

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. 2970 del 19/11/2014

per il Trentino ci sono Ecoristorazione ed Ecoacquisti

IN ARRIVO LA SETTIMANA EUROPEA DELLA RIDUZIONE DEI RIFIUTI 2014

5.643: tante sono le azioni che verranno realizzate in tutta Italia durante la Settimana Europea Riduzione Rifiuti (SERR) 2014. L'annuale appuntamento, il più importante a livello europeo sulla tematica, è in programma dal 22 al 30 novembre. Il Trentino è rappresentato da due progetti promossi dalla Provincia autonoma di Trento, Ecoristorazione Trentino ed Ecoacquisti Trentino. Nei giorni della SERR, i numerosi ristoranti e supermercati aderenti sensibilizzeranno la clientela alla lotta contro lo spreco di cibo, che quest'anno, anticipando l'EXPO 2015, è il tema centrale dell'evento.-

[allegato "poster SERR 2014.pdf" eliminato da Franco Measso/U. Stampa/PAT]

In un contesto di crisi economica, si continua a buttare via ogni giorno una quantità inaccettabile di cibo ancora buono. Si parla, a livello mondiale, di 1,3 miliardi di tonnellate l'anno, ovvero circa un terzo del cibo prodotto per il consumo umano. Noi abitanti dell'Unione Europea, in media, buttiamo nella spazzatura 179 chili di cibo a testa ogni anno, per un totale annuo di 89 milioni di tonnellate.

LE AZIONI DEL PROGETTO ECOACQUISTI TRENINO

Circa il 5% degli sprechi alimentari, nel contesto europeo, avviene nel settore della distribuzione, soprattutto perché i prodotti prossimi alla scadenza vengono lasciati sullo scaffale dal consumatore.

Il progetto Ecoacquisti Trentino combatte questo tipo di spreco alimentare con due diverse azioni. Da un lato, chiedendo ai punti vendita in possesso del marchio Ecoacquisti Trentino di evidenziare con apposita scontistica i prodotti prossimi alla scadenza. Dall'altro, di cedere gratuitamente alle associazioni onlus i prodotti prossimi alla scadenza che il consumatore, nonostante lo sconto, decide di non acquistare. Con questo tipo di azione, nel 2013 i punti vendita Ecoacquisti hanno evitato che finissero nel cassonetto circa 107 tonnellate di cibo ancora buono.

Dal 22 al 30 novembre 2014, i punti vendita del circuito Ecoacquisti Trentino, ovvero quelli di NaturaSi/L'Origine, Poli, Coop Superstore, consorzio Sait e numerose cooperative ad esso associate, metteranno in evidenza queste azioni con un'apposita locandina, cercando di sensibilizzare ulteriormente la clientela al tema dello spreco alimentare. Non va dimenticato, infatti, che il 42% degli sprechi di cibo avviene all'interno delle mura domestiche.

Maggiori informazioni sul sito web: www.ecoacquistitrentino.it.

LE AZIONI DEL PROGETTO ECORISTORAZIONE TRENINO

Una parte degli sprechi alimentari avviene anche nel settore della ristorazione, soprattutto perché i clienti lasciano nel piatto avanzi che poi il ristoratore è tenuto a buttare.

Il progetto Ecoristorazione Trentino combatte questo tipo di spreco alimentare promuovendo l'asporto di cibo non consumato: il cliente è invitato a portare a casa i propri avanzi dallo slogan "Ri-gustami a casa – Col tuo cibo riempi il frigo, non il cestino". Con questo tipo di azione, gli eco-ristoratori trentini evitano ogni anno che finiscano nel cassonetto circa 8 tonnellate di cibo ancora buono.

Durante la SERR 2014, dieci ristoratori del circuito Ecoristorazione Trentino informeranno la clientela della possibilità di portare a casa il cibo non consumato con un'evidenza maggiore rispetto all'ordinario:

Agritur La Stropaia – Baselga di Pinè

Agritur Martinelli – Centa San Nicolò

Hotel America – Trento

Rifugio Maranza – Trento

Ristorante Corte dei Toldi – Terzolas

Ristorante Da Pino – San Michele all'Adige

Ristorante La Stua – Levico Terme

Ristorante Miola – Predazzo

Ristorante-pizzeria Antiche Contrade – Pergine Valsugana

Ristorante-pizzeria Le Giare – Pozza di Fassa

Maggiori informazioni sul sito web: www.ecoristorazionetrentino.it. -

()