

Viterbo, a via Marconi l'International Street Food



VITERBO – A via Marconi, da venerdì 25 a domenica 27 ottobre, l'International Street Food. Una tre giorni dedicata all'enogastronomia, alla birra artigianale di microbirrifici d'Italia e del mondo, ai dolci tipici della tradizione italiana e internazionale. Presenti anche stand di artigianato, hobbistica e oggettistica. Un evento di promozione del cibo internazionale, nazionale e locale, con la partecipazione di operatori nazionali, europei e non solo. Non mancheranno tipicità locali. La tappa viterbese, patrocinata dal Comune di Viterbo, è organizzata da AIRS – Associazione italiana ristoratori di strada e da Collevanti srls.

“Viterbo rappresenta una delle 125 tappe italiane dell'International Street Food – spiega il consigliere comunale delegato ai rapporti con le imprese **Marco Nunzi** -. Per l'occasione saranno presenti 25 banchi di street food e altri 14 tra artigianato e hobbistica. Tra i Paesi di provenienza degli operatori l'Argentina, il Messico, il Brasile, la Grecia, la Repubblica Ceca, la Tunisia. Un'occasione per esportare la cultura enogastronomica e il buon cibo di strada. Ci auguriamo di vedere molta gente in centro, viterbesi ma anche persone provenienti dalla nostra provincia e dall'intero territorio laziale. Una manifestazione in linea con le azioni di questa amministrazione, volte alla

rivitalizzazione sociale e commerciale del nostro centro storico. Dell'iniziativa, inoltre, si sta parlando anche su importanti reti televisive, tra cui Rai e Mediaset – aggiunge il consigliere delegato Nunzi -. Una forte promozione mediatica dell'evento, ma anche delle città che lo ospitano. Ringrazio Airc e Colleventi per aver scelto Viterbo come tappa della manifestazione”.

Tra le città che ospiteranno la manifestazione fino alla fine del prossimo novembre anche Urbino, Terni, Teramo, Macerata, Cosenza, Montecatini, San Benedetto del Tronto, Lecco, Napoli, Giulianova, Rieti, Bergamo, Cassino, Ariccia, Biella, Sutri, Cornadaro, Potenza, Como e Chioggia. L'appuntamento nella città dei papi si svolgerà in concomitanza con altre quattro città italiane.

Gli operatori saranno dislocati su via Marconi, piazza della Repubblica e piazza dei Caduti. Orari di apertura: venerdì dalle 18 alle 24, sabato e domenica dalle 12 alle 24.

Per ulteriori informazioni riguardanti l'evento, consultare la pagina Fb International Street Food Italia.

Attenzione alla viabilità e ai divieti di sosta. Come da apposita ordinanza della polizia locale (n. 625 del 22-10-2024), dalle ore 7,30 di venerdì 25 ottobre alle ore 3 del 28 ottobre (e comunque fino a cessata necessità), in largo Marconi sarà istituito il divieto di sosta con rimozione forzata per tutte le categorie di veicoli, ad eccezione dei mezzi a servizio degli operatori commerciali partecipanti all'evento e dei titolari di garage ubicati sul posto (largo Marconi).

Dalle ore 9 alle ore 23,59 dei giorni 25, 26 e 27 ottobre sarà vietata la circolazione veicolare in via Marconi, largo Marconi e via del Repuzzolo, con l'esclusione dei veicoli degli organizzatori dell'evento, dei mezzi di polizia, soccorso ed emergenza, nonché di quelli della Viterbo Ambiente per lo svolgimento dei servizi di spettanza. Il flusso

veicolare proveniente da via della Sapienza potrà circolare in direzione via C. Dobici/via F. Ascenzi.

Si precisa che **durante gli orari di chiusura degli stand, in via Marconi sarà consentito il senso unico di marcia, nella direzione da piazza G. Verdi a piazza dei Caduti.**

La versione integrale dell'ordinanza è consultabile sul sito istituzionale www.comune.viterbo.it alla sezione albo pretorio.

Giuseppe Tartaglione parla di cibo e alimentazione ad Acquapendente il 15 luglio



ACQUAPENDENTE (Viterbo)- Riprogrammata la presentazione dopo il rinvio: il medico presenta il suo libro "Il cibo ci salverà" alla Fonte della Rugarella.

Lunedì 15 luglio 2024 alle ore 21.30 è ospite ad Acquapendente

Giuseppe Tartaglione, medico ed esperto di alimentazione, che presenta al pubblico il suo libro "Il cibo ci salverà. Un'arma di prevenzione di massa". L'incontro, riprogrammato in seguito al rinvio dello scorso 9 luglio, rientra nel programma della rassegna estiva "Cultura alla Fonte della Rugarella", nell'omonima piazzetta in centro storico.

Edito da Altreconomia, "Il cibo ci salverà" è una guida completa per scegliere in modo consapevole il proprio "stile alimentare" e la propria spesa quotidiana, coniugando i principi della scienza dell'alimentazione con aspetti sociali, etici ed ecologici.

Il volume, frutto di una ricerca estesa e multidisciplinare sul tema dell'alimentazione, vuole rendere accessibili a tutti le conoscenze fondamentali sul cibo, spiegando con chiarezza il rapporto tra i nutrienti e il nostro corpo. La prima parte descrive l'impatto di ogni cibo, dall'acqua allo zucchero, sul nostro metabolismo e mette in guardia sui rischi legati al cibo iper-processato. La seconda indaga invece il controverso rapporto tra produzione agricola, distribuzione e consumo quotidiano di cibo: tutto quello che bisogna sapere per fare una spesa efficace, sostenibile e solidale, attenta alla salute e al benessere personale, della comunità e del pianeta.

Giuseppe Tartaglione è medico chirurgo, laureato con lode nel 2012. Durante la specializzazione in medicina generale, decide di approfondire lo studio dell'alimentazione, di cui analizza alcuni aspetti nella tesi "Gruppo di acquisto solidale: una risorsa nella strategia di promozione della salute in medicina generale?". In aggiunta alla professione medica, coltiva molte passioni, tra cui viaggiare e scrivere.

La rassegna proseguirà giovedì 18 luglio con Francesco Barberini e Pino Strabioli e venerdì 19 con Giovanni Impastato. "Cultura alla Fonte della Rugarella" è promossa dal Comune di Acquapendente e dalla Biblioteca Comunale e finanziata dalla Regione Lazio nell'ambito della legge

Ogni anno nel mondo 18 miliardi di vite animali vengono distrutte per produrre cibo che non verrà mai consumato



Ogni anno nel mondo 18 miliardi di vite animali vengono distrutte per produrre cibo che non verrà mai consumato. La riduzione degli sprechi e delle perdite di carne è un tema di grande importanza a causa dei suoi notevoli impatti ambientali, ma l'aspetto del benessere animale resta in gran parte trascurato.

Si tratta della sofferenza e della morte inflitte agli animali per produrre cibo che non verrà NEANCHE mai consumato, torture che rimangono invisibili.

Un nuovo studio si propone di colmare il divario nella letteratura sull'accounting del cibo perso e sprecato (FLW) e le considerazioni sul benessere animale. La ricerca ha così

cercato di stimare il numero di vite animali rappresentate dalle perdite e dagli sprechi di sei delle principali specie animali produttrici di carne lungo la catena di approvvigionamento alimentare e modellando tre potenziali scenari di riduzione.

Il risultato mostra che circa 18 miliardi di vite animali sono state rappresentate dalle perdite e dagli sprechi della produzione e del consumo globale di carne nel 2019.

Gli scenari rivelano che le vite animali sprecate e le perdite potrebbero essere ridotte di 7,9 miliardi se le migliori efficienze regionali venissero adottate su larga scala; inoltre, sarebbe possibile una ulteriore riduzione di 4,2 – 8,8 miliardi se l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile venisse attuato, conseguendo una riduzione del 50% delle perdite e degli sprechi nella catena di approvvigionamento a valle o nell'intera catena di approvvigionamento, rispettivamente. Considerando la coscienza e la sensibilità specifiche delle specie e le raccomandazioni precedenti, l'analisi individua punti di leva per il cambiamento nella fase di consumo nei paesi sviluppati ad alto reddito, valutando in termini assoluti nell'Asia industrializzata e, valutando in termini pro-capite, nel Nord America e in Oceania, così come nei principali paesi di FLW e perdita di vite animali.

Lo studio, inoltre, identifica i compromessi per il benessere animale tra la riduzione di FLW dei diversi tipi di carne, in particolare pollo e manzo, e la riduzione delle perdite basate sulla produzione, mantenendo a bassi livelli le emissioni e l'uso di risorse e sostenendo la sicurezza alimentare.

J. Klaura, G. Breeman and L. Scherer, Animal lives embodied in food loss and waste, (2023), <https://doi.org/10.1016/j.spc.2023.11.004>

Animal lives embodied in food loss and waste

While the importance of reducing meat loss and waste is acknowledged due to its substantial environmental impacts, the aspect of animal welfare largely...

doi.org

GLI ANIMALI SONO INDUBBIAMENTE I “VERI ESSERI UMANI” E NOI “LE BESTIE!”

Grazie

Dr Giovanni Ghirga
Pediatra

“Presidiamo la Puglia”: presentati 7 nuovi Presìdi Slow Food



BARI – Oltre le aspettative i risultati del secondo step di “**Presidiamo la Puglia**”, illustrati ieri, 20 dicembre, a **Bari**, nella sala conferenze del Dipartimento Agricoltura della Regione Puglia.

Sette nuovi Presìdi che rappresentano la Puglia, da nord a sud. Il progetto è volto alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari e realizzato nell’ambito delle attività del programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare, promosso dalla Sezione

Coordinamento Servizi Territoriali del Dipartimento Agricoltura. La sinergia fra Regione Puglia Assessorato alle Politiche Agricole e Slow Food Puglia ha portato all'istituzione di nuovi Presìdi che insieme ai cinque "nuovi nati" nella prima fase che si è conclusa esattamente un anno fa, porta a **12 i nuovi Presìdi Slow Food in Puglia in due anni**. Un risultato numericamente e qualitativamente importante se si considera che il Presidio è il frutto di un'azione volta a tutelare le piccole produzioni di qualità e a rendere protagonisti dei territori di appartenenza i contadini, gli allevatori e i pescatori locali.

Hanno partecipato ai lavori l'assessore alle Politiche Agricole della Regione Puglia, **Donato Pentassuglia**, il presidente di Slow Food Puglia, **Marcello Longo**, i referenti e i produttori dei Presìdi di nuova istituzione che sono:

Uva Baresana

Piselli tradizionali Salentini

Agrumi tradizionali di Palagiano

Cipolla rossa delle Saline di Margherita di Savoia

Suino Nero Pugliese

Carciofo della Terra dei Messapi

Pecora Gentile di Puglia

«Slow Food aggiunge un altro importante tassello nell'attuazione della nostra strategia di valorizzazione e tutela delle eccellenze enogastronomiche made in Puglia – ha sottolineato l'assessore all'agricoltura della Regione Puglia, **Donato Pentassuglia** -. Per la precisione altri sette tasselli, **sette Presìdi** di prodotti, che sono **identitari di un territorio, della cultura e della storia di tante comunità**, elementi che rappresentano anche fortissimi attrattori turistici. Quella di Slow Food, come ho già ribadito, non è

solo un'azione strategica di promozione dei nostri prodotti, ma **una vera e propria operazione culturale** che può avere un ritorno straordinario anche da un punto di vista economico, per le imprese agricole, i produttori, per il comparto turistico-ricettivo. Senza dimenticare l'azione di promozione e valorizzazione di un'enogastronomia tutta pugliese che è sinonimo di salute e benessere. Stiamo lavorando in un'ottica di comunione d'intenti con gli assessorati allo Sviluppo economico e al Turismo per portare insieme nel mondo la bontà e le tradizioni pugliesi, che rinnoviamo e innoviamo, senza mai perdere di vista la nostra storia. Associazioni come Slow Food ci danno ragione, ancora una volta, del percorso intrapreso nel sostenere le imprese, nel difendere qualità e tradizioni, come baluardi di sviluppo e crescita sui mercati interni e internazionali».

«Il progetto "Presidiamo la Puglia" prevedeva ab origine l'istituzione di undici nuovi Presìdi in due anni, invece, grazie alla sinergia con la Regione Puglia, in particolare con l'Assessore Pentassuglia, che ci ha supportati nel percorso tracciato, siamo riusciti a realizzarle uno in più. Quindi, con gli ultimi 12 presentati in due anni, salgono a **35** i Presìdi Slow Food in Puglia– ha dichiarato **Marcello Longo, presidente di Slow Food Puglia** -. Sono numeri importanti che lasciano comprendere chiaramente quanto si stia lavorando per rendere la Puglia una regione sempre più biodiversa. Un lavoro che premia il bene comune e il "modello Puglia". Senza l'impegno di tutti gli attori in campo questo risultato non sarebbe stato possibile. Per questo, un sentito ringraziamento va all'Assessore Pentassuglia e al suo staff per averci sostenuto sin dal primo momento. Grazie anche a tutti i produttori, allevatori e contadini che hanno creduto nella bontà delle iniziative di Slow Food Puglia sui territori, dalla Daunia al Salento».

E poi le riflessioni di **Serena Milano, direttrice generale di Slow Food Italia**: «La Puglia per Slow Food Italia è un punto

di riferimento. In questa regione, la nostra associazione ha messo al centro dell'attenzione la biodiversità, lavorando al fianco di contadini, allevatori, pescatori, artigiani, per salvare una ricchezza straordinaria di varietà vegetali, razze autoctone, formaggi, dolci... Sono nati proprio qui alcuni progetti all'avanguardia per **la salvaguardia degli ecosistemi marini**: Presidi che hanno messo in relazione pescatori, aree marine, enti di ricerca. E proprio qui lavoriamo in modo importante su **filieri strategiche**, come quella dell'olio. Non a caso, la Puglia, ha ospitato la prima edizione di **Mediterraneo Slow**. E non a caso, in Puglia l'associazione si è guadagnata l'attenzione e il sostegno delle istituzioni, a partire dalla Regione».

Uva Baresana: uva da tavola coltivata anticamente nel comune di Adelfia, in provincia di Bari. Si tratta di un vitigno all'origine allevato ad alberello pugliese, senza sostegno, a due branche. Si presta bene anche ad alberello a vaso, ma oggi è coltivata prevalentemente a tendone pugliese tradizionale o a pergolato. Sulle origini di questa coltura si apre un ampio panorama di notizie e curiosità locali. La più antica citazione del termine "Baresana" risale al 1892. La raccolta avviene da inizio settembre a metà ottobre.

Piselli tradizionali Salentini: questa denominazione accomuna tre ecotipi autoctoni di piselli che fanno parte dello stesso Presidio (Pisello Riccio di Sannicola, Pisello Nano di Zollino, Pisello Secco di Vitigliano) che vengono prodotti in provincia di Lecce, nella zona del basso Salento.

Agrumi tradizionali di Palagiano: questa denominazione è riservata alle arance, ai mandarini e ai limoni prodotti nel territorio di Palagiano, provincia di Taranto, per le antiche varietà che permangono negli agrumeti storici della zona. Le prime cultivar (Avana, Biondo e Vaniglia) risalgono al sec. XVIII.

Cipolla rossa delle Saline di Margherita di Savoia: la

denominazione deriva dal fatto che il bulbo presenta sottili tuniche esterne di colore rosso intenso, con sfumature purpuree. Anche l'epidermide presenta colorazione rossastra. E' un prodotto fresco caratterizzato da bulbi teneri, succulenti, croccanti ad alto contenuto di zucchero. Se il prodotto viene raccolto prima dell'ingrossamento del bulbo, prende il nome di cipollotto o sponzale.

Suino Nero Pugliese: la zona di allevamento ricade nell'intero territorio della regione Puglia, con diffusione particolare nell'area della Capitanata, della Murgia e della Valle d'Itria. La storia di questa razza è legata alle vicende storiche e pastorali dell'Italia appenninica. Questi esemplari, allevati prevalentemente allo stato brado, si sono adattati alle aree ricche di boschi in cui ghiande, castagne, tuberi e radici rappresentavano una importante fonte nutritiva.

Carciofo della Terra dei Messapi: pianta tipica mediterranea, da secoli coltivata nel territorio brindisino, che appartiene alla tipologia "Catanese", le prime carciofaie, risalenti all'immediato dopoguerra, furono realizzate infatti con materiale di propagazione proveniente dalla Sicilia. E' una pianta precoce e rifiorente, altezza media di circa un metro e mezzo, che produce in media 8-9 capolini a forma quasi cilindrica. La raccolta inizia a dicembre e prosegue fino a maggio.

Pecora Gentile di Puglia: razza ovina autoctona appartenente alla specie *Ovis aries*. La zona di allevamento ricade nella parte settentrionale della regione Puglia, province di Bari, Barletta- Andria- Trani, Foggia e nelle regioni limitrofe storicamente interessate alla transumanza. Ha origine nella provincia di Foggia, area compresa tra il fiume Fortore, il fiume Ofanto, il Gargano e il Sub Appennino Dauno. Nota per la finezza della sua lana, la razza è apprezzata per la sua resistenza alle malattie e per la capacità di adattamento a condizioni climatiche semi aride della Puglia.













**Notte Rosa a Viterbo:
shopping, cibo e musica in
centro città**



di REDAZIONE -

VITERBO- Domenica, sabato 16 settembre, Viterbo si prepara per la terza edizione della “Notte Rosa,” un evento organizzato dal Comune per rivivere il tradizionale settembre viterbese legato alle celebrazioni di Santa Rosa. L’evento si svolgerà dalle 19:30 fino all’una di notte, offrendo una serata di shopping, cibo e musica nel cuore della città.

Durante la “Notte Rosa,” saranno aperti musei, chiese e il Palazzo dei Priori, mentre negozi, ristoranti e bar rimarranno aperti fino a tarda notte. L’evento mira anche a incentivare lo sviluppo economico grazie all’apertura straordinaria dei negozi. Quest’anno, l’elemento distintivo sarà il cibo.



Le piazze principali coinvolte nell'evento includono Piazza Fontana Grande, Via Saffi, Piazza della Repubblica, Piazza del Comune, Piazza delle Erbe e Piazza Unità d'Italia. L'evento inizierà con un aperitivo e musica a Piazza Fontana Grande dalle 19:30. Via Saffi ospiterà musica dal vivo eseguita dalla Vintage Confidential Band nello stesso orario.

In Piazza del Comune, alle 21:00, ci sarà il concerto "L'urlo di Sugar-Zucchero Tribute Band." Piazza delle Erbe e Piazza Unità d'Italia saranno animate da DJ set. L'evento si concluderà all'una di notte con tozzetti e vino a Piazza Fontana Grande.

L'evento prevede anche intrattenimento per i bambini, che potranno godere della magia e della buona musica in Piazza della Repubblica. La sindaca di Viterbo, Chiara Frontini si è mostrata entusiasta dell'evento e auspica una città animata e illuminata per la "Notte Rosa."

Rotelli (FdI): "La norma sul cibo all'avanguardia a tutela ambiente e salute"



VITERBO – Riceviamo da Mauro Rotelli (Presidente della Commissione Ambiente, Infrastrutture e Territorio della Camera dei Deputati) e pubblichiamo: “La norma varata dal Consiglio dei ministri che vieta la produzione, l’importazione e la vendita di prodotti alimentari sintetici trova il mio pieno appoggio. L’Italia si dota di un provvedimento all’avanguardia a livello internazionale: parliamo di un disegno di legge che salvaguarda la nostra biodiversità, il nostro ambiente e la nostra salute.

Da parte del Governo Meloni c’è grande attenzione nei confronti della scienza ed è per questo che il ministro Lollobrigida, che ringrazio, ha voluto una norma di grande buon senso: non ci sono infatti evidenze scientifiche sugli effetti e su eventuali rischi del cibo prodotto artificialmente.

Vogliamo inoltre tutelare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare e naturale, oltre che la nostra zootecnia che è una vera eccellenza. Come esponente di Fratelli d’Italia sono orgoglioso che il governo abbia approvato un disegno di legge che sono sicuro sarà imitato e preso a modello da altri Stati europei”.

Cibo, Battistoni (FI): "Nuovo pericolo made in Italy con vermi in alimenti"



ROMA – “Dopo la polvere di grillo la Ue si appresta a dare il via libera anche all’utilizzo dei vermi negli alimenti mettendo nuovamente in pericolo il nostro made in Italy”. Lo dichiara in una nota il deputato azzurro e vice presidente della Commissione Ambiente alla Camera, Francesco Battistoni in merito alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione europea dei regolamenti che consentono nel 2023 l’entrata sul mercato di nuovi alimenti nell’ambito della normativa comunitaria sui novel food.

“Lo scetticismo di tale scelta – prosegue – deriva dal fatto che l’inserimento di taluni alimenti nella commercializzazione dei nostri cibi rischia di creare un danno non solo commerciale ma anche economico alla nostra industria. Come per la polvere di grillo, che nulla ha a che fare con la nostra storia e tradizione, anche l’utilizzo dei vermi rischia di introdurre in Europa una discutibile idea di nutrizione sostenibile, sostenuta da alcune multinazionali o da singoli stakeholder economici, molto pericolosa per i nostri prodotti e le nostre filiere agroalimentari che sono un’eccellenza nel mondo e che rischiano di subire un pesante danno di immagine”, conclude Battistoni.

Cibo, Battistoni (FI): “Firmata petizione Coldiretti contro carne sintetica”



VITERBO – “Ho appena aderito alla campagna di Coldiretti contro la commercializzazione, la sperimentazione e la messa sul mercato della carne sintetica e di tutti i cibi ‘Frankenstein’ costruiti in laboratorio firmando la loro petizione”. Lo comunica in una nota il vice presidente della Commissione Ambiente della Camera, **Francesco Battistoni**.

“Da tempo l’Italia della zootecnia, del settore ittico e dell’agroalimentare è minacciata da politiche alimentari ideologiche sostenute da alcune multinazionali che puntano a sostituire le nostre eccellenze con cibi costruiti in provetta. La finalità ultima che si nasconde dietro il cibo sintetico – prosegue Battistoni – è quella di promuovere una omologazione alimentare a ribasso per scopi esclusivamente economici e di profitto andando a colpire alcuni dei nostri settori strategici”.

“Sono certo – conclude Battistoni – che il Governo saprà contrastare in tutte le sedi opportune tali iniziative distorsive che, se adottate, provocherebbero danni

irreparabili alle nostre filiere, a nostri comparti produttivi e al nostro made in Italy”.

Acquapendente, decade il divieto di somministrare cibo agli animali all'interno dei centri abitati



ACQUAPENDENTE (Viterbo) – “Enpa e randagismo: decade il divieto di somministrare cibo all'interno dei centri abitati”. Questo l'incipit della nota informativa fatta circolare nella mattinata di Sabato dai consiglieri di minoranza Federica Friggi, Valentina Sarti, Alessandro Brenci Domitilla Agostini. Ecco la nota informativa: “Quanto accaduto vi dimostra l'importanza di far sentire la vostra voce. Che sia stato modificato il regolamento comunale di Polizia Urbana e sia decaduto il divieto di somministrare cibo agli animali nei centri abitati è una vittoria per tutti gli Aquesiani. Il 17 agosto il Comune di Acquapendente aveva pubblicato un Avviso Pubblico con oggetto: “rispetto del Regolamento di Polizia Urbana in materia di somministrazione di cibo ad animali liberi”. Nella parte finale dell'Avviso la nostra

amministrazione comunale spiegava che se a seguito di possibili verifiche da parte delle autorità competenti il regolamento non veniva rispettato, sarebbero state immediatamente applicate le sanzioni previste dalla normativa. In risposta a questo Avviso Pubblico noi di "Insieme per Cambiare" avevamo invitato l'amministrazione comunale a dare il buon esempio. Infatti se il comune pretende con Avvisi Pubblici e sanzioni che gli Aquesiani rispettino il Regolamento, allora ci sembra logico che gli stessi Aquesiani si assicurino che la nostra amministrazione comunale rispetti le promesse fatte in campagna elettorale. In questo link potete leggere l'articolo <https://insiemepercambiareacquapendente.it/enpa-e.../> Il 28 settembre 2022 si è tenuta l'adunanza del Consiglio Comunale e uno dei punti all'ordine del giorno era la modifica del regolamento comunale di Polizia Urbana che nel corso dell'estate appena trascorsa aveva destato grandi perplessità e un acceso dibattito. La predetta modifica del Regolamento di Polizia Urbana, preceduta da discussione in Commissione Consiliare "Ambiente, Salvaguardia Ambientale, R.N.M.R. mobilità extra-urbana" del 31.8.2022, a cui avevano partecipato anche i consiglieri di minoranza Friggi e Agostini, 2 delegati ENPA nonché i consiglieri di maggioranza Rosatelli, Clementucci, Giuliani e Ronca, è stata votata all'unanimità in sede di Consiglio Comunale. Si è, pertanto, deciso di abrogare i commi 14, 15, 16 e 17 dell'art. 34 che si intendono sostituiti dalle disposizioni contenute nell'art. 19, comma 2, della L.R. n. 34 del 21.10.1997 come modificato dall'art. 40, comma 1, lettera b) della L. R. 11.8.2021 n. 14 che testualmente recita: "Gli animali devono disporre di uno spazio sufficiente, fornito di tettoia idonea a ripararli dalle intemperie e tale da consentire un adeguato movimento. E' vietato detenere animali legati a catena con qualsiasi altro mezzo atto a limitarne la libertà di movimento, salvo che per ragioni sanitarie certificate da un veterinario, con specificazione della diagnosi e della durata del trattamento. E' in ogni caso vietato agganciare la catena a collari a

strozzo". Inoltre è stato così modificato l'art. 37, comma 2, che adesso recita: "E' consentita la somministrazione di cibo, all'interno dei centri abitati, su aree pubbliche ed in ogni altra area su cui hanno libero ed indiscriminato accesso i cittadini a condizione che vengano mantenute le condizioni di decoro urbano e di igiene pubblica". Infine è stato oggetto di modifica anche l'art. 37, comma 3 che testualmente recita: "Qualora la somministrazione avvenga in aree private, i proprietari dovranno assicurare che le medesime aree siano mantenute pulite onde evitare il proliferare di insetti e cattivi odori".

“Assaggi”, un evento gastronomico che punta alla scoperta della cultura culinaria laziale



di LUCA BERBARDINI -

VITERBO- Questa mattina alle ore 11, presso la Sala Consiliare della Camera di Commercio Rieti-Viterbo in via Fratelli Rosselli 4, si è tenuta una conferenza stampa per la

presentazione dell'evento "Assaggi". Questo progetto, in programma dal 30 settembre al 3 ottobre, è organizzato dalla Regione Lazio, dal Mipaaf e dal Feamp, e si pone l'obiettivo di andare a valorizzare tutte "le eccellenze enogastronomiche regionali".

Oltre a cercare di rendere possibile tutto questo, un'altra finalità di "Assaggi" è quella di rendere la città di Viterbo una potenza ancora più grande nel settore alimentare.

Infatti la città, forte della presenza di produttori e stakeholder durante la settimana dell'evento, diventerà il fulcro della produzione territoriale del Lazio, sia dal punto di vista della produzione gastronomica sia da quella enologica.

Snodandosi a 360 gradi tra professionalità e pubbliche relazioni, "Assaggi" inizierà venerdì 30 settembre presso il Palazzo dei Papi, per poi proseguire il suo iter, diramandosi intorno alla zona del centro storico della città.

I punti di interesse saranno molteplici, tuttavia meritano una menzione speciale il chiostro di Santa Maria Nuova, Piazza San Carluccio e Piazza del Comune, luoghi che saranno, rispettivamente, la casa di stand di particolare interesse.

All'interno del chiostro longobardo vi sarà uno spazio per l'assaggio degli oli EVO e dei vini laziali, mentre a San Carluccio troveranno luogo vari food truck che distribuiranno gli ormai noti street food. Infine, a Piazza del Comune, grazie a Slow Food Lazio, sono stati allestiti dei laboratori didattici per adulti e bambini, incentrati sui prodotti tipici della regione.

Proprio quest'ultimo progetto, secondo il Presidente della Camera di Commercio Merlani, sarà di grande aiuto, soprattutto per i cittadini più giovani, i quali "potranno andarsi a creare, attraverso l'esperienza sensoriale, un rapporto speciale con il cibo".

Considerata la grande portata dell'evento, conclude Merlani, "un altro grande obiettivo è quello di andare a sottolineare il lavoro dei ristoratori, da sempre punto d'incontro costante tra il cittadino e la cucina locale".

Presente durante la conferenza anche il consigliere Enrico Panunzi, il quale ha affermato che "Assaggi sarà un'occasione importante per la rivalutazione e il rilancio dei marchi locali".

Sottolineando queste parole, diventa automatica la conferma di come l'evento sia un modo per rilanciare sì l'enogastronomia, ma è anche un progetto che andrà a valorizzare anche il turismo e la cultura. Di comune accordo anche il presidente di Slow Food Lazio Luigi Pagliaro, il quale ha concluso confermando come Viterbo abbia bisogno di "riscoprire le sue aree di interesse".





Cibo, Coldiretti Lazio: “Il latte senza mucche? Ennesima minaccia per Made in Italy”



VITERBO – Dopo la carne sintetica arriva anche il latte senza mucche e il pesce in provetta. Una deriva preoccupante che mette in allarme Coldiretti Lazio, da sempre in prima linea contro quello che è un vero e proprio attacco al Made in Italy da parte delle multinazionali del cibo.

Coldiretti si è da subito schierata contro questi prodotti e ha promesso dura battaglia. E ora potrebbe arrivare presto sugli scaffali dei supermercati una nuova minaccia per la filiera del latte vero, ovvero quello sintetico, realizzato attraverso la tecnica della fermentazione di precisione.

“Non possiamo accettare – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – che in un periodo drammatico dal punto di vista economico, come quello che stiamo vivendo, vengano messe a rischio le nostre stalle. La situazione è critica per le aziende zootecniche che a fatica stanno cercando di rialzarsi prima dalla crisi determinata dalla pandemia, poi dalle speculazioni sul latte e successivamente dalle ripercussioni del conflitto in Ucraina, fino ad arrivare alla siccità che ha portato ad un calo della produzione dei foraggi e del latte del 30% e ora devono fronteggiare anche il caro energia. Tutto questo è inaccettabile ”. Un settore, quello della zootecnia, che nel Lazio offre lavoro ad oltre 20 mila

persone.

Il latte in provetta nasce copiando il gene responsabile della produzione delle proteine del latte nelle mucche e inserito nel lievito. Questo viene messo in dei fermentatori per produrre delle proteine del latte a cui verranno aggiunte in laboratorio vitamine, minerali, grassi e zuccheri non animali.

“Non accetteremo mai che venga chiamata “carne” – conclude Granieri – un insieme di ingredienti vegetali o peggio ancora dei prodotti sviluppati in laboratorio con materiale sintetico, nei quali della carne non c’è assolutamente nulla e neanche delle proteine vegetali. E la stessa cosa vale per il pesce in provetta e per il latte sintetico. Questo futuro che si preannuncia in provetta, mette a rischio la nostra biodiversità, che rappresenta anche la nostra istintività e allo stesso tempo rappresenta una minaccia per la sopravvivenza stessa dell’agricoltura”.

In passato la Corte di Giustizia Ue si è pronunciata chiaramente contro l’utilizzo del termine “latte” per le bevande vegetali (ad esempio il latte di soia), ma le sempre più aggressive politiche di marketing adottate dalle multinazionali e l’attività di lobby all’interno delle istituzioni rischiano di sfondare e aprire la strada a filiere “dal laboratorio alla tavola” dove a rimetterci in salute e reddito saranno i cittadini, a tutto vantaggio dei miliardari “filantropi” che sempre più numerosi foraggiano il cibo artificiale.

Un tema, quello dei cibi sintetici, che verrà affrontato da Coldiretti Lazio anche nell’ambito del Villaggio Coldiretti, allestito ai Pratonì del Vivaro a Rocca di Papa, in occasione del FEI World Championships 2022, i campionati mondiali di completo e attacchi, dal 15 al 18 e dal 22 al 25 settembre.

“Come si conservava il cibo nell’antichità?”, a Viterbo il progetto FoodStore

VITERBO – Il progetto FoodStore (*Food storage in the late fifth, fourth and third millennia BC in the Northern Fertile Crescent*), è un’ambiziosa ricerca con un finanziamento di oltre 260.000,00 euro nell’ambito delle azioni Marie Skłodowska – Curie, bandi a sostegno della formazione e dello sviluppo delle competenze e della carriera dei ricercatori all’interno del programma quadro Horizon Europe.

La proponente, Dott.ssa Valentina Tumolo, attualmente occupa una posizione di Postdoc presso il Dipartimento di Archeologia della Durham University (Durham, UK) e ha scelto Unitus come istituzione ospitante.

Il progetto di ricerca che coinvolgerà i professori Gian Maria Di Nocera del Dipartimento di scienze umanistiche, della comunicazione e del turismo, e Ulderico Santamaria del Dipartimento di Economia, Ingegneria, Società e Impresa, sarà svolto in stretta collaborazione con esperte internazionali quali Lisa Maher, The Regents of the University of California e Carla Lancelotti dell’Universitat Pompeu Fabra, di Barcellona, Spagna.

L’iniziativa progettuale ci trasporta nella “Mezzaluna Fertile”, quel territorio oggi condiviso tra Siria settentrionale, Turchia meridionale e Iraq settentrionale, durante il periodo tra il quinto e il terzo millennio a.C. e approfondisce le modalità di conservazione del cibo. La storia ci insegna che fu in quelle zone che ebbero origine le prime

società complesse che portarono poi alla nascita dei primi veri e propri stati. Durante questo processo di formazione, la conservazione di derrate alimentari fu una tappa fondamentale. La ricerca esplorerà le strutture di conservazione recentemente individuate in importanti scavi archeologici. La rivalutazione delle tecniche tradizionali della conservazione di derrate alimentari in ambito rurale è finalizzata a migliorare la disponibilità alimentare, in termini di quantità e qualità del cibo, offrendo metodi economici e sostenibili per ridurre i rischi legati al deterioramento delle derrate.

I risultati del progetto di ricerca saranno divulgati mediante i canali di comunicazione accademici e saranno presentati durante una mostra itinerante, con pannelli esplicativi e presentazioni, allestita presso l'University of California, la Universitat Pompeu Fabra di Barcellona e presso il nostro Ateneo, con il coinvolgimento degli studenti delle scuole primarie e secondarie di Viterbo e dintorni. La mostra intende coinvolgere le comunità locali con l'obiettivo di sensibilizzare su tematiche sempre più attuali. In primo luogo la sostenibilità e sicurezza alimentare e, in secondo luogo, la trasmissione dell'importanza della conservazione del patrimonio culturale, soprattutto quello legato all'impiego di metodi tradizionali.

**Cibo dal Campidoglio alle
colonie feline romane,**

domande entro il 4 gennaio



ROMA – Il Comune di Roma distribuirà cibo secco e umido alle colonie feline riconosciute. Le domande dei referenti delle colonie dovranno essere presentate entro il prossimo 4 gennaio. Lo rende noto l'Organizzazione internazionale protezione animali (Oipa) di Roma.

La spesa per Roma Capitale sarà di 113.400 euro per tutto il 2022. Le domande dovranno essere presentate attraverso un apposito modulo. L'elenco dei referenti ammessi al ricevere il mangime sarà reso noto da una determinazione dirigenziale.

«Data la limitata disponibilità della fornitura, sarà stilato un elenco dei richiedenti secondo l'ordine di presentazione delle domande», spiega Rita Corboli, delegata dell'Oipa di Roma. «La quantità di cibo per gatto sarà calcolata sulla base delle richieste che arriveranno. Di certo qualche colonia resterà a bocca asciutta ed è per questo che per il prossimo anno chiediamo uno stanziamento maggiore».

L'Oipa ricorda che per il riconoscimento di una colonia felina occorre fare domanda all'Asl di appartenenza la quale, dopo aver svolto un sopralluogo, autorizzerà il riconoscimento e rilascerà l'attestazione.

Modalità di presentazione della domanda

– via Pec all'indirizzo:

protocollo.tutelaambientale@pec.comune.roma.it

– via email all'indirizzo
dipambiente.tutelaanimali@comune.roma.it

– a mano presso l'Ufficio Protocollo di Circonvallazione
Ostiense 191, in questi orari:

lunedì – martedì – mercoledì – venerdì 9 – 12

giovedì 9 – 13 e 14 – 16

50 tonnellate di cibo e non solo: il risultato di “Dona la spesa” nei supermercati Unicoop Tirreno di Toscana, Lazio e Umbria



ROMA – Sono circa 50 le tonnellate di cibo e prodotti per l'igiene personale e la casa raccolte sabato 16 ottobre in 93 supermercati Unicoop Tirreno di Toscana, Lazio e Umbria grazie a "Dona la spesa", la colletta alimentare che per il 14° anno ha coinvolto soci e dipendenti Coop e 150 onlus e associazioni locali.

"Considerando che 6 supermercati* organizzeranno la colletta sabato 23 ottobre, e che lo scorso anno hanno raccolto circa 2.000 kg, possiamo dire di aver superato la soglia delle 50 tonnellate – spiega Paolo Bertini, resp. Politiche Sociali di Unicoop Tirreno – Registriamo un calo di quantità rispetto all'ultima edizione (15 maggio scorso, 56 tonnellate) ma siamo molto soddisfatti per il risultato raggiunto e ringraziamo tutte le persone che hanno dato il loro prezioso contributo. Teniamo anche conto che i "carrelli sospesi" sono sempre presenti in tutti i punti vendita e vengono riforniti tutti i giorni dai clienti che lasciano uno o più prodotti in beneficenza".

*Nei supermercati Coop di Porto Azzurro, Mola, Capoliveri, Fabro, Orte e Cerveteri "Dona la spesa" si terrà sabato 23 ottobre.

I prodotti raccolti sabato sono stati subito consegnati alle associazioni territoriali che, a loro volta, li distribuiranno alle persone e li useranno per le mense, le case famiglia e

gli empori della solidarietà da loro gestiti.

L'iniziativa si unisce alle tante altre organizzate dalla Cooperativa prima e durante l'emergenza Covid, tra cui i citati "Carrelli sospesi" (carrelli della spesa sempre presenti e ben riconoscibili, dove è sempre possibile lasciare i prodotti in beneficenza).

All'Università di Roma Tre si parla di "cibo come strumento di reinserimento sociale" dei detenuti



SEMI LIBERI
Il cibo come strumento di reinserimento sociale
Un progetto di agricoltura sociale in carcere - Casa Circondariale di Viterbo

Impegno didattico in modalità a distanza
mercoledì 23 giugno 2022, ore 15:00-18:00

15:00
Saluti dell'Università Roma Tre
Gianluca Mantini, Dirigente del Rettore per la formazione universitaria negli istituti penitenziari
Edda Lorenzi, Coordinatrice del CSE in Scienze e Culture Ingegneristiche, Dipartimento di Scienze

15:15
Presentazione del progetto e del percorso
Marco Di Palma, Presidente Cooperativa S.S.22

Il progetto "Semi Liberi", oltre a fornire strumenti formativi per i detenuti, ha lo scopo di valorizzare alcuni prodotti - agricoli di grande commerciabilità e elevato valore nutritivo - all'interno di un luogo che per necessità non richiama i concetti di "benessere e salute".

15:30
Tavola rotonda
Roberta de Roberti, Curatore nazionale per i diritti della persona privata della libertà personale
Roberta Pardi, Responsabile Servizi Educativi della Casa Circondariale di Viterbo
Claire La Rosa, CSE di Economia Comunitaria
Tony Urbani, Ricercatore, Università della Tuscia
Moderatore: Carmelo Manuelli, Scrittore

Un dibattito aperto per parlare di inclusione e inserimento lavorativo della persona privata della libertà. Come può contribuire "Semi Liberi" a possibili trasformazioni strutturali di servizi di assistenza di detenuti? La produzione di eccellenze artigianali e agro-alimentari può essere un elemento di innovazione al servizio della solidarietà e di percorso inclusivo per i detenuti? Come può un volontariato essere motore del percorso di inclusione agricolo e sociale?

17:15
Conferenza alle 17:15
"Il prodotto agro alimentare nel circuito carcerario: cura della salute, cura dell'individuo"
Renzo De Felice, autore della tesi "Il cibo come strumento di reinserimento sociale", Univ. Roma Tre

17:30
Dediche
- "L'esperienza Semiliberi attraverso il carcere: storia e futuro di cura e di riabilitazione"
Anna Caporinella, CSE della Cooperativa L. e G. Perotti
- "L'esperienza di Semiliberi"
Agnese Invernici, Tutor del progetto "Semi Liberi" presso la Casa Circondariale di Viterbo

18:00
Conclusione di Marco Di Palma

ROMA- Il Polo Universitario Penitenziario di Roma Tre e il Corso di Laurea in Scienze e culture enogastronomiche in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e la Cooperativa agricola sociale O.R.T.O. promuovono un incontro-dibattito in modalità a distanza mercoledì 23 giugno dalle ore 15:00 alle ore 18:30.

L'occasione è offerta dalla presentazione del progetto "Semi-Liberi. Agricoltura sociale in carcere" avviato nel 2017 dalla Cooperativa O.R.T.O. presso la Casa Circondariale di Viterbo. Il progetto "Semi Liberi", oltre a fornire strumenti formativi per i detenuti, ha la peculiarità di voler produrre alimenti particolari – i germogli di piante commestibili a elevato valore nutritivo – all'interno di un luogo che per vocazione non richiama i concetti di "benessere e salute".

Questa importante esperienza offrirà lo spunto per una tavola rotonda che si annuncia di grande interesse. Un dibattito aperto per parlare di rieducazione e inserimento lavorativo delle persone private della libertà. Come sta cambiando l'attività rieducativa? È possibile trasformare un istituto di pena in luogo di costruzione di benessere? La produzione di eccellenza artigianale e agro-alimentare può essere un esempio di innovazione al servizio della collettività e di percorso rieducativo per i detenuti? Come può un consumatore essere attore dei percorsi di innovazione agricola e sociale? L'Università Roma Tre sarà rappresentata dal Prof. Giancarlo Monina, Delegato del Rettore per la formazione universitaria negli Istituti penitenziari, e dalla Prof.ssa Livia Leoni, coordinatrice del Corso di Laurea in Scienze e culture enogastronomiche, mentre il Presidente della Cooperativa O.R.T.O. Dott. Marco Di Fulvio illustrerà le caratteristiche del progetto. Alla tavola rotonda, moderata dallo scrittore Carmelo Musimeci, parteciperanno Daniela de Robert del Garante nazionale per i diritti delle persone private della libertà personale; Natalina Fanti, Responsabile Servizi Educativi della Casa Circondariale di Viterbo; Oscar La Rosa, CEO di

“Economia Carceraria” e Tony Urbani, Ricercatore dell’Università della Tuscia. L’incontro proseguirà con il contributo di Benedetta Calabresi, ex studentessa di Scienze e culture enogastronomiche e autrice della tesi “Il cibo come strumento di reinserimento sociale” e le testimonianze di Imma Carpiniello, CEO della Cooperativa Le Lazzarelle di Pozzuoli, e Agnese Inverni, Tutor del progetto “Semi Liberi” presso la serra della Casa Circondariale di Viterbo. Concluderà l’incontro il Presidente Marco di Fulvio.

L’accesso all’aula virtuale sarà consentito a partire dalle ore 14:50 tramite [link](#)

Covid-19, Coldiretti Lazio: “Fermare le speculazioni sul cibo”

VITERBO – *“Quanto sia importante difendere la sovranità alimentare del nostro Paese, è ancora più evidente nel periodo di pandemia che stiamo vivendo. Ecco perché è davvero fondamentale lo stop alle aste capestro e al doppio ribasso, che strangolano gli agricoltori con prezzi al di sotto dei costi di produzione”*. Così il **presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri** sull’approvazione definitiva al Senato della Legge di Delegazione europea contro le pratiche commerciali sleali, nei rapporti tra imprese nelle filiere agricole e alimentari.

Un intervento normativo fortemente sollecitato da Coldiretti per rendere più equa la distribuzione del valore lungo la

filiera ed evitare che il massiccio ricorso attuale alle offerte promozionali di una parte della Gdo, non venga scaricato sulle imprese di produzione già costrette a subire l'aumento di costi dovuti alle difficili condizioni di mercato. *“Le vendite sottocosto – aggiunge Granieri – dovranno ora rispettare una serie di parametri, a partire dal semplice superamento dei costi medi di produzione elaborati dall’Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (Ismea)”*.

Una legge che colpisce anche il meccanismo delle aste al doppio ribasso, che provoca forti distorsioni e speculazioni, aggravando così i pesanti squilibri di filiera della ripartizione del valore, visto che per ogni euro speso dai consumatori per l'acquisto di alimenti meno di 15 centesimi in Italia vanno a remunerare il prodotto agricolo.

Per difendere gli agricoltori dallo strapotere delle grandi catene distributive, si interviene anche sui ritardi di pagamento delle forniture e sulle modifiche non concordate dei contratti, fino ai mancati pagamenti per i prodotti invenduti. E' stato introdotto nel provvedimento anche l'anonimato di chi denuncia tali vessazioni e viene data alle associazioni di rappresentanza la possibilità di presentare le denunce per conto dei propri soci.

“Nel testo approvato è importante – conclude Granieri – la valorizzazione dell'intervento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentare (ICQRF) funzionale al rispetto del funzionamento del mercato e delle filiere per le acquisite competenze in ambito agroalimentare”.

Iniziativa “Pizzino e Pasquino” Giardini di Ararat e Viterbere



VITERBO – Sta arrivando la Pasqua, ma siccome dovremo passarla tutti in zona rossa, Giardini di Ararat e Viterbere si sono messi insieme e hanno deciso che porteranno la Pasqua direttamente a casa vostra, grazie all’esclusivo menu “Pizzino e Pasquino”.

“Anche quest’anno nel periodo pasquale, purtroppo non possiamo accogliere i clienti nei nostri locali, ma abbiamo in serbo molte sorprese per mantenere comunque viva la tradizione – spiega Laura Belli, “regina” e titolare dei Giardini di Ararat -. Insieme agli amici di Viterbere stiamo preparando uno straordinario menu da portare direttamente a casa di chi di solito sceglie di passare la Pasqua con noi e anche in questa occasione non vuole rinunciare ad onorare la festa”.

Il menù “Pizzino e Pasquino” prevede tantissime golosità, tra tradizione e contemporaneità: le palle di Ararat (originali e squisite palline di pizza di Pasqua miscelate con liquori e

ricoperte da cioccolato fondente), pizze di Pasqua (realizzate artigianalmente con l'antica ricetta dell'impasto, tramandata di generazione in generazione), gourmet burgers (nuovi burger buns alla fragranza di pizza di pasqua della Tuscia), colombe artigianali (anche in versione gluten free). Per le serate di Pasqua e Pasquetta saranno disponibili anche menù fissi a tema, realizzati con tutte le prelibatezze pasquali. E per brindare, è a disposizione dei clienti la migliore selezione di vini di Viterbere. Il tutto comodamente ricevuto con servizio delivery a casa propria, in confezioni eleganti curate personalmente dalla chef Stefania Mancini.

“Ci siamo inventati una collaborazione che vuole essere soprattutto un segnale positivo di risposta alla crisi che stiamo vivendo – aggiunge Marco Rappuoli, titolare di Viterbere insieme alla chef Stefania Mancini -. E poi non vogliamo che le nostre tradizioni vengano dimenticate, neanche quando c'è in corso una pandemia mondiale”.

“Non perdere la nostra identità, non dimenticare chi siamo e da dove veniamo ci permetterà di tenere duro in un momento difficile – conclude la chef Mancini -, anche rinnovando a tavola le nostre abitudini enogastronomiche: la Pasqua si deve festeggiare pure se costretti a casa, senza rinunciare ai sapori tradizionali”.

Il menu completo “Pizzino e Pasquino” è consultabile su <https://www.igiardinidiararat.com/pizzino-pasquino/>. Info e prenotazioni: +39 0761 289934, +39 339 1910856.

A Viterbo McDonald's e

Fondazione Ronald McDonald doneranno, insieme a Banco Alimentare Lazio, 200 pasti caldi a settimana fino a fine marzo



VITERBO – L'iniziativa Sempre aperti a donare arriva a Viterbo, dove McDonald's e Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald doneranno 200 pasti caldi ogni settimana, fino a marzo a una struttura caritativa del territorio che offre accoglienza a persone e famiglie in difficoltà, convenzionata con Banco Alimentare Lazio.

Il ristorante McDonald's di Via San Paolo sarà coinvolto da vicino nel progetto: il team di lavoro del ristorante si occuperà della preparazione dei pasti, ritirati e distribuiti all'Associazione di Volontariato Don Alceste Grandori.

Le donazioni nella città di Viterbo, nella cui provincia McDonald's conta 3 ristoranti, fanno parte del progetto Sempre aperti a donare, lanciato da McDonald's, Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald e Banco Alimentare. L'Iniziativa, partita nel mese di dicembre, vuole portare conforto a chi è in difficoltà; per questo, il progetto prevede la donazione di 100.000 pasti caldi che verranno distribuiti entro la fine di marzo alle strutture di accoglienza che ospitano famiglie e persone fragili in diverse città italiane.

Questa iniziativa conferma e consolida l'impegno che lega McDonald's e Fondazione per l'Infanzia Ronald McDonald al Paese e alle comunità locali con l'obiettivo di contribuire ad alimentare il circolo virtuoso generato dalle associazioni benefiche con cui collabora, specie nel difficile momento che stiamo attraversando, segnato dall'emergenza Covid.