



equoevento

ONLUS



AGGIUNGI UN PASTO A TAVOLA

# L'ASSOCIAZIONE

- **Equoevento Onlus** è una organizzazione **senza scopo di lucro**, nata nel dicembre del 2013 a Roma da un gruppo di amici che, rendendosi conto dell'enorme spreco di cibo durante gli eventi, hanno voluto organizzarsi per porgervi rimedio, recuperando e donando le eccedenze alimentari agli enti caritatevoli.



# CHI SIAMO



**Presidente**  
**Equoevento Onlus**  
Giulia Proietti

**Co-Fondatori**  
Francesco Colicci  
Carlo De Sanctis  
Giovanni Spatola



# I PRINCIPI SOCIALI

## **SOLIDARIETÀ**

Far parte della società presuppone la capacità di venire incontro alle esigenze dei **più bisognosi**. Dipende solo da noi!

## **AMBIENTE**

Diminuendo i rifiuti creati da alimenti ancora buoni, si contribuisce alla riduzione di emissioni di CO2.

## **EQUITÀ**

Chi non ne ha la possibilità potrà mangiare un **pasto caldo di qualità**, preparato dai migliori chef.



# OBIETTIVI

- Equoevento opera, in linea con la **legge n. 155 del 25.06.2003** (c.d. Legge del Buon Samaritano), con l'obiettivo di **eliminare gli sprechi** alimentari e **diffondere la cultura della solidarietà** nel settore degli eventi.

# COSA FACCIAMO

- Equoevento **ridistribuisce gli eccessi alimentari di alta qualità prodotti negli eventi**, nel pieno rispetto delle norme igieniche e sanitarie, garantendo sostenibilità, razionalizzazione delle risorse e più pasti caldi sulle tavole degli enti caritatevoli.



# L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE

- Per alimentazione sostenibile si intende il consumo di **cibo nutrizionalmente sano**, proveniente da prodotti locali e tradizionali, **equo e accessibile per tutti**. (1)

## LO SPRECO ALIMENTARE

- Nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% sarebbe ancora consumabile. Gli sprechi di cibo sono **180 kg pro-capite** per l'Unione europea e **149 kg pro-capite** per l'Italia, sopra la media dei paesi sviluppati (2)

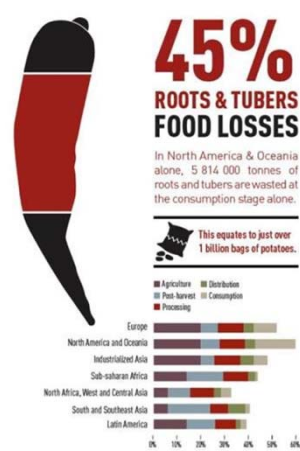
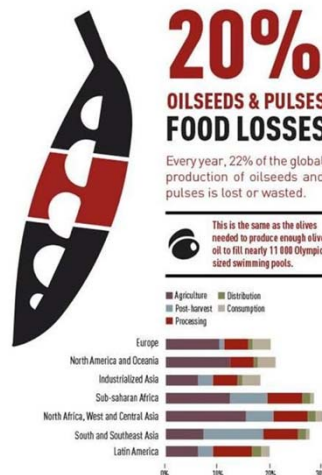
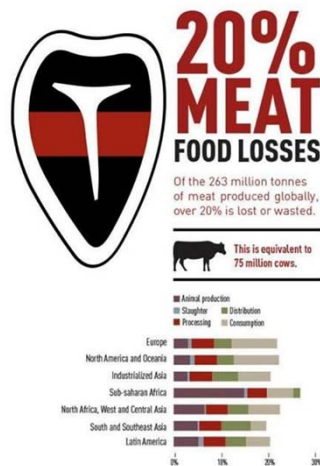
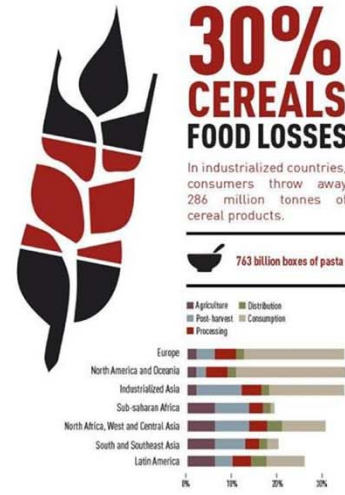
(1) *Andrea Segrè – Lezioni di ecostile: consumare, crescere, vivere*

(2) *One Planet Food - Programma del WWF dedicato all'alimentazione sostenibile*





# COSA SPRECHIAMO



Infografiche FAO – Save Food Initiative



# COME FUNZIONA EQUOEVENTO

- **UNA LOGISTICA SEMPLICE E VELOCE!**

- I volontari si presentano nel luogo dell'evento ad un'ora concordata, muniti dei furgoni dell'associazione, idonei al trasporto di cibo.
- I pasti caldi vengono portati **immediatamente** presso le mense e gli enti caritatevoli.

- **MENO SPRECHI, PIÙ RISORSE:**

- Il ritiro dei pasti in eccedenza **non ha costi aggiuntivi** per chi organizza l'evento, salva la possibilità di sostenere l'associazione. Numerosi partner hanno, infatti, deciso di supportare Equoevento tramite donazioni.
- Il **risparmio** per gli enti caritatevoli di settore è stimato in 5 euro per 20 pasti; **le risorse liberate sono reinvestite** da questi enti in medicine e altre forme di beni per chi ne ha bisogno





# UN MESE-TIPO DI EQUOEVENTO\*

- **800 chilogrammi** di rifiuti organici risparmiati all'ambiente
- **Oltre 3.300 persone** che usufruiscono dei pasti in eccesso recuperati e ridistribuiti
- **50 ore** di lavoro volontario

*Grazie a questo mese di attività, Equoevento Onlus ha sostenuto la **Mensa Santa Lucia**, la **Comunità di Sant'Egidio** e il **Regina Mundi**.*

*\* Periodo di riferimento: 6 novembre – 5 dicembre 2014*



# UN ANNO DI ATTIVITA'

## *DATI E RISULTATI 2014*

L'attività di Equoevento è possibile grazie al sostegno e alla collaborazione di **ditte di catering, titolari di location** per eventi, **organizzatori di eventi e privati**.

### **IN UN ANNO DI ATTIVITÀ:**

- Circa **100 eventi** sono diventati **Equo**
- Una media di **30.000 pasti** ritirati
- Oltre **20 enti caritatevoli**, tra cui case famiglia, mense per poveri, centri per rifugiati, hanno ricevuto i pasti
- Circa **10.000 persone** hanno ricevuto un pasto caldo



# I NUMERI AD OGGI

*DATI E RISULTATI a giugno 2015*

## **IN 18 MESI DI ATTIVITÀ:**

**160 eventi** coperti dalla Rete Equoevento

**90.000 pasti** recuperati dai volontari

**18 tonnellate** di cibo sottratto alla logica dello spreco

**30.000 persone** hanno beneficiato di un pasto caldo di ottima qualità

# PARTNER E COLLABORATORI



ROMA CAPITALE



# POSIZIONAMENTO MEDIA

**Interviste e approfondimenti** sui principali telegiornali nazionali (TG1-TG2-TG5-Skytg24) e nelle trasmissioni televisive (Striscia la Notizia - Bel Tempo si spera)



# POSIZIONAMENTO MEDIA

Le uscite nazionali sulle maggiori testate, oltre a decine di articoli e news on-line su portali specializzati e siti web di informazione nazionali e locali.



### Risorse da riciclare Nozze e meeting Quei super menù con troppi avanzi

**D**over si mangia in due, si mangia anche in tre. Questa perla di saggezza popolare Paola, la sposa, ha voluto che fosse scritta su ogni tavolo nel banchetto per il suo matrimonio. Ci teneva a far sapere a chi quel giorno festeggiava con lei che nemmeno una briciola del pranzo sarebbe stata sprecata e soprattutto che il pranzo è risorsa, non spazzatura». Usa le parole di una cliente per spiegare il senso di Equoevento Giulia Proietti, 27 anni, la giovane responsabile della prima onba in Italia che recupera le eccedenze da nozze ed eventi della Capitale. In pochi mesi - è nata a febbraio scorso - lei e gli altri quattro soci suoi coetanei sono riusciti a recuperare più di 1mila porzioni di cibo a cinque stelle, con una media di 400 piatti dalle nozze e 250 dai meeting di lavoro.

Sembra baraka, ma finora nel nostro Paese nessuno ci aveva mai pensato e c'è un'associazione simile solo in India». Francesco Colucci, Carlo De Sanctis, Giovanni Spatola e Valerio Spatola, che con Giulia effettuano i ritiri, sono tutti amici, stanchi di vedere nei banchetti nazionali commensali già vari dopo il buffet d'antipasti.

«Ma allora abbiamo chiesto a un catering che fare. Invece quei vassoi di cibo che tornavano in cucina. Lui con un sorriso amaro ci ha dedicato il resto dell'immediato. È questo l'inizio di Equoevento», dice Giulia, «a nessuno piace veder buttare tante golosità». Così i cinque giovani si sono messi a studiare e hanno imparato che in Italia la legge consente di recuperare le eccedenze, gli abbattitori di temperatura, previsti dalla procedura, ma non sono mai un problema, visto che i grandi ristoranti hanno

tutto il necessario e soprattutto sono felici di poter dare un aiuto concreto agli altri». Un'idea semplice, dunque, e un fergentino preso a prestito nel weekend dalle associazioni di volontariato, poi c'è solo l'imbarazzo della scelta della realtà romana bisognosa. «Utilizziamo l'ente caritativo più vicino al luogo in cui ritiriamo il cibo», racconta la ragazza - soprattutto tra quelli di piccole dimensioni che hanno maggiore necessità di punti caldi - Case famiglia, messe parrocchiali, istituti religiosi con sportelli d'aiuto ai poveri. «Quando ci vedono arrivare con i ricami a tartuffo o pesce pregiato - sorride - ignorano gli occhi incedibili.

Adesso questi amici avrebbero già voglia di ampliare la rete, anche se servirebbero altri volontari», ammette Giulia, perché così non si riesce a gestire più di 2-3 eventi a settimana, visto che i soci hanno un altro lavoro, più o meno stabile. Ora non sono solo gli sposi e gli organizzatori di eventi che li contattano per recuperare il cibo in eccesso, ma gli stessi catering. «Abbiamo trovato un terreno molto fertile - fa alla fine - e con la nostra idea di volontariato costruita via decollando. Per il futuro l'obiettivo è proprio aumentare le strutture a cui riuscire a dare cibo in maniera costante, soprattutto nelle periferie della Capitale e in estate, quando le mense aziendali che dormano chiudono per ferie, mentre i matrimoni pullulano. «Anche perché - Giulia inarca le sopracciglia - i poveri non vanno mai in vacanza. (A.Gue)

**A Roma è nato Equoevento:**  
«Dai matrimoni otteniamo fino a 400 piatti, dagli eventi conviviali 250. Vorremmo ampliare la rete»

Avvenire 07/27/2014

### Clochard, nasce il catering per i poveri

**Organismo dei banchetti naziali, poi portano ciò che resta alle mense**

**Una città di seimila è più invisibile:** i tanti "avanzi" pronti ad aiutarli. Come i ragazzi di Equoevento. Gestiscono un sito che organizza matrimoni ecc e addizionali e alla fine di ogni banchetto portano ciò che è rimasto in cucina alle mense dei poveri: dolci, gnocci, pane, corfetti. «Perché Roma è anche questa» - dice Giovanni Impagliazzo dello staff tecnico dell'assessorato agli Affari speciali in Campidoglio - «Una città capace di mobilitarsi grazie ai volontari. Non solo Caritas, Sant'Espido, Croce Rossa, Centro Adulti, associazioni. La voglia di essere utile agli altri, ai più bisognosi, è la città di tanti romani».

E così quest'estate nei cinque "Centri di sollievo" messi su dai Campidoglio per affrontare i 14 sono sbarcati barboni a sbiotta barba e capelli a molli fissa dimora. «I Centri di sollievo» - spiegano dall'assessorato - sono stati un esperimento riuscito. Anche se la caricola non c'è stata, sono serviti tanti disperati che qui hanno potuto lavarsi, farsi una doccia. Fare il bagnetto nelle lavatrici a gettoni». Esperienza che il Campidoglio vuole continuare. «Non li chiuderemo» dicono dall'assessorato che invece vorrebbe aprire alcuni centri

Venerdì di Repubblica - n.1379 del 22 agosto 2014

### SOLIDARIETÀ di Antonella Barina

## QUEI RAGAZZI CHE PORTANO RISO AL TARTUFO AI RIFUGIATI

**«La cosa più bella è vedere un risotto al tartufo o pesci pregiati nel piatto di chi di solito è costretto a stamarsi alle mense per i poveri. Vedere quegli occhi stupiti che si riempiono di gioia, di allegria».** Giulia Proietti, 27 anni, e quattro amici (più o meno della stessa età) hanno avuto una grande idea: recuperare il cibo in eccedenza in pranzi di nozze, convegni e altri eventi di lavoro, per donarlo alle organizzazioni non profit che assistono le persone in difficoltà. E quattro mesi fa hanno fondato a Roma una onba, Equoevento, che è già intervenuta in una trentina di occasioni, ridistribuendo montagne di leccornie intatte a chi non può permettersi neanche un pasto.

«L'idea mi è venuta a un matrimonio, tra invitati satolli che respingevano le portate» spiega Giulia. «Ho chiesto a un catering dove sarebbe finito quel benedetto e lui mi ha indicato il cestino: la legge vieta al catering di riutilizzare il cibo in eccedenza». Così ora Giulia, con Francesco Colucci, Carlo De Sanctis, Giovanni Spatola e Valerio Spatola (tre laureati in legge, uno in Architettura e uno in Medicina) si presentano a fine banchetto, a un orario concordato con chi organizza la festa, e ispezionano, caricano su un furgone, corteggiano alla mensa più vicina, soprattutto alle più piccole, più bisognose di pasti caldi. Il progetto è di estendere la rete, quindi Equoevento cerca volontari disposti a darsi da fare sia a Roma sia in altre città. E ha bisogno di finanziamenti per acquistare contenitori,



# CONTATTI

## EQUOEVENTO ONLUS

Cellulare: +39 3296052590 - +39 3896983088

Email: [info@equoevento.org](mailto:info@equoevento.org)

Web: [www.equoevento.org](http://www.equoevento.org)

Diventa volontario: [volontariato@equoevento.org](mailto:volontariato@equoevento.org)



[equoevento](https://www.facebook.com/equoevento)



[@equoevento](https://twitter.com/@equoevento)



[Equoevento Onlus](https://www.youtube.com/EquoeventoOnlus)

