Fipe presenta le nuove linee guida europee contro gli sprechi

3c95c37b5253f9f1f5413bc3da40eb32-xl-eb16b22e

Il futuro? Sempre più green e attento all'ambiente, uno scenario in cui bar e ristoranti italiani giocheranno un ruolo molto importante. Un valore che **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** sottolinea ancora una volta in qualità di partner al **Villaggio per la Terra 2017,** l'importante evento che anima ogni anno la primavera capitolina per promuovere la formazione di una nuova coscienza ambientale. In questa occasione Fipe presenterà al pubblico italiano le "**European hospitality industry guidelines to reduce food waste and recommendations to manage food donations**", un importante documento internazionale firmato da Hotrec con le nuove linee guida che contribuiranno a regolamentare e agevolare l'impegno di bar e ristoranti nella lotta agli sprechi, attraverso l'incremento delle donazioni per una migliore gestione dell'invenduto e degli alimenti non consumati.

"La lotta agli sprechi alimentari è diventata per tutti un'assoluta priorità. Lo spreco si realizza soprattutto nei consumi domestici, in una situazione in cui può spesso mancare una corretta informazione sulle corrette pratiche alimentari - dice **Aldo Mario Cursano**, vicepresidente Vicario di Fipe -. Il mondo della ristorazione è da questo punto di vista un luogo di creazione di sensibilità e di trasferimento al pubblico di conoscenze e competenze. Per questo la Federazione ha scelto di essere partner del Villaggio per la Terra per promuovere le iniziative finora messe in campo nel mondo del fuoricasa sul fronte della sostenibilità e sensibilizzare il pubblico su un impegno che non può più essere rimandato. Nella sola Unione Europea ogni anno infatti vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti in Ue. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del mondo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità, nella gestione delle risorse alimentari e nella promozione di una cultura di sostenibilità verso la clientela, attraverso gesti semplici ma importantissimi come il mettere a disposizione le family bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante".

"Le nuove linee guida europee di Hotrec - prosegue Cursano - mettono a sistema una serie di indicazioni per una **ristorazione sempre più sostenibile** e che Fipe ha promosso in questi anni nei confronti dei pubblici esercizi italiani. Privilegiare il più possibile i piatti del giorno, menù con poche pietanze e prodotti di stagione, adattare le porzioni in base alle diverse esigenze della clientela sono accorgimenti utili per evitare sprechi inutili di cibo. In parallelo come Fipe ci impegniamo a dare informazioni e consigli "antispreco" al pubblico su come promuovere una cultura della sostenibilità anche a casa, ad esempio in occasione delle festività natalizie e pasquali. Grazie inoltre alla legge Gadda entrata in vigore in estate e che la Federazione ha caldeggiato a lungo, ristoranti, bar, mense possono finalmente recuperare gli avanzi (si parla di oltre 12 miliardi di derrate alimentari), che anziché finire nell'immondizia diventano risorse a favore della comunità e in particolare delle fasce più deboli della popolazione".

Fipe sarà presente al Villaggio della Terra con un proprio stand in cui promuoverà le iniziative di sostenibilità messe in campo in questi anni, come le dieci regole per ridurre gli sprechi in cucina realizzate insieme allo chef stellato Andrea Berton. Il vicepresidente Vicario Aldo Mario Cursano sarà inoltre, insieme al vice ministro MIPAAF **Andrea Olivero**, tra gli ospiti del convegno "Agricoltura sociale e lotta agli sprechi alimentari, metodi e progetti per costruire il futuro e le relazioni umane", in programma sabato 22 aprile alle ore 11.30 presso la Terrazza del Pincio (Roma).