
Ristoranti contro la fame

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Dal 16 ottobre è partita la IV edizione della campagna promossa da Azione contro la Fame, che coinvolge locali e pizzerie e dà l'opportunità ai clienti di "aggiungere un posto a tavola" con una semplice donazione. La campagna durerà fino al 31 dicembre

È partita il 16 ottobre, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, **la IV edizione di Ristoranti contro la fame**, una campagna promossa da Azione contro la Fame, organizzazione umanitaria che da 40 anni lotta contro la fame nel mondo. Ad essere coinvolto è ancora una volta il mondo della ristorazione. La campagna, nata nel Regno Unito, si è poi sviluppata anche in Spagna, Francia, Canada, Perù, Colombia, Bolivia e Guatemala, coinvolgendo chef e pizzaioli di tutto il mondo. Solo in Italia ad essere iscritte sono 150 realtà tra ristoranti stellati, pizzerie, luxury hotel, cioccolaterie e piccole realtà locali. Gli chef ambasciatori della fame hanno l'opportunità, con i loro piatti, di contribuire alla realizzazione di **progetti in quasi 50 Paesi del mondo**, coinvolgendo anche i clienti. Contribuire alla campagna è molto semplice: **i clienti possono donare 2 euro di coperto** solidale, mentre i ristoratori possono realizzare un piatto o un menù solidale ed associargli una donazione. Così ogni volta che quel piatto viene scelto è il ristorante che dona una percentuale. Da quest'anno si è aggiunta alla squadra dei ristoranti solidali anche **La Perla di Torino, antica cioccolateria** di Torino che ha creato il cioccolatino della felicità, distribuito a tutti i ristoranti che hanno deciso di aderire alla campagna e che lo richiederanno, e che verrà fatto assaggiare ai clienti che lasceranno una donazione. Secondo i dati riportati sul sito Internet (www.ristoranticontrolafame.it), **nel 2017 la campagna ha raccolto 100 mila euro** e i progetti portati avanti dall'organizzazione hanno aiutato oltre 20 milioni di persone in quasi 50 Paesi del mondo. Non si tratta solo di prevenire la malnutrizione e portare acqua potabile, l'organizzazione infatti lavora con governi e istituzioni, formando personale specializzato in loco, in grado di portare avanti progetti e iniziative nel lungo periodo, contribuendo così alla modernizzazione di aree ancora poco sviluppate. Sul sito è possibile scoprire i ristoranti che hanno deciso di aderire.