

**LA BUONA IDEA**

**Il cibo che resta  
I negozi lo vendono  
con un'app**

«La distribuzione delle eccedenze alimentari: buone pratiche e innovazioni digitali». E' questo il titolo del seminario online promosso dall'Università Iuav con lo Urban Digital Center. L'appuntamento si terrà oggi, dalle 17 alle 18.30. Il seminario online è stato promosso dall'Università Iuav di Venezia in collaborazione con lo Urban Digital Center - InnovationLab di Rovigo. L'incontro si svolge all'interno del percorso di animazione territoriale sugli Sdgs ("Sustainable development goals", che tradotto in italia-

no significa "Obiettivi di sviluppo sostenibile") dell'Agenda 2030 dell'Onu. L'iniziativa pone l'attenzione sull'obiettivo 2, che ha come intento il metter fine alla fame, garantire la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile. Lo scopo dell'evento è quello di promuovere la diffusione della conoscenza che ruota attorno al tema del recupero delle eccedenze alimentari, sia tramite l'innovazione digitale, sia mediante iniziative legate al terzo settore e, per fare questo, intervengono Ales-

sia Chinellato, area manager Nord Est e centro Italia in 'Too good to go', e Massimiliano Monterosso, responsabile dei progetti dell'Acli di Padova. 'Too good to go', già presente nelle realtà di Rovigo e nel comune di Villadose, è un'app contro lo spreco alimentare, che permette a bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel di recuperare e vendere online (chiaramente a prezzi ribassati) il cibo che non sono riusciti a vendere. A due anni dal lancio, sull'app 'Too good to go' sono presenti 10mila esercizi com-

merciali, che mettono a disposizione 'Magic box' a oltre tre milioni e mezzo di utenti registrati in più di 50 città italiane, da Nord a Sud.



Peso:16%