

COMUNICATO STAMPA

**BANCO ALIMENTARE****Siticibo, 20 anni di raccolta di eccedenze dalla Ristorazione e dai punti vendita della GDO:  
recuperato l'equivalente di oltre 203 milioni di pasti  
Oggi un tavolo di confronto per sviluppare il sistema di raccolta e lotta allo spreco**

Milano, 29 maggio 2023 – *“Raccogliere e distribuire gratuitamente cibo fresco e cucinato non è questione semplice. Banco alimentare lo fa da 20 anni attraverso una complessa e puntuale rete logistica”* afferma **Giovanni Bruno**, Presidente di Fondazione Banco Alimentare. *“Oggi raccogliamo da 1.900 punti vendita localizzati in circa 900 comuni in Italia e da numerose realtà della ristorazione. Vogliamo guardare tutti insieme alle nuove opportunità di sviluppo e alle sinergie da mettere in campo per migliorare costantemente l'accesso al cibo a sempre più persone in difficoltà, riducendo lo spreco”*.

All'evento organizzato a Milano, ospiti di PwC Italia nella magnifica cornice della Tower in CityLife, partecipano l'**On. Maria Chiara Gadda** - Vice Presidente XIII Commissione Agricoltura e prima firmataria Legge 166/16 c.d. "antispreco", **Carlo Alberto Buttarelli** - Presidente Federdistribuzione, **Alessia Tosti** - Coordinatrice progetto Food for Good/Federcongressi&eventi, **Carlo Scarsciotti** - Presidente Angem, **Massimiliano Silvestri** - Presidente Lidl Italia, **Francesco Avanzini** - Direttore Generale Operativo Gruppo Conad, **Stefano Biaggi** - (ex) CEO Sodexo Italia, **Rosario Ambrosino** - Amministratore Delegato Elios Italia, **Elisa Zambito** - Responsabile Social Development and University Relations Intesa Sanpaolo, **Dario Boggio Marzet**, Presidente Banco Alimentare della Lombardia, **Francesco Costantino** - Presidente Fondazione Giuseppe Costantino Onlus, oltre a **Francesco Ferrara** - Partner PwC Italia, ESG e Net Zero Leader ed **Erika Andreetta** - Partner PwC Italia, Italy Retail & Consumer Goods Consulting Leader.

**Siticibo**, programma di Banco Alimentare, è la prima applicazione della Legge 155/2003, cosiddetta “del Buon Samaritano”, fortemente richiesta da Banco Alimentare quale soluzione giuridica a un'impellente etico-sociale che fino ad allora non si era potuta affrontare: l'elevato spreco di alimenti nelle mense scolastiche e nella ristorazione collettiva, che contrastava con l'allungarsi delle file fuori dalle mense per i poveri. Dal 2005 è stato avviato anche il recupero dal canale GDO, ovvero dai supermercati da cui vengono ritirate le eccedenze alimentari secche, fresche, cotte, surgelate che non possono più essere commercializzate, ma possono essere donate. Condizione necessaria per l'operatività è la stipula di accordi tra i diversi soggetti coinvolti: la ristorazione, la GDO, i singoli Banchi alimentari che operano sul territorio nazionale, e organizzazioni partner destinatarie finali del cibo raccolto. Un insieme di procedure chiare, semplici e di immediata comprensione e applicazione per garantire la tutela del consumatore finale, paradigma di efficacia ed efficienza delle *partnerships* fra realtà differenti, profit e non profit. Un'ulteriore opportunità di sviluppo è stata l'entrata in vigore della Legge 166 nel 2016, la cosiddetta legge Gadda *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”*, che ha dato un forte impulso al programma Siticibo. Dall'entrata in vigore della legge - settembre 2016 - si è rilevato un aumento delle tipologie di

MEMBRO DELLA



ASSOCIATO A



MEMBRO DELLA

**Rete Banco  
Alimentare****Fondazione Banco Alimentare Onlus**

Via Legnone 4 \_ 20158 Milano \_ T +39 02.8965.8450 \_ F +39 02.8965.8474 \_ E info@bancoalimentare.it \_ CF 97075370151

alimenti recuperati, soprattutto di prodotti freschi e molto deperibili, da nuove fonti come congressi, eventi, pesce confiscato e sequestrato, fino all'avvio dell'attività di recupero dalle navi da crociera.

*“La Legge antispreco è nata, e continua a dare i suoi frutti, grazie a realtà come Banco Alimentare. Per questo sono particolarmente contenta di festeggiare insieme questi 20 anni di Siticibo. Dall'osservazione fatta sul campo e dal confronto con imprese e terzo settore, si sono individuati ed eliminati gli ostacoli burocratici e fiscali che in passato rendevano onerosa la donazione” - afferma l'On. Maria Chiara Gadda, prima firmataria della Legge 166/2016 e Vice Presidente della Commissione Agricoltura. “L'obiettivo della norma era potenziare il recupero per solidarietà sociale di alimenti dall'altissimo valore nutrizionale, come i cibi freschi, freschissimi e cotti. La legge 166 fornisce la cornice legislativa e suggerisce un modello gestionale efficiente, per rendere la donazione non un atto episodico ma strutturale, ogni qualvolta si genera l'eccedenza. Una realtà come Siticibo ben rappresenta questo modello, grazie alla sua capacità organizzativa basata su precise competenze professionali. Il rispetto delle corrette prassi igienico sanitarie è essenziale nella filiera del dono perché va preservata la dignità della persona ricevente, e uno dei recuperi più difficili da fare è proprio quello degli alimenti cotti, che necessita anche di mezzi e volontari specializzati. È l'esperienza di Siticibo che ha plasmato fin dall'inizio la legge antispreco, e la fa vivere ogni giorno” - conclude l'onorevole Gadda.*

In 20 anni sono stati raccolti oltre **13 milioni di pasti dalla ristorazione** e sono state recuperate 95.000 tonnellate di alimenti, equivalenti a **190 milioni di pasti dai punti vendita della GDO**. Solo nel **2022** Siticibo ha permesso di recuperare **16.419 tonnellate di cibo**, per un totale di **32.837.544 pasti**. La raccolta attraverso Siticibo permette una maggior diversificazione del prodotto disponibile, rispetto al prodotto secco tradizionale e **Banco Alimentare** è impegnato affinché si possano **ampliare le referenze oggetto di donazione**, per offrire un paniere sempre più vario e una maggiore riduzione dello spreco.

L'importanza di realizzare azioni di sistema sempre più efficaci nella lotta allo spreco alimentare è sottolineata anche da Federdistribuzione e Angem.

*“Siamo felici di partecipare al ventennale del programma Siticibo di Fondazione Banco Alimentare Onlus, con cui affrontiamo insieme da tanti anni la sfida della lotta allo spreco alimentare. Un tema cruciale, che è diventato ancora più importante in questo periodo di forte incertezza economica e che è da tempo al centro del percorso di sostenibilità delle aziende associate a Federdistribuzione. Come fotografa il recente Report di Sostenibilità di Settore della Distribuzione Moderna 2023, tutte le imprese distributive del comparto food sono attive nella donazione o redistribuzione di eccedenze alimentari, collaborando a livello locale con associazioni caritatevoli e il 92% con Banco Alimentare, 3 aziende su 4 applicano sconti speciali sui prodotti alimentari prossimi alla scadenza e 1 su 3 mette in campo delle azioni per sensibilizzare i più giovani sui temi legati allo spreco alimentare. L'impegno delle nostre aziende su questo fronte è cresciuto nel tempo e ha come obiettivi principali da una parte la riduzione degli sprechi lungo tutta la filiera alimentare coinvolgendo attivamente tutti gli attori, dall'altra una sempre maggiore sensibilizzazione dei consumatori verso questi temi tramite campagne specifiche”, ha dichiarato Carlo Alberto Buttarelli, Presidente di Federdistribuzione.*

MEMBRO DELLA



ASSOCIATO A



MEMBRO DELLA

**Rete Banco  
Alimentare**



**Fondazione Banco Alimentare Onlus**

Via Legnone 4 \_ 20158 Milano \_ T +39 02.8965.8450 \_ F +39 02.8965.8474 \_ E info@bancoalimentare.it \_ CF 97075370151

*"Siamo lieti di partecipare a questo evento, che rafforza ancora di più il nostro legame con il Banco Alimentare", ha dichiarato Carlo Scarsciotti, Presidente di ANGEM. "Parliamo di un rapporto basato su una profonda condivisione di valori che le imprese affiliate alla nostra associazione da sempre perseguono, pur facendo fronte alle grandi criticità che si sono abbattute sulla ristorazione collettiva. Il nostro è un settore che non si è mai fermato, nemmeno durante la pandemia - ha raccontato Scarsciotti - e che si trova ad affrontare un aumento dei costi di preparazione del 55%, mentre il prezzo di vendita è rimasto invariato a causa dei contratti a prezzi fissi stipulati per la grande maggioranza nel 2019. Auspichiamo che dalle istituzioni possano arrivare misure concrete per sostenere un settore che ricopre una funzione sociale estremamente importante", ha concluso.*

Lo sviluppo di Siticibo in tutta Italia rimane oggi ancora potenzialmente ampio. Banco Alimentare punta a un ulteriore sviluppo con un obiettivo di **aumento** nel triennio del **numero dei punti vendita GDO** coinvolti (+24%) e una conseguente crescita degli alimenti recuperati (+20%). Per il canale della **Ristorazione** si punta al **consolidamento** e alla stabilizzazione dell'attività attuale, che purtroppo risente ancora degli effetti negativi legati al periodo pandemico.

*"I 20 anni di Siticibo sono l'occasione per riflettere su come si sia arricchita la nostra esperienza e come sia cambiata la nostra modalità di operare nel recupero di cibo, intercettando nuove opportunità di approvvigionamento", afferma Giovanni Bruno, Presidente di Fondazione Banco Alimentare. "Per questo abbiamo avviato un progetto per sostenere, anche economicamente, lo sviluppo di Siticibo a cura dei 21 Banchi Alimentari in tutta Italia. Si sta inoltre realizzando un percorso di transizione digitale per migliorare l'applicazione web Bring The Food, che semplifica gli aspetti amministrativi e logistici relativi ai recuperi Siticibo. Infine, poiché la capillarità dell'intervento avviene grazie al coinvolgimento operativo delle Strutture caritative, anch'esse saranno destinatarie di supporto con formazione, attrezzature e materiali per il recupero e la distribuzione del cibo. Siticibo è una storia di incontri con persone, con aziende, un enorme patrimonio capace di generare nuova progettualità, un piccolo incubatore di nuove idee che ci ha permesso di avanzare sul cammino della lotta contro lo spreco e di rendere il sistema di produzione e distribuzione alimentare un po' più sostenibile e più inclusivo".*

Per informazioni:

[ufficiostampa@bancoalimentare.it](mailto:ufficiostampa@bancoalimentare.it)

Laura Bellotti - 340 2411074

Manuela Gatta - 392 9968338

MEMBRO DELLA



ASSOCIATO A



MEMBRO DELLA

**Rete Banco**  
**Alimentare**



**Fondazione Banco Alimentare Onlus**

Via Legnone 4 \_ 20158 Milano \_ T +39 02.8965.8450 \_ F +39 02.8965.8474 \_ E info@bancoalimentare.it \_ CF 97075370151