

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3035 del 26/11/2014

L'iniziativa contro gli sprechi di cibo al ristorante premiata in presenza del Ministro dell'Ambiente Galletti

LA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO VINCE IL PREMIO VIVERE A SPRECO ZERO CON "RI-GUSTAMI A CASA"

"Ri-gustami a casa", l'iniziativa lanciata nel 2011 dalla Provincia autonoma di Trento contro lo spreco di cibo al ristorante ed oggi confluita nel più ampio progetto provinciale "Ecoristorazione Trentino", è stata premiata il 24 novembre 2014 a Bologna nell'ambito della campagna europea "Un anno contro lo spreco", indetta da Last Minute Market, società per lo sviluppo di progetti territoriali volti al recupero dei beni invenduti (o non commercializzabili) a favore di enti caritativi. La giuria, coordinata dal presidente di Last Minute Market Andrea Segrè, era composta dai giornalisti Antonio Cianciullo di Repubblica, Marco Fratoddi direttore de La Nuova Ecologia e il conduttore di Radio 2 Caterpillar Massimo Cirri. I premi sono stati consegnati lunedì 24 novembre 2014 a Bologna, in presenza del Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, che per l'occasione ha presentato la "Carta di Bologna", documento in 11 punti che impegna i governi nella lotta allo spreco alimentare, già avviata in Italia con l'approvazione a febbraio 2014 del Piano Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.-

Il progetto "Ri-gustami a casa" della Provincia autonoma di Trento contribuisce da oltre tre anni alla lotta agli sprechi alimentari promuovendo l'asporto di cibo non consumato al ristorante. La possibilità quando si mangia fuori di portare a casa il cibo avanzato è un semplice gesto, vantaggioso per tutti, dal grande valore sia ambientale che etico: il ristoratore vede ridursi la frazione di rifiuto organico da smaltire, mentre il consumatore trasforma in cibo ciò che altrimenti sarebbe finito nel cestino.

L'iniziativa ha fatto perno sulla diffusione, a partire dall'estate 2011, di una "eco-vaschetta", fatta in carta proveniente da foreste certificate FSC e totalmente compostabile, che la Provincia autonoma di Trento ha realizzato e messo a disposizione dei ristoratori trentini, che non si sono lasciati sfuggire l'occasione di dare il loro contributo: gli oltre 50mila pezzi sono andati esauriti in meno di tre anni. I ristoratori aderenti, circa 150, hanno così potuto mettere a disposizione dei clienti l'eco-vaschetta, per consentire loro di portare a casa il cibo non consumato a tavola. Il monitoraggio condotto tramite interviste a campione ai ristoratori segnala che, in presenza di una sistematica promozione dell'asporto di cibo non consumato, i clienti che lasciano avanzi nel piatto e richiedono di portarli a casa passano da un 10% circa a un 80% circa, apprezzando molto l'iniziativa.

Sempre dalle interviste a campione ai ristoratori, si può stimare, per l'esercizio ristorativo medio, 1 etto di avanzi lasciati nel piatto ogni 30 coperti. Stimando in media 2000 coperti mensili, si arriva a circa 6,5 kg di avanzi al mese. In presenza di promozione dell'asporto di cibo da parte del ristoratore, di questi 6,5 kg si può recuperare circa l'80% contro un 10% che si recupererebbe in assenza dell'attività di promozione, ovvero circa 5,3 kg anziché 0,7: quindi, si può evitare lo spreco di circa 4,6 kg ogni mese, e quindi di circa 55,2 kg l'anno per esercizio aderente. Per 150 ristoratori aderenti, fanno circa 8 tonnellate di cibo l'anno che non diventano rifiuto.

Dalla primavera 2012, l'iniziativa è confluita nell'ambito del più ampio progetto Ecoristorazione Trentino,

coordinato dall'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente, che prevede l'assegnazione di un marchio di qualità ambientale agli esercizi ristorativi, tenuti, se in possesso del marchio, a promuovere alla clientela l'asporto di cibo non consumato. (MN)

Maggiori informazioni su www.eco.provincia.tn.it e www.ecoristorazionetrentino.it. -

()