

Campagna di Legambiente e Contital contro lo spreco alimentare

Una campagna a favore dell'utilizzo di materiali virtuosi e contro lo spreco alimentare, che fa bene all'ambiente e alle tasche dei cittadini. Legambiente Campania e Contital, azienda leader del settore del food packaging (contenitori, piatti e rotoli in alluminio) promuovono la campagna "Spreco + Riciclo" con l'obiettivo di coinvolgere ristoranti, mense, banqueting e catering, sale per cerimonie per la conversione ecologica del settore della ristorazione, attuando azioni concrete per prevenire lo spreco alimentare. L'iniziativa prevede la distribuzione e l'utilizzo di vaschette di alluminio come strumento per consentire ai clienti dei ristoranti aderenti o ai dipendenti delle mense aziendali di portare a casa il cibo non consumato, costituendo così una "family bag" pratica, utile e, soprattutto, una volta usata, riciclabile al 100% e all'infinito. Lo spreco alimentare, a livello domestico, in Italia costa circa 6,5 miliardi, quello relativo alla produzione e distribuzione di filiera oltre i 3 miliardi, per un costo nazionale di quasi 10 miliardi di euro. Le tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia ammontano a quasi 2 milioni. Dove si spreca più cibo? In testa i supermercati (36%), poi i ristoranti (18%), le famiglie (15%), le mense scolastiche (12%), gli ospedali (11%) e le mense di lavoro (8%) -dati Waste Watcher International/ Distal Università di Bologna-. "L'alleanza tra Legambiente e Contital nasce con l'obiettivo di dare un contributo alla conversione ecologica del settore della ristorazione a partire dalla lotta allo spreco alimentare- commenta Mariateresa Imperato, presidente Legambiente Campania- un problema che incide non solo sulla spesa delle famiglie, ma soprattutto su ambiente e vita delle persone. Per favorire un consumo consapevole

servono strategie delle amministrazioni e del mondo industriale ma anche un nuovo atteggiamento dei cittadini. Basti pensare che la richiesta di un contenitore per portare a casa gli avanzi dei pasti non consumati al ristorante, molto utilizzata dalle popolazioni anglosassoni, non è ancora così diffusa nel nostro Paese per ragioni prettamente socio-culturali: solo 1 italiano su 5 la chiede al ristorante.” La campagna “-Spreco + Riciclo” si rivolge alle attività ristorative, che possono promuovere azioni virtuose ed entrare nella rete della ristorazione sostenibile, contribuendo a diminuire l’impatto del settore. Le attività che aderiscono saranno fornite di un bollino in modo che i cittadini potranno scegliere quelle attività ristorative che hanno aderito alla campagna richiedendo la vaschetta in alluminio “Qui il cibo è al sicuro”, prodotta a partire da materiale riciclato e che, al termine del suo utilizzo, può essere conferita nella raccolta differenziata per essere nuovamente riciclata, permettendo di risparmiare il 95% dell’energia necessaria per produrre l’alluminio primario da fonti estrattive. “La sostenibilità è un tema di grande attualità ed è molto sentito dai ristoratori e dai consumatori – afferma Ferruccio Milanesi, Marketing Manager del Gruppo Laminazione Sottile, di cui è parte l’azienda Contital. L’alluminio è un materiale versatile e pratico, ma soprattutto riciclabile al 100 per cento e che vanta in Italia tassi di raccolta e riciclo molto elevati, come dimostrano i dati pubblicati annualmente dal Consorzio Cial. Per questo motivo chi utilizza un packaging in alluminio per preservare, cuocere, trasportare o riscaldare i cibi, fa anche una scelta responsabile verso l’ambiente. Contital è impegnata inoltre a migliorare costantemente i prodotti che realizza progettandoli e riprogettandoli in termini di ecodesign.” Alla campagna hanno aderito Unione Regionale Cuochi della Campania e l’associazione Cucinanova, adesioni fondamentali visto che la maggior parte degli sprechi alimentari nella ristorazione avviene durante la fase di preparazione degli alimenti (45% del totale), o nei piatti dei clienti (34%). Legambiente e Contital saranno a fianco dei

gestori e chef per pianificare al meglio gli ordinativi di cibo e definire con attenzione i menu; evitare il deterioramento dei cibi controllandone date di scadenza e conservazione, riutilizzare il cibo avanzato per nuove e gustose ricette e permettere al cliente di scegliere la mezza porzione per evitare gli avanzi nei piatti. La campagna “- Spreco + Riciclo” attraverserà la regione con un tour di iniziative che si terranno nei capoluoghi di provincia per tutto l’anno e con tanti testimonial per rafforzare il messaggio contro lo spreco alimentare.