Legge antispreco, Fipe: Atto di grande civiltà

spreco-alimentare-01-cef5f6ca

«Con questo provvedimento, il Parlamento Italiano inaugura una nuova stagione: quella della sostenibilità concreta». Con queste parole, **Marcello Fiore** – Direttore Generale di Fipe -Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha commentato l'approvazione definitiva da parte del Senato della legge che combatte lo spreco alimentare insieme alle altre forme di spreco.

logo fipe rgb«Si fa spesso un gran parlare di sostenibilità e di risparmi ambientali, ma in molti casi sono solo buone intenzioni. Questa legge invece inaugura una nuova strada: ristoranti, mense, bar potranno recuperare gli avanzi – sono oltre 12 miliardi di derrate alimentari – che anziché finire nell'immondizia diventano risorse a disposizione della comunità e, in particolare, delle fasce più deboli della popolazione. Fipe è particolarmente soddisfatta della celere approvazione di un provvedimento che semplifica le procedure per certificare di fronte al fisco le donazioni di alimenti: non a caso ha visto approvare un suo emendamento che consente di indicare sulla bolla di accompagnamento il solo peso di ciò che si dona invece della descrizione analitica. Inoltre l'attenzione dedicata al doggybag consentirà a ristoranti e pizzerie di dare la possibilità ai clienti di portarsi a casa quel che hanno ordinato e non interamente consumato.

Infine – conclude Fiore – *Fipe dà la propria disponibilità per collaborare con quelle Regioni che vorranno mettere mano a regolamenti specifici e con tutti quei comuni che sapranno approfittare della nuova normativa per premiare con la prevista riduzione della Tari le imprese più virtuose»*.

FICAl commento di Fipe si aggiunge anche quello della Federazione Italiana Cuochi: *«La FIC* , dichiara il segretario generale **Salvatore Bruno**, *si sta impegnando già da diversi anni per combattere lo spreco alimentare, sia intervenendo durante le emergenze, sia nel compiere opere socialmente utili, anche a fianco della Caritas Italiana e della Protezione Civile. Ci deve essere un impegno comune* - conclude Salvatore Bruno - *per utilizzare al meglio le eccedenze alimentari. La legge approvata in Senato favorirà di certo attività di questo tipo. La Federazione Italiana Cuochi si sta inoltre preoccupando di ridurre gli sprechi alimentari all'interno delle attività ristorative; è una filosofia in linea con un corretto impiego delle risorse. A livello professionale dobbiamo fare tutto per non*

sprecare nulla».

www.fipe.it

www.fic.it