in particolare gli studenti delle scuole) contro lo spreco alimentare, sugli obiettivi sostenibili dell'Agenda 2030 dell'ONU e sul volontariato.</p>
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	<p>Il nome del progetto in inglese è "Social Warehouses - Circular Solidarity". La solidarietà è infatti fondamentale per il progetto: l'organizzazione ritiene che la solidarietà debba essere circolare, il che significa che tutti devono essere sullo stesso piano per ottenere risultati innovativi duraturi. Per questo, Magazzini Sociali può essere considerato un progetto di economia circolare.</p> <p>Il progetto realizza diverse iniziative, eventi e attività per raccogliere alimenti a lunga conservazione e sostenere le persone in difficoltà. Il progetto si articola in tre aree operative principali:</p> <ul style="list-style-type: none">- Raccolte: raccolte alimentari generiche; raccolte alimentari specifiche (come il latte o il pane); raccolte alimentari destinate a coinvolgere condomini, uffici, spazi privati; raccolte non alimentari a scopo solidale (come medicinali, libri o prodotti femminili).



	<ul style="list-style-type: none"> - Eventi specifici: una raccolta di donazioni alimentari o specifiche raccolte di fondi finalizzate all'acquisto di alimenti effettuate in occasione di eventi che richiedono la partecipazione su invito (ad esempio rassegne di danza, eventi culturali, festival). Attività di sensibilizzazione volte a coinvolgere le scuole e i giovani. - Recupero e distribuzione di eccedenze alimentari dalla filiera alimentare, dalla piccola e grande distribuzione o dopo eventi culinari. <p>Magazzini Sociali è una rete composta da 26 partner del settore pubblico, privato e del terzo settore. Tutti i membri forniscono competenze e contribuiscono al processo decisionale. Magazzini Sociali può contare sull'aiuto di oltre 156 donatori.</p> <p>Magazzini Sociali opera grazie all'aiuto di 34 volontari, che lavorano su turni settimanali. I loro compiti comprendono il recupero, lo stoccaggio, la porzionatura e la redistribuzione di prodotti secchi e freschi ai beneficiari del progetto.</p> <p>Le attività quotidiane si svolgono presso il "Centro Logistico Eccedenze", che è il luogo di recupero, stoccaggio e redistribuzione delle eccedenze alimentari, e dove si svolgono anche attività di ricerca sui temi del cibo e dei sistemi alimentari.</p> <p>Gli alimenti raccolti comprendono prodotti con difetti di confezionamento, prodotti prossimi al superamento del termine minimo di conservazione e prodotti invenduti a fine giornata.</p> <p>Il processo di aiuto è semplice: i donatori contattano l'associazione Io Potentino, i volontari raccolgono le donazioni e poi le ridistribuiscono alla rete. Il processo è informatizzato e garantisce la tracciabilità, la trasparenza e la corretta gestione della logistica e della rendicontazione.</p> <p>Magazzini Sociali ha inoltre avviato un progetto per trasformare il pane invenduto e in eccedenza in birra, dando vita alla birra "LA166" prodotta con alimenti in applicazione della legge contro lo spreco alimentare 166/2016. Questo prodotto, il cui ricavato serve a finanziare il progetto, è giunto alla sua 9° produzioneth e ha ricevuto il premio "Non Sprecare" da Nonsprecare.it e dall'Università LUISS Guido Carli. La motivazione che ha accompagnato il premio è stata: <i>per la capacità di guardare agli ultimi, alle persone che vivono in condizioni di disagio, solitudine e povertà, e per la capacità di sostenerle riducendo gli sprechi alimentari.</i></p> <p>"Love - Eventi di solidarietà" è un'iniziativa di Magazzini Sociali, per la quale è possibile realizzare azioni di solidarietà attraverso eventi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Recupero banchetti" è un'iniziativa che mira a recuperare le eccedenze alimentari preparate e non consumate durante gli eventi. - "Cena sospesa" è un'iniziativa per la quale le persone possono donare un prodotto alimentare a lunga conservazione per ogni persona che partecipa a un evento. Il prodotto sarà poi distribuito alla rete di solidarietà. - "Bomboniera solidale" è un'iniziativa per cui le persone possono scegliere come bomboniera per un evento una delle proposte di Magazzini Sociali o donare un contributo al progetto.
<p><i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i></p>	<p>Dal 14th dicembre 2014 (giorno della prima donazione) a oggi, Magazzini Sociali ha recuperato e ridistribuito 102.733,90 kg di alimenti non consumati. 40.298,19 kg di cibo sono stati donati attraverso 8099 donazioni.</p> <p>Magazzini Sociali è diventata membro della Piattaforma Italiana degli Stakeholder dell'Economia Circolare (ICESP) di ENEA (istituto di ricerca e coordinatore della piattaforma) nel 2020 ed è stata integrata nell'area di lavoro delle migliori pratiche e degli approcci</p>



	<p>integrati. L'obiettivo principale della piattaforma è raccogliere e scambiare le migliori pratiche sull'economia circolare a livello nazionale e presentarle agli stakeholder.</p> <p>Il progetto è stato analizzato da <i>Agriculture</i> (rivista scientifica internazionale) nel marzo 2021, dove è stato pubblicato un articolo di ricerca frutto di un'analisi interdisciplinare condotta a livello nazionale. L'articolo analizza i risultati raggiunti ed elogia il progetto come esempio di innovazione sociale che può essere replicato anche in altri contesti diversi dalla città di Potenza.</p> <p><i>InnovAzioni per la sostenibilità locale</i> (rivista periodica online) nel 2021 ha classificato Magazzini Sociali come una best practice.</p> <p>Nel 2021, la Banca d'Italia ha classificato il progetto come iniziativa di solidarietà meritevole di sostegno economico sul territorio nazionale.</p>
<i>Trasferibilità</i>	<p>IoPotentino Onlus è disponibile a trasferire il proprio know-how e ritiene che il progetto possa essere replicabile anche in altri contesti.</p>
<i>Elementi innovativi</i>	<p>Tutte le attività vengono svolte utilizzando procedure specifiche per regolare il flusso dei prodotti.</p> <p>Magazzini Sociali ha sviluppato un innovativo software web attraverso il quale è possibile fornire la tracciabilità delle azioni (donazioni materiali e monetarie), la trasparenza per i donatori, la logistica e la gestione e rendicontazione dei dati.</p> <p>I processi di raccolta e distribuzione sono completamente informatizzati grazie all'utilizzo di lettori laser e di codici a barre: quando un prodotto viene recuperato, il sistema ne acquisisce tutte le informazioni rilevanti. Questo strumento classifica il prodotto in una categoria pertinente e ne certifica il peso, oltre alla data di recupero e al volontario che ha effettuato l'operazione. Quindi, tutte le informazioni vengono riassunte in un codice a barre e applicate come etichetta sul prodotto. L'uso delle etichette permette di abbinare ogni prodotto in modo preciso, tempestivo e semplice al donatore e quindi al beneficiario.</p> <p>Magazzini Sociali implica anche la ricerca: Le sfide legate alla sostenibilità dell'agricoltura, le relazioni all'interno delle filiere alimentari, l'assetto delle aree agricole urbane e periurbane, le connessioni tra città e campagna, l'interpretazione dei nuovi modelli di consumo alimentare, la gestione delle risorse naturali destinate alla produzione di cibo, le questioni nutrizionali legate all'alimentazione, la gestione dei rifiuti e la prevenzione degli sprechi alimentari, la cultura del cibo, i modelli di distribuzione, il rapporto tra filiere corte e GDO, l'equilibrio tra prodotti locali e prodotti geograficamente più distanti sono i temi legati al cibo e alla cultura del cibo che vengono esplorati all'interno del progetto da studenti, ricercatori ed esperti del settore.</p>
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://www.magazzinisociali.com/



5. MIGLIORI PRATICHE GRECIA PARTNER: KAINOTOMIA

Perivolaridi di Salonico	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	Dal 2013, Perivolarides Thessaloniki è una comunità eterogenea di volontari. L'associazione costruisce relazioni che responsabilizzano sia i volontari sia le persone bisognose, concentrandosi sul cibo e sul suo intero ciclo (semina e coltivazione, raccolta dei frutti, recupero del cibo sprecato, lavorazione e cottura, distribuzione di cibo e verdure fresche alle famiglie e ai senzatetto, compostaggio dei materiali inutilizzabili). La linea di demarcazione tra volontari e beneficiari è spesso confusa, poiché questi ultimi cercano di essere il più possibile coinvolti nel processo e di utilizzare allo stesso modo le loro capacità. Il gruppo Perivolarides ha ora lo status giuridico di associazione a partire dall'autunno 2021. Ci sono circa 100 persone che hanno un rifugio ma continuano a vivere in condizioni precarie e ricevono settimanalmente cibo e verdure cotte o solo verdure e altri prodotti. Settimanalmente vengono sfamate circa 40 persone senza fissa dimora.
<i>Durata</i>	2013 - attuale
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Salonico, Grecia
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	Gruppi vulnerabili e persone con background diversi, senzatetto, rifugiati, immigrati, disoccupati, persone con problemi psicologici, persone che non possono permettersi di cucinare e tutti i soggetti interessati.
<i>Obiettivi</i>	L'organizzazione coltiva connessioni che promuovono l'empowerment sia dei suoi volontari che delle persone bisognose. L'attenzione si concentra sul ciclo completo del cibo, che prevede la coltivazione e il raccolto delle colture, la cottura del cibo che altrimenti andrebbe sprecato, la lavorazione e la cottura, la distribuzione di prodotti freschi alle famiglie e ai senzatetto e il compostaggio di tutti i materiali inutilizzabili.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	I Perivolaridi di Salonico possiedono pezzi di terra dove coltivano i propri prodotti. Queste coltivazioni vengono utilizzate per preparare i pasti comuni serviti nella loro struttura. I Perivolaridi invitano le persone interessate alle loro attività o quelle che si trovano ad affrontare l'esclusione sociale a unirsi a loro per raccogliere i raccolti. Poi collaborano alla cucina utilizzando le materie prime prodotte dalla loro terra. Inoltre, i Perivolaridi raccolgono anche le scorte che stanno per scadere o che vengono scartate dai mercati locali e le usano per cucinare. I partecipanti si riuniscono per cucinare presso la struttura dell'organizzazione. Durante le sessioni di cucina si sentono liberi di discutere ed esprimere le loro preoccupazioni. Il processo crea un senso di comunità e di responsabilizzazione. Il cibo cucinato viene distribuito alle persone bisognose che si trovano in diversi punti della città di Salonico, oppure viene consumato dai partecipanti dopo la cottura nelle strutture dell'organizzazione.
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	I prodotti coltivati localmente che possono essere utilizzati per preparare i pasti della comunità. Ciò potrebbe avere benefici per la salute delle persone che consumano il cibo, oltre a ridurre potenzialmente l'impatto ambientale del trasporto di alimenti da altri luoghi.



	Invitare le persone che si trovano ad affrontare l'esclusione sociale a partecipare al raccolto e alla cucina potrebbe contribuire a promuovere un senso di comunità e di connessione sociale. Cucinare insieme e condividere i pasti favorisce il legame sociale.
<i>Trasferibilità</i>	La pratica dei Perivolaridi dimostra un modello di produzione e distribuzione di cibo sostenibile e guidato dalla comunità che potrebbe essere trasferito in altri luoghi. Si tratta di attività che potrebbero essere implementate in altre comunità con accesso alla terra, così come di collaborazioni con i mercati locali per ottenere forniture che altrimenti andrebbero sprecate. Inoltre, la pratica di invitare le persone che si trovano in condizioni di esclusione sociale a partecipare al raccolto e alla cucina potrebbe essere adattata ad altri contesti come mezzo per promuovere la costruzione della comunità e il legame sociale.
<i>Elementi innovativi</i>	<p>La pratica dei Perivolaridi dimostra un modello innovativo di produzione e distribuzione alimentare sostenibile e guidata dalla comunità, che affronta sfide sociali, ambientali ed economiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produzione e distribuzione di cibo a livello comunitario: Questa pratica prevede la coltivazione di colture e l'utilizzo di forniture che altrimenti andrebbero sprecate, per fornire prodotti freschi e coltivati localmente e ridurre gli sprechi alimentari. Il cibo viene poi distribuito alle persone bisognose o consumato dai partecipanti ai pasti comuni. - Inclusione sociale: La pratica prevede l'invito a partecipare al raccolto e alla cucina per le persone che si trovano in una situazione di esclusione sociale. Questo non solo fornisce loro l'accesso a cibo fresco, ma favorisce anche un senso di comunità e di connessione sociale. - Approccio olistico al ciclo alimentare: La pratica dei Perivolaridi si concentra sull'intero ciclo del cibo: coltivazione, raccolta, lavorazione, cottura, distribuzione e compostaggio dei materiali inutilizzabili. Questo approccio garantisce che ogni aspetto del ciclo alimentare venga affrontato in modo sostenibile e orientato alla comunità.
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	<p>https://www.facebook.com/PerivolaridesThessalonikis/</p> <p>https://www.boroume.gr/en/news/news/sunergasies-diasosis-prosforas-trofimon-3/</p>

Cucina sociale - "L'altro uomo"	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	La cucina sociale - "L'altro uomo" ha iniziato la sua azione nel 2011 e fino ad oggi mira a fornire cibo gratuito ai gruppi vulnerabili e a tutte le persone interessate alla sua azione. L'"Altro Uomo" e i suoi volontari hanno distribuito oltre 12 milioni di porzioni di cibo in tutta la Grecia. A quanto si legge sul sito web dell'"Altro Gemito": "Non è un ente di beneficenza, ma è un'azione autogestita, dove chi partecipa è favorito". Tra le sue iniziative, l'Altro gemito non fornisce solo cibo, ma anche lavoro, supporto legale, assistenza sanitaria, insegnamento supplementare per gli studenti e lezioni di teatro.
<i>Durata</i>	2011 - ora
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Atene, Grecia e in tutta la Grecia



Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	Persone di ogni età, nazionalità ed estrazione sociale, senzatetto, disoccupati, rifugiati, immigrati, anziani, persone a rischio di esclusione sociale.
<i>Obiettivi</i>	La missione di "The Other Man" Social Kitchen è creare una società più equa offrendo opportunità a individui di ogni estrazione sociale, economica e culturale. Ospitando cene sociali, la cucina facilita l'interazione e la comunicazione tra i partecipanti, incoraggiandoli a condividere i loro pensieri, sentimenti e preoccupazioni, promuovendo al tempo stesso un senso di scopo e di impegno nella comunità. Oltre a promuovere la crescita personale, le cene sociali offrono ai partecipanti l'opportunità di acquisire nuove competenze e di esplorare nuove idee, creando al contempo legami con nuovi conoscenti.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	La cucina sociale "The Other Man" ospita regolarmente cene sociali, in genere quattro volte alla settimana, riunendo volontari da tutta Atene per preparare un pasto comune utilizzando ingredienti donati. I partecipanti sono organizzati in gruppi, ciascuno responsabile di diversi aspetti del processo, come la cottura, il confezionamento e la distribuzione. Una volta preparato il pasto, i volontari e i beneficiari si riuniscono nella struttura della cucina sociale per condividere il pasto, discutere le loro preoccupazioni ed esprimere i loro sentimenti. L'esperienza condivisa di cucinare e mangiare insieme crea un senso di comunità e favorisce i legami tra persone di diversa provenienza.
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	I risultati della cena sociale creano un senso di comunità e incoraggiano la comprensione e l'empatia tra i partecipanti. La cucina sociale "L'altro uomo" è dedicata a fornire un'opportunità alle persone di connettersi, costruire relazioni e rompere le barriere sociali attraverso l'organizzazione di cene sociali. Queste cene sono una piattaforma per conversazioni significative, scambi di idee e promuovono il benessere generale creando un momento di felicità.
<i>Trasferibilità</i>	L'azione può essere trasferita in molte città e paesi. La cucina sociale "L'altro uomo" trasferisce già le sue azioni in altre città della Grecia o in un altro Paese per incontrare nuove persone, cucinare insieme e sostenere chi ha bisogno.
<i>Elementi innovativi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Orientata alla comunità: La pratica promuove l'impegno e la collaborazione, riunendo volontari e partecipanti di diversa provenienza per lavorare verso un obiettivo comune. - Empowerment: L'azione de "L'altro uomo" mira a responsabilizzare gli individui offrendo loro l'opportunità di apprendere nuove competenze e di contribuire alla loro comunità in modo significativo. - Diversità e inclusione: Le cene sociali sono concepite come spazi inclusivi e accoglienti per persone di ogni età, sesso, cultura e provenienza socio-economica. - Collaborazioni: L'"Altro Uomo" collabora spesso con altre organizzazioni per promuovere le sue cene sociali in altre aree e avere un impatto maggiore su un pubblico più ampio.
<i>Altro (se necessario)</i>	
<i>Sito web</i>	https://www.oallosanthropos.com/?lang=en



6. MIGLIORI PRATICHE LITUANIA

PARTNER: Active Youth

Supporto per prodotti alimentari e per l'igiene	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	Banco alimentare, Società della Croce Rossa della Lituania, Comuni della Lituania (60 amministrazioni)
<i>Durata</i>	2018-2020
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Lituania
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	I cittadini a basso reddito, in particolare gli anziani, i genitori single, i disoccupati di lungo periodo e le persone con disabilità sono tra le persone più vulnerabili in Lituania, per le quali i rischi di povertà o esclusione sociale sono molto reali.
<i>Obiettivi</i>	L'obiettivo del progetto è creare le condizioni affinché i residenti più poveri della Repubblica di Lituania possano ricevere un sostegno con prodotti alimentari e per l'igiene e contribuire alla riduzione della povertà e/o dell'esclusione sociale di queste persone.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	Il progetto è attuato in tutti i 60 comuni lituani. Metà delle amministrazioni comunali sono assistite da organizzazioni non governative: il Fondo di beneficenza e sostegno "Maisto Bankas" e la Società della Croce Rossa Lituana.
<i>Risultati delle migliori pratiche (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	Alle persone è stata offerta una consulenza per aiutarle a migliorare la loro situazione e a reinserirsi nella società, con una formazione pratica per gli adulti che hanno lavorato per prevenire l'esclusione sociale offrendo consigli su questioni come lo sviluppo personale, l'assistenza sociale, la pianificazione finanziaria, la cucina, l'igiene e la sicurezza COVID-19. Oltre al sostegno individuale, il progetto ha organizzato attività comunitarie per approfondire l'inclusione sociale e le opportunità di formazione per le donne. Il progetto ha anche organizzato eventi sportivi, ricreativi ed educativi per i bambini. Tra questi, gite in fattorie, lezioni di alimentazione sana per bambini, lezioni di cucina a misura di bambino e lezioni di sport tenute da allenatori di scuole sportive o giocatori di basket.
<i>Trasferibilità</i>	Questo programma è applicato in tutti i 60 comuni lituani.
<i>Elementi innovativi</i>	L'anno scorso, dopo aver unito le forze contro lo spreco alimentare, la rete di stazioni di servizio automatiche e il più grande produttore di gasolio da materie prime rinnovabili, Neste, e l'organizzazione caritatevole Maisto Bankas hanno salvato oltre 700.000 pasti dallo spreco alimentare e li hanno consegnati a persone in difficoltà. porzioni di cibo. Questa partnership ha permesso di risparmiare più di mille tonnellate di emissioni di CO2 all'anno. In confronto, un'auto media emette circa 5 tonnellate di queste emissioni all'anno.
<i>Altro (se necessario)</i>	-
<i>Sito web</i>	https://www.priimk.lt/lt



Stop allo spreco alimentare in Lituania!	
<i>Organizzazione (breve descrizione dell'ambito dell'organizzazione)</i>	Banco alimentare
<i>Durata</i>	Lavorare dal 1997
<i>Posizione (paese, città, ecc.)</i>	Lituania
Descrizione della migliore pratica	
<i>Gruppi target (ad es. giovani, giovani in condizioni di emarginazione, ecc.)</i>	I decisori dell'industria alimentare, dei settori della vendita al dettaglio e della ristorazione, dei governi nazionali e locali, dei bambini, dei giovani e della società in generale.
<i>Obiettivi</i>	In collaborazione con i produttori e i commercianti di generi alimentari, ci impegniamo a garantire che gli alimenti adatti al consumo non vengano buttati via, ma raggiungano la tavola di chi vive in povertà.
<i>Descrizione delle attività (approccio metodologico, attività e azioni)</i>	Il progetto mira a promuovere la cittadinanza attiva mobilitando le comunità locali per sensibilizzare l'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. Mira inoltre ad aiutare le ONG a trovare soluzioni efficienti per ridurre gli sprechi alimentari, aumentare la raccolta delle eccedenze alimentari e consegnarle a chi ne ha bisogno. Il "Banco alimentare" creerà una mappa virtuale delle eccedenze alimentari e la promuoverà attraverso 10 incontri regionali con i decisori politici e workshop complementari sulla lotta allo spreco alimentare a livello locale. Saranno sviluppate e sostenute iniziative legislative sulla riduzione degli sprechi alimentari. Il documentario sullo spreco alimentare in Lituania sarà creato e trasmesso dalle stazioni televisive nazionali e mostrato nelle scuole superiori. Infine, saranno organizzate 10 mostre mobili sullo spreco alimentare in tutto il Paese.
<i>Risultati della Best Practice (a livello locale, regionale, nazionale o europeo)</i>	Nel 2011 la Commissione europea ha annunciato che ogni anno vengono sprecati oltre 89 milioni di tonnellate di cibo (circa 179 kg a persona). Sempre più (fino al 50%) il cibo commestibile e di buona qualità viene sprecato nella catena di produzione alimentare. Lo spreco di cibo provoca conseguenze etiche, economiche, sociali e nutrizionali, nonché impatti sulla salute umana e sull'ambiente: i cumuli di rifiuti alimentari producono gas metano, che incide sulle emissioni di gas serra 21 volte più dell'anidride carbonica. L'effetto si estende ben oltre: molta acqua dolce viene sprecata per produrre il cibo che poi viene sprecato. Nel 2012 il Parlamento europeo ha adottato una risoluzione (2011/2175(INI)) in cui si afferma la necessità di intraprendere azioni immediate per ridurre gli sprechi alimentari almeno della metà entro il 2025. Alcune delle misure previste per raggiungere questo obiettivo sono la sensibilizzazione sull'entità dello spreco alimentare, il suo effetto sull'ambiente e sull'agricoltura, la promozione dell'intolleranza verso lo spreco alimentare, il rafforzamento delle reti di ONG che si occupano di questioni ambientali, nonché di quelle che si occupano della riduzione della povertà e dell'assistenza alle persone socialmente svantaggiate, in modo che il cibo possa essere distribuito in modo sicuro e tempestivo a chi ne ha bisogno. Il progetto "Stop allo spreco alimentare in Lituania!" mirava a sensibilizzare l'opinione pubblica lituana sul tema dello spreco alimentare e ad aiutare le ONG a trovare soluzioni per ridurre lo spreco alimentare e aumentare il recupero e la consegna delle eccedenze alimentari ai bisognosi. Nel corso del progetto è stata creata la mappa virtuale delle eccedenze alimentari, sono stati organizzati 10 incontri regionali con i responsabili delle decisioni e workshop gratuiti, è stato organizzato il congresso nazionale contro lo spreco alimentare, è stata fornita ai legislatori nazionali una serie di misure legali e amministrative contro lo spreco alimentare, è stato realizzato e trasmesso un documentario sullo spreco alimentare in Lituania e sono state organizzate 10 mostre mobili. L'impatto di questo progetto sarà visibile al di là del progetto stesso, perché il promotore del progetto è molto visibile in tutto il Paese ed è ora associato non solo alla distribuzione di cibo ai membri poveri della società, ma anche a un'organizzazione sensibile all'ambiente. Ciò attira un maggior



Co-funded by
the European Union



	numero di fan e seguaci, nonché di volontari per l'organizzazione, estendendo l'effetto degli sforzi di sensibilizzazione.
<i>Trasferibilità</i>	Il programma è utilizzato nelle grandi città lituane e potrebbe essere adattato in altri Paesi per essere utilizzato come esempio di buone pratiche.
<i>Elementi innovativi</i>	L'obiettivo è ottimizzare le risorse e garantire i benefici mirati degli investimenti dell'UE.
<i>Altro (se necessario)</i>	-
<i>Sito web</i>	https://www.maistobankas.lt/projektas-stabdykime-maisto-svaistyma-lietuvoje