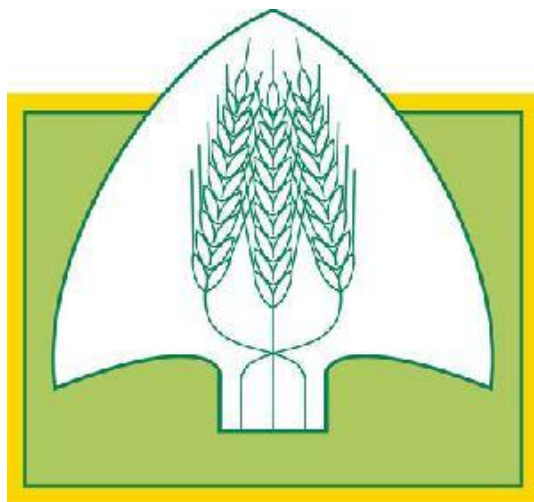




Coldiretti; "-Spreco +Riciclo" 40 Agriturismi aderiscono alla campagna



COLDIRETTI

Sono 40 i primi agriturismi campani aderenti all'iniziativa antispreco, promossa da Legambiente e Contital e sostenuta da Coldiretti e Terranostra Campania. Una campagna a favore dell'utilizzo di materiali virtuosi, che fa bene all'ambiente e alle tasche dei cittadini. Si chiama “-SPRECO + RICICLO” e ha l'obiettivo di coinvolgere ristoranti, agriturismi, mense, banqueting e catering, sale per cerimonie per la conversione ecologica del settore della ristorazione, attuando azioni concrete per prevenire lo spreco alimentare. Il lancio dell'iniziativa è stata presentata stamattina a Benevento presso l'agriturismo Le Peonie. La campagna, che prevede la distribuzione e l'utilizzo di vaschette di alluminio come strumento per consentire ai clienti delle attività ristorative aderenti di portare a casa il cibo non consumato, arriva nella rete degli agriturismi Campagna Amica, promossa da Coldiretti e Terranostra Campania. Una sfida importante per diffondere una pratica, utile ed etica come portare il cibo avanzato in una vaschetta di alluminio che una volta usata è riciclabile al 100% e all'infinito. Secondo i dati relativi al 2020 lo spreco alimentare a livello domestico in Italia costa circa 6,5 miliardi, quello

relativo alla produzione e distribuzione di filiera oltre i 3, per un costo nazionale di quasi 10 miliardi. Le tonnellate di cibo buttato annualmente in Italia ammontano a quasi 2 milioni. Numeri che, pur rimanendo allarmanti, segnalano un trend decrescente: infatti nel 2020 sono state salvate dallo spreco 222.125 tonnellate di alimenti, 27 kg di cibo a testa, 529 grammi a settimana con una riduzione dello spreco dell'11,7% rispetto al 2019, che si è tradotto in un risparmio nazionale di 376 milioni. Dove si spreca più cibo? In testa i supermercati (36%), poi i ristoranti (18%), le famiglie (15%), le mense scolastiche (12%), gli ospedali (11%) e le mense di lavoro (8%). “L'alleanza tra Legambiente e Contital nasce con l'obiettivo di dare un contributo alla conversione ecologica del settore della ristorazione a partire dalla lotta allo spreco alimentare - commenta Mariateresa Imparato, presidente Legambiente Campania - un problema che incide non solo sulla spesa delle famiglie, ma soprattutto su ambiente e vita delle persone. Per favorire un consumo consapevole servono strategie delle amministrazioni e del mondo industriale ma anche un nuovo atteggiamento dei cittadini. Basti pensare che la richiesta di un contenitore per portare a casa gli avanzi dei pasti non consumati al ristorante, molto utilizzata dalle popolazioni anglosassoni, non è ancora così diffusa nel nostro Paese per ragioni prettamente socio-culturali: solo 1 italiano su 5 la chiede al ristorante. Una campagna che si rafforza con l'adesione di Coldiretti e Terranostra Campania diffondendo la buona pratica negli agriturismi”. “La sostenibilità è un tema di grande attualità ed è molto sentito dai ristoratori e dai consumatori – afferma **Ferruccio Milanese**, Marketing Manager del Gruppo Laminazione Sottile, di cui è parte l'azienda Contital. L'alluminio è un materiale versatile e pratico, ma soprattutto riciclabile al 100 per cento e che vanta in Italia tassi di raccolta e riciclo molto elevati, come dimostrano i dati pubblicati annualmente dal Consorzio Cial. Per questo motivo chi utilizza un packaging in alluminio per preservare, cuocere, trasportare o riscaldare i cibi, fa anche una scelta responsabile verso l'ambiente. Contital è impegnata inoltre a migliorare costantemente i prodotti che realizza progettandoli e riprogettandoli in termini di ecodesign”. “Il primo appello all'adesione – sottolinea **Manuel Lombardi**, presidente di Terranostra Campania – ha raccolto immediatamente 40 adesioni dalla nostra rete Campagna Amica, ma siamo certi che i numeri cresceranno velocemente nei prossimi giorni. La partnership con Legambiente ci offre la possibilità di far conoscere ai cittadini il nostro percorso verso la qualità

dell'offerta, che fa leva soprattutto sulle scelte green. Il nostro obiettivo è adottare buone prassi che tendano all'obiettivo rifiuti zero, attraverso l'eliminazione progressiva della plastica e dei prodotti monouso, il riciclo degli scarti alimentari attraverso l'installazione di compostiere. Pertanto la campagna antispreco diventa un prezioso contributo alla riduzione a monte della produzione dei rifiuti e un messaggio culturale fortissimo sul valore del cibo". "La cultura contadina – dichiara **Gennarino Masiello**, presidente di Coldiretti Campania – ha sempre avuto grande rispetto per il cibo. Una volta si dava un bacio al pezzo di pane che cadeva in terra, come segno di rispetto per il lavoro e per i doni di madre natura. Con questo spirito Coldiretti Campania aderisce convintamente all'iniziativa antispreco di Legambiente, promuovendo in contemporanea negli agriturismi e nei mercati di Campagna Amica le buone pratiche per ridurre al minimo lo scarto alimentare. Siamo convinti che l'agricoltura debba giocare un ruolo chiave nella transizione ecologica, che coinvolge la produzione agroalimentare, la tutela del paesaggio e dell'ambiente, l'uso intelligente delle energie rinnovabili, la tutela e il recupero dell'acqua. Rispettare il cibo aiuta a rispettare questo percorso. Bisognerebbe ricominciare ad insegnarlo nelle scuole, introducendo le mense vere e non i catering".