Fipe: "Allarme sprechi alimentari, intervenga il governo"

fipe-78e77056

L'Italia in prima linea come la Francia nella **lotta agli sprechi alimentari**. Questa la richiesta della **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** in occasione del convegno "**La tecnologia a favore della sostenibilità nei pubblici esercizi: come ridurre gli sprechi alimentari ed energetici**" in chiusura della manifestazione **Cucinare di Pordenone**. A sottolineare la portata di un fenomeno, quello dello spreco alimentare, che nei numeri costituisce un'autentica piaga sociale, è stato il **direttore generale della Fipe, Marcello Fiore**: "I consumi fuoricasa costituiscono ad oggi il 34% dei consumi alimentari per un valore di 20 miliardi di acquisti di alimenti. Un terzo di questi consumi avviene nei pubblici esercizi, con enormi sprechi di cibo, mentre se parliamo di mense scolastiche ben il 50% degli alimenti vengono buttati".

Dati allarmanti che impongono un ripensamento gestionale e, prima di tutto, un **intervento urgente a livello governativo**: "Sono in itinere parlamentare norme adeguate per facilitare la gestione dei prodotti freschi e sfusi - prosegue Fiore -. Dalle parole tuttavia bisogna al più presto passare ai fatti. La peculiarità del settore che la Fipe rappresenta è costituita dal fatto che, a differenza di ciò che accade nelle famiglie, in cui è uso consumare cibi avanzati dai pasti precedenti, al cliente devono essere costantemente presentati prodotti fragranti e al meglio dell'appeal visivo e delle condizioni organolettiche. Tutto ciò comporta da parte dei ristoratori **l'obbligo di scartare enormi quantità di prodotto non consumato**. Ignorare le esigenze dei pubblici esercizi e privilegiare esclusivamente i prodotti confezionati significa perdere 1/3 dei consumi di alimenti e ingenti quantità di prodotti pronti soprattutto per il consumo immediato e disponibili ad essere correttamente riutilizzati".

Sul tema Fipe ha sostenuto in Parlamento emendamenti specifici a beneficio di esercenti e ristoratori, in particolare in riferimento alla **proposta di legge n. 3057 per la limitazione degli sprechi**, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale. Un impegno che ha come obiettivo la promulgazione di una legge ad hoc: "La norma che chiediamo come Fipe - dichiara Marcello Fiore -

dovrà facilitare il lavoro degli esercenti nella **gestione del cibo invenduto**: già oggi infatti molti esercizi, in particolare nella ristorazione pubblica e collettiva, del catering, del banqueting, della pasticceria, consegnano giornalmente chilogrammi di cibo invenduto a **istituzioni benefiche** anziché avviarlo alla distruzione. È necessario che la legge preveda un approccio che si traduce nel regolamentare, nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza, la cessione di prodotti di immediato utilizzo o allo stato sfuso, insieme a semplificazioni di natura fiscale".

I dati sullo spreco alimentare sono stati annunciati da Fipe a Cucinare in occasione del convegno che ha visto la presentazione di alcune interessanti best practice attive nel territorio friulano e di Pordenone in particolare. Un esempio è dato dall'iniziativa "**Tenga il resto**", tramite cui Cial - Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi in alluminio ha fornito ai pubblici esercizi della zona 100mila vaschette di alluminio, che consentiranno ai clienti di bar e ristoranti di **portare a casa il cibo non consumato**. "Un'azione concreta per la prevenzione, riduzione e recupero dei rifiuti previste dal Comune di Pordenone, capoluogo di provincia campione nella raccolta differenziata (oltre l'80% nell'ultimo anno)", ha spiegato l'Assessore all'Ambiente del Comune di Pordenone **Nicola Conficoni**; "Il nostro impegno è lavorare affinché la lotta allo spreco alimentare si affianchi alla gestione sostenibile dei rifiuti, che deve puntare non solo al recupero e riciclo ma anche sulla riduzione degli sprechi. "Tenga il Resto" è un'iniziativa che ha la finalità di legare due messaggi ambientali di grande attualità: il risparmio delle risorse e il riciclo dei materiali, e la lotta contro lo spreco alimentare. Due messaggi che gli imballaggi in alluminio, in particolare la vaschetta distribuita nei ristoranti aderenti, sposano alla perfezione. L'alluminio è un materiale riciclabile all'infinito e al 100%, tanto che la vaschetta, dopo più utilizzi, se correttamente separata in casa in raccolta differenziata, può rinascere e trasformarsi in tanti oggetti di uso comune. In più, la vaschetta in alluminio è l'imballaggio perfetto per salvare il cibo che avanza, per la sua resistenza, per la malleabilità e per la praticità che la contraddistingue. Oltre che, cosa da non sottovalutare, per la capacità di conservare e tenere i cibi alla loro temperatura ideale". Un esempio di azione congiunta tra Fipe, istituzioni e associazioni territoriali che, auspica Marcello Fiore, non mancherà di portare presto buoni risultati e che costituirà un esempio virtuoso per il comparto della ristorazione anche a livello nazionale.