I consigli di Fipe per non sprecare il cibo, a casa e al ristorante

natale-fipe-27696355

Occhio allo spreco. Sono sempre di più negli ultimi anni le voci che si levano per sottolineare la necessità di favorire un modello di economia sostenibile che tenga conto della scarsità delle risorse e della loro non infinità. **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** vuole dare alcuni semplici consigli su come evitare gli sprechi: **validi sia per quelli che trascorrono le festività a casa che al ristorante e in altri locali pubblici**, questi piccoli accorgimenti potranno aiutare ristoratori e avventori a ridurre gli sprechi di cibo.

Sprechi che in prospettiva potrebbero essere in quantità ingenti dato che, secondo le indagini condotte dalla Fipe in collaborazione con Format Research su un campione statisticamente rappresentativo, circa 5,6 milioni di italiani - pari all'11% della popolazione, hanno trascorso il **pranzo di Natale** con amici e/o parenti presso ristoranti, trattorie e altri locali pubblici, mentre a **Capodanno** saranno circa 7,5 milioni – pari al 14,7% della popolazione totale, coloro che aspetteranno lo scoccare della mezzanotte in un ristorante o in un altro locale pubblico.

"Come Fipe ci siamo sempre battuti affinché si facesse di più a livello normativo per favorire la **riduzione degli sprechi alimentari** all'interno di ristoranti e pubblici esercizi - commenta il direttore generale della Fipe **Marcello Fiore** - e abbiamo espresso tutta la nostra soddisfazione quando lo scorso 14 settembre è entrata in vigore quella che è conosciuta come '**Legge anti spreco'**. Nonostante questo, però, riteniamo che in un periodo di picco dei consumi alimentari come quello natalizio, sia necessario ricordare a tutti l'importanza del cibo e di come vada scelto e preparato nelle giuste quantità".

I principi cardine della preparazione di pranzi e cene in questo periodo devono essere sempre due: **scegliere prodotti di stagione e acquistare materie prime che potremo riutilizzare nei giorni successivi**. Fipe raccomanda ai propri associati di **facilitare i clienti nel portare a casa gli alimenti e le bevande ordinate e non completamene consumate**, perché anche con questo piccolo gesto si

combattono gli sprechi alimentari e si alleggerisce la quantità di rifiuti. Molte amministrazioni comunali stanno realizzando, con la distribuzione ai ristoranti di ***doggy bag***, programmi di contenimento dei rifiuti della ristorazione ai quali deve corrispondere – sostiene Fipe – una **diminuzione della tariffa dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani**.