

Bologna, singolare iniziativa benefica

BOLOGNA – Non gettare gli alimenti avanzati dal catering che il Bologna offre agli abbonati della tribuna platinum, ma farli diventare, attraverso l'ormai consolidato progetto 'Last minute market', coordinato dal preside della facoltà di Agraria dell'Università di Bologna Andrea Segrè, un prodotto che può essere utilizzato dalle associazioni caritatevoli della città per sfamare i meno abbienti. È lo scopo del progetto 'Lo spreco in fuorigioco'.

«Dopo l'accesso gratuito allo stadio per le persone in difficoltà - ha detto Francesca Menarini, presidente del Bologna - vogliamo dare un altro piccolo contributo alla vita sociale della nostra città». Il progetto prevede il recupero di numerosi vassoi di cibi di altissima qualità che non vengono serviti al pubblico: si tratta di salumi, prodotti da forno, prodotti confezionati e gelati che verranno donati all'Opera Padre Marella.

