



DARE PER FARE FONDO DI COMUNITÀ

UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

19 maggio 2026

Serre dei Giardini Margherita

dareperfare.it

UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

Indice

UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE	4
TAVOLO 1: Il valore delle imprese per la comunità. Come comunicare e dare valore alla collaborazione pubblico - privato	7
TAVOLO 2: Le opportunità della legge Gadda. Promuovere il contrasto allo spreco alimentare attraverso agevolazioni e sgravi fiscali	9
TAVOLO 3: Cibo sano. Come costruire un paniere alimentare equilibrato e sostenibile	12

a cura di:

Città metropolitana di Bologna

fondocomunita@cittametropolitana.bo.it

VOLABO - Centro Servizi per il Volontariato della città metropolitana di Bologna

unpiattopertutti@volabo.it

www.volabo.it



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

Un Piatto per tutti e tutte è un progetto che vede la luce nell'ambito del Fondo di comunità metropolitana Dare per fare, nato nel 2020 come nuovo strumento di welfare metropolitano che raccoglie risorse, beni, progetti e idee per far fronte ai bisogni economici e sociali delle persone, inizialmente legati all'emergenza Covid. Dalla sua nascita, sono state realizzate progettualità in diversi ambiti di intervento, attività che contribuiscono al rafforzamento delle reti territoriali di contrasto alla povertà nell'area metropolitana bolognese. È promosso dalla Città metropolitana in collaborazione con il Comune di Bologna, le Unioni e i Comuni dell'area metropolitana, insieme a sindacati, imprese e loro associazioni, società partecipate, Terzo settore, Fondazioni, e a tutti i soggetti pubblici e privati interessati.

Il progetto Un Piatto per tutti e tutte, realizzato da Città metropolitana di Bologna in collaborazione con Volabo, è finalizzato a rafforzare la capacità di risposta delle reti distrettuali che si occupano di contrasto alla povertà, contrastare lo spreco alimentare, aumentare i beni disponibili e ricomporre le risorse presenti sul territorio.

Il progetto promuove il consolidamento delle reti distrettuali di contrasto alla povertà, basate sulla logica della collaborazione e della condivisione delle risorse e la strutturazione di un'interlocazione centralizzata con diversi importanti donatori, che consente di distribuire i beni disponibili su tutto il territorio metropolitano, raggiungendo anche le aree più periferiche.

Il progetto si fonda sulla convinzione che solo attraverso una **forte collaborazione tra enti pubblici, imprese private, terzo settore e cittadinanza attiva** sia possibile costruire risposte efficaci e sostenibili alla povertà alimentare. Le sinergie tra pubblico e privato permettono di mettere a sistema risorse, competenze e infrastrutture, generando un impatto più ampio e duraturo. Le aziende, ad esempio, possono contribuire con donazioni alimentari, logistica o know-how, mentre le istituzioni pubbliche garantiscono il coordinamento, la visione strategica e l'equità nella distribuzione degli aiuti. Questa alleanza virtuosa è fondamentale per affrontare una sfida complessa come quella della povertà, trasformando l'emergenza in un'opportunità di innovazione sociale e coesione territoriale.

All'interno di questa cornice è stato realizzato l'evento **Un Piatto per tutti e tutte. Come alimentare un ideale**. L'evento, che ha avuto luogo il 19 maggio 2026 presso le Serre dei Giardini Margherita a Bologna, è stata l'occasione per far incontrare le aziende che già donano, o che potrebbero essere interessate a farlo, con le organizzazioni che trasformano quelle donazioni in aiuto concreto per le persone e le famiglie che ne hanno bisogno. L'obiettivo è stato quello di favorire relazioni, innescare nuove collaborazioni e sviluppare una visione comune sui temi del contrasto alla povertà alimentare e allo spreco.

Il pomeriggio è stato condotto da **Filippo Solibello**, autore e conduttore radiofonico, che ha introdotto e coordinato gli interventi istituzionali di **Sara Accorsi**, consigliera delegata a Welfare



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

e contrasto alla povertà e Politiche per l'abitare della Città metropolitana di Bologna ed **Elena Mazzoni**, assessora all'Agenda digitale, Legalità e Contrasto alle povertà della Regione Emilia-Romagna.

Un momento particolarmente concreto della plenaria è stato l'intervento dello **chef Max Poggi**, che ha portato esempi ed esperienze maturate negli anni sul rapporto tra inclusione sociale, territorio e cultura del cibo.

A chiudere il pomeriggio è stato il dialogo tra **Matteo Lepore**, Sindaco della Città metropolitana di Bologna, e Filippo Solibello. Al centro del confronto, il valore delle collaborazioni tra pubblico, imprese e volontariato territoriale nel costruire strumenti di welfare diffuso capaci di raggiungere in modo più efficace persone, quartieri e comunità.

Il pomeriggio di lavoro ha alternato momenti in plenaria e gruppi tematici dedicati ai temi della responsabilità sociale d'impresa e alla valorizzazione della collaborazione tra pubblico e privato, della promozione del contrasto allo spreco alimentare attraverso agevolazioni e sgravi normati dalla legge Gadda, del cibo sano e dell'equilibrio alimentare.

Dall'incontro sono emerse piste di lavoro che saranno approfondite e porteranno allo sviluppo di nuove azioni nell'ambito del progetto.

Di seguito una sintesi di quanto emerso dai tavoli di lavoro.



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

TAVOLO 1: Il valore delle imprese per la comunità. Come comunicare e dare valore alla collaborazione pubblico - privato

Coordinatrici: **Myriam Finocchiaro** – Responsabile Comunicazione, Relazioni Esterne e CSR del Gruppo Granarolo e **Giovanna Trombetti** - Dirigente Area Sviluppo Economico e Sociale della Città metropolitana di Bologna

Facilitatrici: **Giulia Sateriale** ed **Eleonora Bedeschi**, Social Seed

Il valore della collaborazione pubblico-privato si inserisce all'interno di una visione macro-territoriale guidata dagli strumenti di pianificazione della Città metropolitana di Bologna, a partire dal Piano Economia Sociale metropolitano e dal nuovo Piano Strategico Metropolitano.

Il progetto Un piatto per tutti e tutte rappresenta un'esperienza forte e innovativa che unisce imprese profit, organizzazioni del terzo settore ed enti locali in una logica di co-produzione; attori che collaborano per la tenuta sociale del territorio e per la costruzione per costruire una comunità più coesa e meno diseguale.

Dalla discussione all'interno del tavolo emergono i seguenti fattori abilitanti che determinano un'accelerazione nella partnership e consentono la crescita di un'azione di sistema:

- Capacità di lettura dei bisogni del territorio grazie alla rete capillare delle 90 organizzazioni che partecipano al progetto; l'azione di responsabilità sociale delle imprese si può basare, anche grazie al ruolo di garanzia di Città metropolitana e degli enti locali, su una mappatura costante delle fragilità alle quali è necessario dare risposta.
- Presenza di un soggetto aggregatore e interlocutore unico che raccoglie le specifiche esigenze delle reti distrettuali e la capacità di fornitura delle imprese, semplificando l'interazione per i grandi partner industriali. L'azione di coordinamento strutturato svolta da Volabo permette anche di massimizzare i vantaggi fiscali per le aziende. L'impresa raggiunge quindi tutto il territorio metropolitano, interfacciandosi e pianificando le azioni con un unico soggetto.
- Possibilità di co-progettare la donazione continuativa, definendo i flussi operativi e programmando le attività, con la disponibilità ad ascoltare le problematiche logistiche ed organizzative delle aziende (gestione dei magazzini, scadenze, trasporti).
- Aggiornamento bidirezionale e puntuale sui flussi di donazione e rendicontazione precisa e trasparente (anche attraverso report personalizzati predisposti per i bilanci sociali).



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

- Grande attenzione alla comunicazione: una narrazione trasparente e condivisa del progetto non è un semplice esercizio di stile, ma lo strumento indispensabile per innescare meccanismi di emulazione virtuosa nel tessuto imprenditoriale locale.

Le imprese possono collaborare al progetto Un Piatto per tutti e tutte in diversi modi:

- Donazioni sporadiche o continuative di cibo e altri beni (igiene casa e persona, materiale scolastico, prodotti per l'infanzia)
- Disponibilità a vendere beni a prezzi calmierati
- Donazioni economiche per sostenere il progetto in varie forme (acquisto di beni, affitto spazi, acquisto mezzi di trasporto, attrezzature...)
- Messa a disposizione di spazi, attrezzature, mezzi di trasporto
- Messa a disposizione di competenze interne (ad es. su orientamento e inserimento lavorativo, alfabetizzazione finanziaria, logistica, trasformazione alimenti...)
- Possibilità di attivare volontariato aziendale

Link utili

- [https://economiasocialebologna.it/](https://eкономiasocialebologna.it/)
- <https://psm.bologna.it/>



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

TAVOLO 2: Le opportunità della legge Gadda. Promuovere il contrasto allo spreco alimentare attraverso agevolazioni e sgravi fiscali

Coordinatrici/tori: **Cinzia Migani** – Direttrice Volabo Centro servizi per il volontariato della città metropolitana di Bologna e **Gianluca Benini** – Direttore Fondazione Banco Alimentare Emilia-Romagna

Facilitatrici: **Giulia Cassani** e **Chiara Prodi**, Social Seed

La legge n166/2016 *“Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”* nota come “legge Gadda”, costituisce il principale riferimento normativo nazionale in materia di prevenzione dello spreco alimentare e promozione del recupero delle eccedenze.

La normativa ha l'obiettivo di favorire modelli di consumo volti a diminuire gli sprechi lungo l'intera filiera produttiva e distributiva attraverso:

- il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari, prioritariamente per il consumo umano;
- il recupero e la donazione di medicinali e di altri prodotti a fini di solidarietà sociale;
- la riduzione della produzione di rifiuti e dei relativi impatti ambientali;
- la promozione del riuso, del riciclo e dell'economia circolare;
- attività di informazione, sensibilizzazione e ricerca sui temi della prevenzione dello spreco.

La legge semplifica le procedure amministrative che regolano la cessione gratuita delle eccedenze alimentari, garantendo al tempo stesso il rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza alimentare, igiene, conservazione e tracciabilità degli alimenti.

Viene inoltre attribuito particolare rilievo alle attività di prevenzione dello spreco attraverso iniziative di informazione, educazione e sensibilizzazione rivolte ai cittadini, alle imprese e alle istituzioni.

Per quanto riguarda invece il ruolo degli enti locali, la legge prevede la possibilità per i Comuni di introdurre, nell'ambito della disciplina della tassa sui rifiuti (TARI), incentivi a favore delle utenze non domestiche che effettuano la donazione delle eccedenze alimentari, secondo modalità e criteri definiti dai rispettivi regolamenti comunali.

Dal confronto all'interno del tavolo sono emerse le seguenti osservazioni sulla legge Gadda e sul sistema di recupero e donazione di beni sviluppatosi grazie ad essa:



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

- la legge promuove la creazione di reti strutturate a livello territoriale, portando attori diversi a ragionare in termini di sistema. Questo consente di vedere i diversi soggetti non solo come portatori di bisogno ma come portatori di potenzialità. Organizzazioni del terzo settore e aziende costruiscono insieme i meccanismi per valorizzare le comunità e stare nella prossimità;
- impone di individuare il beneficiario finale e dunque tutto il percorso del prodotto donato. Questo migliora la capacità di intervento dei soggetti coinvolti e aiuta ad avere un quadro dei bisogni soddisfatti e di quelli rimasti scoperti nella comunità di riferimento;
- l'effettiva capillarità delle distribuzioni sul territorio è definita in base alle caratteristiche dei bisogni territoriali e alla capacità di fare rete degli attori del territorio, aspetti sui quali si interviene, nel territorio metropolitano bolognese, attraverso il progetto Un Piatto per tutti e tutte;
- il tema della logistica è centrale e vede diversi aspetti problematici: la catena del freddo e dunque la necessità di dotarsi di adeguati mezzi refrigerati per il trasporto; la donazione e il trasporto di frutta e verdura che spesso arrivano alle associazioni in condizioni non idonee alla distribuzione, a causa della poca cura e l'inadeguatezza del trasporto.

Anche grazie al progetto Un Piatto per tutti e tutte, si potrebbe pensare a momenti di coprogettazione tra attori pubblici e privati che analizzino casi e contesti specifici e trovino insieme soluzioni migliorative per l'intero sistema.

Link utili

1. Legge 166/2016 (Legge Gadda)

Testo ufficiale della normativa nazionale.

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2016/08/30/16G00179/sg>

2. Banco Alimentare – Guida alla Legge Gadda

Strumento pratico per enti del Terzo settore e imprese.

<https://www.bancoalimentare.it/legge-gadda>

3. Banco Alimentare – Agevolazioni fiscali per le aziende

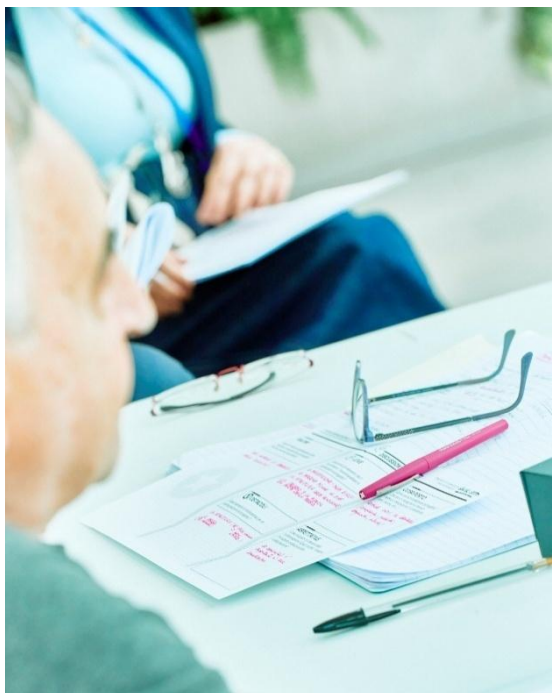
Approfondimento dedicato ai soggetti donatori.

<https://www.bancoalimentare.it/agevolazioni-fiscali-aziende>



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

TAVOLO 3: **Cibo sano.** Come costruire un paniere alimentare equilibrato e sostenibile

Coordinatrice: **Roberta Carli** – Dirigente Medico, Responsabile U.O. Igiene della Nutrizione (SS) del Dipartimento di Sanità Pubblica - Ausl Bologna e **Alice Trezza** - Biologa, U.O.C. Alimenti Igiene e Nutrizione, Dipartimento Sanità Pubblica - AUSL Bologna

Facilitatrice/tore: **Francesca Cianci** e **Mattia Balduzzo**, Social Seed

Per cibo sano si intende un'alimentazione che contribuisce a promuovere la salute, la crescita e il benessere della popolazione, attraverso un adeguato apporto di nutrienti e la prevenzione della malnutrizione in tutte le sue forme. Un'alimentazione sana si caratterizza per essere varia, equilibrata, adeguata ai fabbisogni individuali e basata prevalentemente sul consumo di alimenti poco o minimamente trasformati, nel rispetto delle abitudini culturali e delle disponibilità alimentari locali.

In base al modello ideato dalla Scuola di Salute Pubblica di Harvard (<https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/healthy-eating-plate/translations/italian/>), un piatto sano può essere schematizzato nel seguente modo: metà del piatto è costituito da ortaggi e frutta, un quarto da cereali integrali, un quarto da proteine e, infine, gli oli sani rappresentano la fonte di grassi principale. L'ideale sarebbe assumere 5 porzioni di frutta e verdura di colori diversi al giorno, che contengono numerosi elementi benefici, tra cui fibre, vitamine, acqua e sali minerali.

Inoltre, la dieta può rappresentare anche uno strumento per contrastare il cambiamento climatico. Infatti, rivalutando la classica piramide alimentare distribuendo gli alimenti in base al loro impatto sull'ambiente emerge che gli alimenti che dovremmo mangiare più spesso per la salute sono quelli che hanno un minore impatto sull'ambiente e viceversa.

Tuttavia, parlare di cibo significa anche andare oltre la sola dimensione nutrizionale. L'alimentazione rappresenta infatti un fenomeno sociale, economico e culturale, profondamente influenzato dalle condizioni di vita delle persone. La possibilità di adottare una dieta sana dipende anche da fattori quali il reddito, il costo e la disponibilità degli alimenti, il livello di istruzione, le tradizioni culturali delle persone.

In questo senso, impedire di scegliere cosa mangiare limita la libertà personale. Stare insieme a tavola è il momento in cui si instaura una relazione con le persone presenti. Le disuguaglianze sociali ed economiche possono quindi incidere in modo significativo sull'accesso al cibo sano e di qualità, contribuendo a determinare differenze nello stato di salute della popolazione. La povertà alimentare può determinare l'impossibilità di scegliere cosa mangiare e determina una privazione che tocca salute, relazioni, dignità, negando al cibo il suo valore sociale, emotivo



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

e culturale.

L'Italia sta andando verso un impoverimento alimentare che riflette condizioni di povertà economica, urbana, sociale e educativa. Le persone spesso riducono il cibo perché è l'unica cosa che possono eliminare. ActionAid rivela che l'11,8% delle persone ha sperimentato una forma di deprivazione alimentare (<https://www.actionaid.it/pubblicazioni/fragili-equilibri/>). I più esposti sono tra i 35-44 anni e di origine straniera. Il 30% delle persone adulte sono in sovrappeso, nei bambini questo numero si aggira attorno al 19%, mentre il 10% è a rischio obesità. Le cause principali si radicano nelle cattive abitudini: diminuisce l'attività fisica (passando molto tempo ai Device) e manca una buona educazione alimentare.

In questa prospettiva, promuovere una sana alimentazione non significa esclusivamente favorire scelte individuali consapevoli, ma anche creare contesti e politiche che rendano il cibo sano accessibile, disponibile e sostenibile per tutti, riducendo le disuguaglianze e promuovendo il benessere di tutta la comunità.

Dal confronto all'interno del tavolo sono emersi i seguenti punti di riflessione e proposte operative per sviluppare una cultura condivisa del cibo sano e accessibile per tutti e tutte:

- costruire insieme alle persone che si recano nei punti di distribuzione del cibo il cestino alimentare, inserendo i prodotti che compongono un pasto equilibrato, accompagnando le persone nella spesa e insegnando loro a leggere le etichette. Per fare tutto ciò è necessario il coinvolgimento dell'AUSL per fare educazione alimentare nei luoghi di distribuzione, promuovendo una pianificazione settimanale dei pasti, che faccia attenzione a porzioni, stagionalità e reti locali. Anche le aziende del territorio possono essere coinvolte in questi percorsi, pensando, ad esempio, di organizzare con loro visite guidate in allevamenti e fattorie, con percorsi di educazione alimentare;
- il cibo ha una forte valenza identitaria e relazionale, che può diventare un limite all'apertura verso nuovi alimenti o abitudini pertanto è necessario adattare il messaggio che si vuole veicolare alla cultura delle varie comunità che arrivano a ritirare i prodotti alimentari. Promuovere scambi di conoscenze coinvolgendo i beneficiari nella condivisione di ricette personali, ad esempio, può diventare uno strumento di educazione alimentare e inclusione;
- fare sensibilizzazione sulla corretta conservazione degli alimenti e sull'utilizzo di prodotti prossimi alla scadenza ma ancora commestibili;
- provare a trovare delle soluzioni per superare lo scollamento tra il concetto di piatto sano e ciò che è disponibile. Purtroppo le donazioni spesso non bastano a comporre pasti equilibrati (eccesso di pasta e riso, con conseguente rischio di diabete) e la disponibilità degli alimenti varia in base ai donatori.

Link utili

- Sportello per la prevenzione del diabete: Prevenzione del diabete — Azienda USL di Bologna



UN PIATTO PER TUTTI E TUTTE

COME ALIMENTARE UN IDEALE

- Libretto alimentazione nell'infanzia:
 - ITA L'alimentazione nel bambino 2-10 anni
ausl.bologna.it/seztemi/alimentazione/alimentazione-nellinfanzia/guida-e-ricettario-l2019alimentazione-nel-bambino-2-10-anni.pdf
 - ENG ENG_Nutrition for children Aged 2-10 years
ausl.bologna.it/seztemi/alimentazione/alimentazione-nellinfanzia/62764462a63a63064a629-64164a-627644637641627644-645646-639645631-2-644649-10-63364664862762arid.pdf
 - AR التغذية في الأطفال من عمر 2 إلى 10 سنوات
ausl.bologna.it/seztemi/alimentazione/alimentazione-nellinfanzia/62764462a63a63064a629-64164a-627644637641627644-645646-639645631-2-644649-10-63364664862762arid.pdf
- Ulteriori approfondimenti:
 - <https://www.ausl.bologna.it/seztemi/alimentazione/ristorazione-scolastica/lo-spreco-alimentarenella-ristorazione-scolastica;>
 - <https://www.ausl.bologna.it/seztemi/sostenibilita/alimentazione;>
 - <https://site.unibo.it/laboratorio-ristorazione-sostenibile/it;>

