

ADESSO TI MANGIO!

YAKI
FOOD



Una parte dei prodotti freschi scartati dai banchi ortofrutticoli a fine mercato è ancora commestibile.

ADESSOTIMANGIO! è un punto di raccolta di questi prodotti, per ridare dignità ai cibi salvati dalla spazzatura e alle persone che ne fanno uso



ADESSO TI MANGIO!

YABI
FOOD

Dall'indagine che abbiamo realizzato, buona parte degli ambulanti intervistati si è detta disponibile a separare i prodotti di scarto destinati ai cassonetti, mettendo da parte quanto ancora commestibile per darlo al carretto **ADESSOTIMANGIO!** che a fine mercato passerà tra i banchi per effettuare la raccolta.



ADESSO TI MANGIO!

La massa di cibo ancora commestibile che riempie i cassonetti, va incontro a sorti diversificate a seconda dei casi.

ADESSO TI MANGIO! è un progetto ideato per sensibilizzare i cittadini su questa realtà, degna a nostro parere di una maggiore visibilità e informazione pubblica.

YAKI
FOOD

ADESSO

TI MANGIO!

progetto bancarella di cibi salvati dal cassonetto
che possono ancora essere consumati



1

gli ambulanti che aderiscono al progetto selezionano
i prodotti di scarto ancora commestibili

2

a fine mercato si passa tra i banchi a raccogliere i prodotti

3

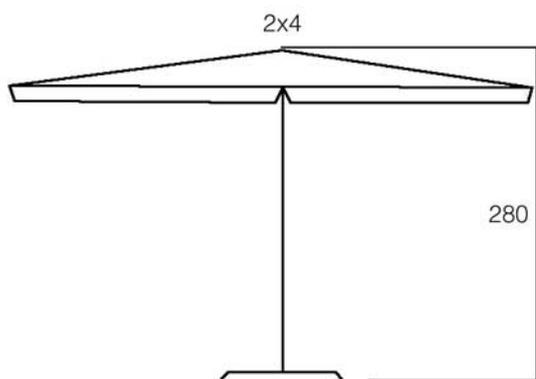
la bancarella viene allestita con i prodotti raccolti
che restano a disposizione di tutti sino a fine giornata



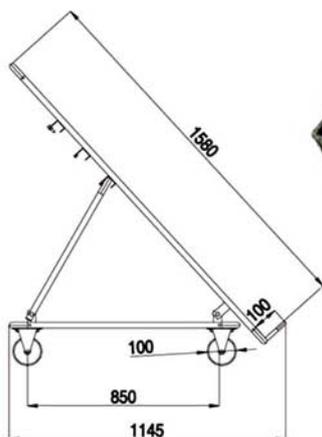
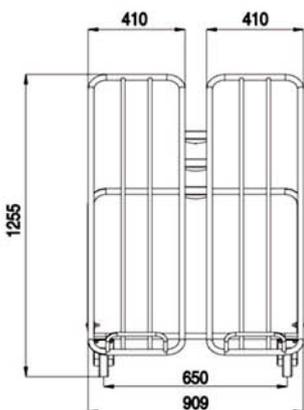
ADESSO

TI MANGIO!

progetto bancarella di cibi salvati dal cassonetto
che possono ancora essere consumati



diverse sono le soluzioni tecniche per la creazione
della bancarella, da valutare in base alle
risorse disponibili: dal recupero, noleggio o
acquisto di attrezzature esistenti, alla
realizzazione artigianale di carrello
in legno con o senza tettuccio.



ADESSO TI MANGIO!

YAKI

Associazione no profit costituita nel 2009 come sviluppo di un progetto di comunicazione sperimentale per l'agricoltura contadina, avviato da Studio Omodeo nel 2008.

Yaki opera a favore di una corretta informazione sui processi di produzione, trasformazione, distribuzione e promozione del settore agroalimentare;

agisce per difendere il lavoro delle piccole aziende agricole ecosostenibili attraverso specifiche azioni di comunicazione sperimentale;

individua linguaggi e strumenti accessibili, efficaci, autentici e universali, alternativi alle strategie persuasive del marketing dell'industria alimentare;

Crede in un'evoluzione delle attuali dinamiche di mercato e dei consumi.

comitato di progetto

Simona Limentani

Stefania Omodeo

Anna Rivera

Eni Robino

Giovanna Vitale

responsabile di coordinamento

Stefania Omodeo

in collaborazione con

Comunità protetta L'Abbazia – S. Maurizio di Conzano AL

Azienda Agricola Cascina Bettola – Terruggia AL

Associazione Puntodoc - Torino

Condotta Slow Food del Monferrato

CTM Altromercato

Libera Terra

ADESSO TI MANGIO!

YAKI
FOOD

salviamo i cibi di scarto ancora
commestibili dalla spazzatura.
mangiamoli.