



# Più consapevolezza per ridurre gli sprechi alimentari

Un libro delle piacentine Lucrezia Lamastra e Miriam Bisagni racconta l'innovativo progetto "RicibiAMO"

**PIACENZA** - Un terzo dei prodotti alimentari che vengono prodotti è destinato al cestino (il 50% circa non raggiunge la tavola, mentre il restante non raggiunge la pancia!). Il che vuole dire che il 28% della superficie agricola mondiale viene coltivata per produrre cibo destinato ad essere buttato. Sono numeri da capogiro, che suscitano una certa impressione. Soprattutto perché sappiamo che una persona su 9 non ha cibo a sufficienza per vivere. Inoltre, lo spreco di cibo va relazionato allo spreco di tutte le risorse che ci sono volute per produrlo (aria, acqua, suolo, biodiversità), risorse preziose che vanno gestite con cura.

Proprio a queste grandi problematiche è dedicato un libro, in cui è contenuta la narrazione di un progetto nato più di tre anni fa con l'obiettivo di contrastare lo spreco di cibo nel settore ristorazione.

Il volume, presentato nei giorni scorsi con successo al castello di Paderna, durante la rassegna *Frutti Antichi*, è frutto del lavoro di Lucrezia Lamastra, ricercatrice presso la Facoltà di scienze agrarie alimentari e ambientali della Cattolica di Piacenza, e Miriam Bisagni, sociologa presso la Ausl e anima della rete di filiera *Piace cibo sano*.

«Purtroppo - spiega Bisagni - in Italia c'è poca consapevolezza; il che non ci permette di raggiungere gli obiettivi di riduzione fissati nel piano di azione nazionale anti sprechi. Forse ci aiuterà la legge 166/2016 entrata in vigore il 14 settembre che fa della sensibilizzazione al tema uno dei punti cardinali».

In questa stessa legge si fa riferimento alla possibilità che le Regioni stipulino accordi e protocolli per la diffusione nelle *doggy bag* nel settore ristorazione. In realtà alle *doggy bag* le due autrici ci avevano già pensato 3 anni fa, nell'ambito del progetto *Ricibiamo* sostenuto dalla Camera di commercio di Piacenza e coordinato dalla stessa Lamastra con il supporto di *Piace cibo sano*. Si trattava di un progetto pilota sviluppato con il ristorante Mathis di Fiorenzuola per sensibilizzare e contrastare lo spreco di cibo al ristorante. Un questionario rivolto ai consumatori aveva permesso di capire come (fatto confermato anche da altri studi sull'argomento) i clienti del ristorante vivessero con una certa timidezza il fatto di portarsi via il pasto non consumato.

«Il progetto - spiega Lamastra - prevedeva un kit composto da una tovaglietta informativa sulle dimensioni dello spreco, una *doggy bag* dal design accattivante e un omaggio per i clienti (un piccolo libro "reversibile" conte-

nente da un lato i risultati dell'indagine sullo spreco di cibo e dall'altro tante ricette da provare a casa per rendere lo spreco una risorsa). Il tutto confezionato in materiale assolutamente biodegradabile ed ecocompatibile, per evitare la produzione di altri rifiuti».

«*RicibiAMO* - spiega Ettore Capri, professore ordinario presso l'Università Cattolica e responsabile di Opera, Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile, che è partner nello sviluppo del progetto pilota e nella sua diffusione - è un progetto innovativo ed originale oggi supportato da una norma. Originale perché voluto da piacentini, ancora una volta pionieri, in quanto è nato 3 anni fa quando di sprechi alimentari nella ristorazione non si parlava altrove. Innovativo perché è la grande opportunità dei ristoratori a non essere solo star televisive o dispensatori di ricette spesso usa e getta: gli chef recuperano un ruolo anche sociale promuovendo pratiche che salvaguardano l'ambiente e trasmettendo questa consapevolezza ai consumatori, i loro clienti. Quindi saranno

no degli Chef 2.0, sostenibili e responsabili nei confronti della società».

Circa le prospettive del progetto il professore chiarisce di essere «al corrente che Iren è interessata a sostenere lo sviluppo del progetto *RicibiAMO* e se questo non avverrà il progetto sarà certamente realizzato in altri territori che ne hanno fatto richiesta».

**cmol**



Miriam Bisagni, una delle autrici del libro



Peso: 23%