



Sprechi alimentari, un banchetto per azzerarli

Piace Cibo Sano e Camera di Commercio tengono a battesimo la Hummy Box al ristorante

■ Ri-cibiamo è la parola d'ordine di Piace Cibo Sano e Camera di Commercio. Proprio queste due realtà, in collaborazione con il ristorante Mathis di Fiorenzuola, si sono unite nel progetto chiamato appunto "Ri-cibiamo. Chi ama il cibo non lo spreca": in pratica l'obiettivo è quello di approfondire il tema dello spreco alimentare combattendolo attraverso l'adozione da parte di Mathis di una "hummy box", che altro non è se non la versione aggiornata della classica "doggy box" per l'asporto da parte dei clienti del cibo avanzato, e l'organizzazione di iniziative di sensibilizzazione. Una è appunto quella in programma il prossimo 10 giugno al Mathis dalle 19.30: si tratta di un Caffèexpo organizzato in collaborazione con l'Università Cattolica che offrirà l'occasione

di presentare ufficialmente ai piacentini il progetto "Ri-cibiamo" e di discutere sullo spreco alimentare alla presenza dei docenti della Cattolica Paolo Rizzi ed Ettore Capri e della dottoranda di Agrisystem Sara Corrado. A seguire, alle 21, sarà la cena anti-spreco. L'annuncio dell'iniziativa è stato dato ieri mattina in Cattolica dai promotori del progetto Lucrezia Lamastra, Miriam Bisagni e appunto Ettore Capri: «L'idea del progetto è nata nel 2013, in cui si celebrava l'anno europeo contro lo spreco alimentare - ha spiegato Lamastra - la considerazione fatta è stata relativa alla percentuale degli sprechi alimentari complessivi nella ristorazione che ammontava al 14 per cento: abbiamo così pensato di indagare questo fenomeno, cercando di proporre domande e soluzioni e di capire quanto questo problema fosse sentito».

Ad aderire al progetto è stato appunto il pubblico esercizio di Fiorenzuola e diversi avventori

di alcuni ristoranti: a loro sono stati sottoposti dei quesiti per comprendere quali misure fossero adottate per prevenire o quantomeno ridurre lo spreco di cibo e in che misura si fosse consapevoli di questo fenomeno. Ma oltre all'indagine il progetto ha previsto appunto la realizzazione e la distribuzione di una "hummy box", di materiale informativo per i clienti sotto forma di una tovaglietta-gioco da tavola, una vetrofania, un opuscolo e alcune ricette per riutilizzare gli avanzi.

«Tutto il lavoro verrà appunto presentato il 10 giugno - hanno spiegato Capri e Bisagni - in modo da far comprendere ai partecipanti l'importanza di contenere e ridurre gli sprechi e i rifiuti della catena della ristorazione e del consumo attra-

verso un dibattito e una vera e propria cena all'insegna dell'anti-spreco».

Betty Paraboschi



I promotori del progetto, che si chiama "Ricibiamo. Chi ama il cibo non lo spreca" (foto Lunini)



Peso: 19%