

DOGGY BAG AI RISTORANTI ABRUZZESI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, AL VIA "EAT ME HOME"

14 Marzo 2018



PESCARA - Entra nel vivo l'iniziativa che punta a far riscoprire il valore degli avanzi attraverso la consegna gratuita di doggy bag e materiale promozionale ai ristoranti per favorire un cambiamento nelle abitudini di consumo di cibo.

Dopo il lancio ufficiale svoltosi a Pescara lo scorso 19 febbraio, una nuova occasione per parlare di spreco alimentare e per distribuire le scatole in cartone alimentare realizzate nell'ambito della campagna "Eat me Home. Non lasciarmi nel piatto", promossa dalla Regione Abruzzo-Dipartimento per la Salute e il Welfare, con il patrocinio di Slow Food Abruzzo e Molise.

L'incontro, realizzato in collaborazione con Confcommercio Pescara, si è tenuto ieri all'interno del Saral Food, rassegna fieristica che raccoglie la filiera enogastronomica e tecnica del comparto food abruzzese e non solo. Un contesto mirato e una platea qualificata per promuovere le doggy bag brandizzate di "Eat me Home" e coinvolgere gli operatori della ristorazione presenti affinché si facciano portavoce con i propri clienti di questa buona

pratica.

All'incontro hanno partecipato **Marinella Sclocco**, assessore regionale alle Politiche Sociali, **Riccardo Padovano**, presidente Sib Confcommercio Pescara, **Giovanni Marrone**, presidente Associazione Ristoranti Confcommercio Pescara e **Roberto Casaccia**, vice preside dell'Ipsaar Filippo De Cecco.

I ristoratori e i balneatori intervenuti hanno ricevuto in dotazione due diversi formati di doggy bag da usare nella propria struttura, vetrofanie, pieghevoli informativi e tovagliette alimentari sotto piatto da distribuire alla clientela.

“La Regione Abruzzo ha avviato questa campagna con l'intento fondamentale di valorizzare il cibo contenendone lo spreco – ha sottolineato la Sclocco – Siamo partiti da una domanda: cos'è il cibo per gli italiani e, in particolare, per noi abruzzesi. Il cibo è vita, è salute, il cibo è racconto di una storia, è racconto di un territorio. Sprecare cibo significa perdere di vista questi aspetti. Eppure i dati sullo spreco alimentare sono impressionanti e restituiscono uno scenario che non risponde ad alcun criterio logico, economico e soprattutto di equità. In Abruzzo siamo stati lungimiranti anticipando, nel 2016, la legge nazionale con una regionale che spinge al recupero di cibo destinato al consumo umano per evitare che vada distrutto. Ma non è ancora abbastanza. Oltre alla normativa, è il buon senso e un profondo richiamo alla giustizia sociale che devono indurci ad agire. Ringrazio, per la grande sensibilità e per la preziosa collaborazione, i ristoratori e i balneatori che si faranno promotori di questa iniziativa. I prossimi step saranno rivolti alle scuole, attraverso azioni di sensibilizzazione e di educazione alimentare, perché i giovani sono il veicolo più efficace di un cambiamento culturale e sociale all'interno delle loro famiglie”.

“Come Fipe-Confcommercio Pescara abbiamo sempre creduto in questo genere di iniziative – ha commentato Padovano, vice presidente di Confcommercio Pescara e alla guida degli stabilimenti balneari della provincia – Sarà nostro impegno divulgare gli obiettivi e veicolare gli strumenti di questa campagna presso i ristoratori e balneatori iscritti a Confcommercio Pescara e faremo in modo che tutti gli stabilimenti balneari che fanno ristorazione, da Martinsicuro a San Salvo, aderiscano e ricevano in dotazione le doggy bag e il materiale promozionale di Eat Me Home”.

“Riportare a casa il cibo avanzato deve diventare un gesto semplice e consueto ogni volta che si va al ristorante – ha commentato **Giovanni Marrone**, presidente Associazione Ristoranti Confcommercio Pescara – La nostra Associazione provinciale aderisce alla campagna Eat Me Home che mette a disposizione dei ristoranti contenitori di design per dare ai clienti la possibilità di portare agevolmente a casa cibi non consumati. Nei ristoranti italiani

si sprecano ogni anno 185mila tonnellate di alimenti: sono numeri difficili da accettare, ma in parallelo si sta facendo strada una nuova sensibilità nel prevenire e contrastare questo problema. Nel mondo dei pubblici esercizi l'impegno contro lo spreco alimentare si esercita a vari livelli e comprende azioni di controllo in fase di acquisto, preparazione e conservazione degli alimenti. La doggy bag è l'ultimo, importante anello di questa catena. Ci sono ristoranti e trattorie in cui le porzioni sono più abbondanti rispetto agli ultimi standard: la doggy bag è un'importante espressione di educazione, sia ambientale sia di rispetto nei confronti di ciò che viene preparato e servito e potrà contribuire a recuperare una quantità sempre più significativa di derrate alimentari".