LeftOver Lovers, in Salento la lotta agli sprechi parte dai salumi

lol-ivsi-75d53b28

Responsabilizzare il settore della ristorazione e i suoi clienti sperimentando modi innovativi e strumenti partecipativi per **ridurre le quantità di cibo ordinate o avanzate nel piatto**, a partire dall'uso delle **Foodie-Bags**. Ecco il progetto **LeftOver Lovers (LoL)** (tradotto letteralmente dall'inglese "amanti degli avanzi"), che viene presentato martedì 30 aprile a Otranto dall'agenzia **De-LAB**, col sostegno dell'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (Ivsi)**, e che si svolgerà nel mese di maggio nel territorio salentino.

"Abbiamo accolto con entusiasmo la proposta di **Lucia Dal Negro** (founder dell'agenzia De-LAB) di partecipare al progetto LeftOver Lovers in Salento - sottolinea il direttore dell'Ivsi **Monica Malavasi** - perché crediamo nell'importanza dell'innovazione sociale e della lotta contro il food waste (tra gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'Onu). Come Istituto Valorizzazione Salumi Italiani promuoviamo la sostenibilità e la responsabilità sociale attraverso il Manifesto IVSI che si fonda su sette valori: Storia e tradizione, Informazione e cultura, Qualità e sostenibilità, Legame con il territorio, Stile di vita italiano, Gioco di squadra e Orientamento al futuro. Il **Manifesto IVSI** è quindi una carta che enuncia principi, valori e caratteristiche che fungono da linea guida per le aziende che decidono di aderirvi e sottoscriverlo; un modus operandi applicato e condiviso dai Consorziati dell'Istituto, che decidono volontariamente di farne parte".

Presente all'evento inaugurale lo chef **Cristian Broglia**, nominato SalumiAmo Ambassador nel 2018: a lui il compito di dimostrare quanto sia attuale in cucina il detto medievale "**del maiale non si butta via niente**", illustrando le "buone pratiche" per non sprecare i salumi in cucina. Nemmeno una fetta di salame.