

Coldiretti; Legge antispreco Da Napoli, la vaschetta per ridurre i rifiuti

Comunicato - 05/08/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it

Mentre il Senato approva in via definitiva la Legge contro gli sprechi alimentari, con l'obiettivo di recuperare 1 milione di tonnellate di cibo all'anno, a Napoli le aziende di Coldiretti hanno già avviato iniziative presso i mercati di Campagna Amica e gli agriturismi con la donazione di prodotti "last minute" e con l'introduzione della vaschetta antispreco. La Legge punta a incrementare il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari per fini di solidarietà; e a limitare gli impatti negativi sull'ambiente attraverso l'educazione dei cittadini. "La norma aiuterà a semplificare le procedure" spiega Salvatore Loffreda, direttore di Coldiretti Campania e Napoli "per chi come noi da tempo è impegnato nel contrastare il fenomeno dello spreco alimentare. Presso i mercati di Campagna Amica i nostri produttori in vendita diretta spiegano ai consumatori come preparare i cibi riducendo al minimo lo scarto. Consigli utili per evitare che i prodotti agroalimentari marciscano o non siano utilizzabili. Allo stesso tempo è in uso una prassi ormai consolidata che va proprio in questa direzione. Ai clienti di Campagna Amica vengono regalati verdure e frutti molto maturi, con raccomandazioni per il consumo nell'arco di 24-48 ore. Un dono "last minute" che evita la produzione di rifiuti e allo stesso tempo diventa un messaggio di educazione alimentare". L'iniziativa della vaschetta antispreco arriva dalla penisola sorrentina, da un'idea dell'agriturismo Nonno Luigino. "Sempre più clienti ci chiedevano di portare a casa le pietanze non consumate" spiega Luigi Caccioppoli, presidente Agrimercato/Campagna Amica di Coldiretti Napoli "e all'inizio ci siamo organizzati alla meglio. Visto che le richieste sono ormai all'ordine del giorno, abbiamo pensato di mettere a disposizione gratuitamente delle vaschette richiudibili in Pet alimentare. La cosa che colpisce è che questa buona abitudine deriva da un cambiamento culturale in chi ha un reddito medio-alto. Non si conserva il cibo per bisogno ma per rispetto. Un segno evidente di un nuovo stile di vita che va diffondendosi e che parte di certo dall'apprezzamento per il cibo di qualità. Evidentemente ai prodotti lavorati e serviti a tavola negli agriturismi viene riconosciuto un valore aggiunto". Gli sprechi alimentari costano all'Italia 12,5 miliardi che sono persi per il 54%, per il 21% nella ristorazione, per il 15% nella distribuzione commerciale, per l'8% nell'agricoltura e per il 2% nella trasformazione. Si consolida una maggiore sensibilità con il 53% degli italiani che - sottolinea la Coldiretti - ritiene infatti che il contenimento degli sprechi alimentari dipenda soprattutto dalle scelte dei consumatori, con il 46% che sostiene possano essere combattuti con una migliore pianificazione della spesa.

