Fipe: la lotta allo spreco non va in vacanza

presidente-stoppani-a8610007

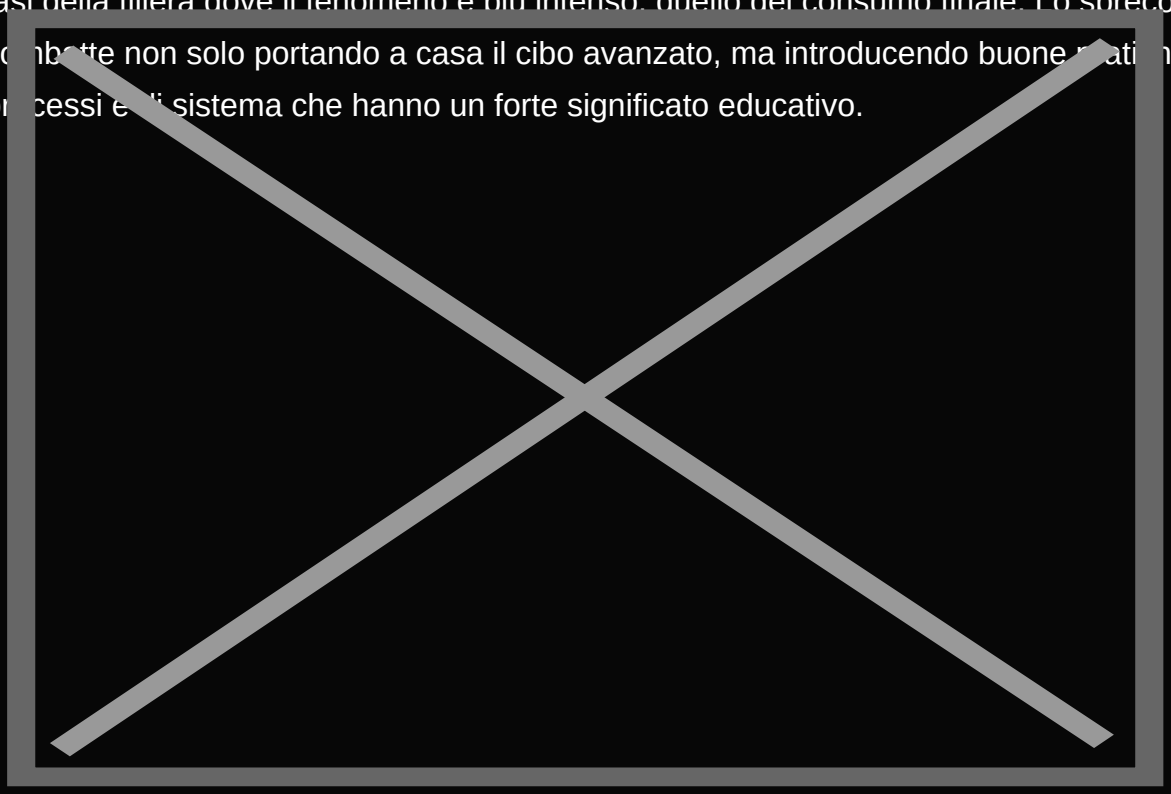
Fipe lancia il Manifesto per una ristorazione sostenibile. L'idea che il cibo non sia una merce qualsiasi ma un condensato di valori sociali culturali e ambientali ha spinto la Federazione Italiana Pubblici Esercizi a diffondere delle vere e proprie linee guida per aiutare i professionisti in maniera concreta nella lotta allo spreco alimentare. Acquistare materie prime di qualità al giusto prezzo, valorizzare e formare il personale, incentivare i clienti a portare via quanto non viene consumato, sono solo alcune delle indicazioni che Fipe invita a seguire per rendere il settore davvero sostenibile.

Tuttavia, è fondamentale che la lotta allo spreco non riguardi solo i professionisti, ma tutti i cittadini impegnati nelle proprie cucine e, prima ancora, nel fare la spesa quotidianamente. Proprio per questo Fipe si è impegnata nella promozione e nella diffusione anche di un secondo testo, rivolto alle famiglie: un vero e proprio decalogo anti - spreco per sensibilizzare i cittadini ed educarli al riuso in cucina. Un breviario formativo-informativo realizzato in collaborazione con lo Chef Franco Aliberti, che ha fatto della circolarità e dell'utilizzo di materie prime povere la sua filosofia.

Questi due documenti arrivano a 3 anni dall'entrata in vigore della legge 166 contro lo spreco alimentare, *"In questo periodo sono stati raggiunti importanti risultati in termini di gestione e recupero delle eccedenze lungo la filiera agroalimentare, grazie ad una semplificazione delle procedure, ma anche per una migliorata sensibilità sul tema, che ha beneficiato dell'eredità di Expo Milano 2015, che proprio dell'alimentazione aveva dedicato la manifestazione, con un titolo -Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita - esplicito negli obiettivi"*. – dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe. *"È importante però insistere e continuare a lavorare per valorizzare sempre più i modelli di ristorazione che riducano gli sprechi, attraverso una sostenibilità che sia prima di tutto di sistema. Il nostro, infatti, è un settore più di altri interessato dal problema dello spreco alimentare, da contrastare e correggere per tutelare l'ambiente, consentire un giusto utilizzo delle materie prime, che non sono illimitate, educare a corretti comportamenti alimentari e contrastare le diseguaglianze che portano alla fame o alla malnutrizione di ancora troppi abitanti del pianeta".*

“La legge “antisprechi” compie tre anni e ha funzionato bene perché fornisce strumenti operativi, procedure semplificate e una fiscalità agevolata. Per questo si è esteso il modello, oltre a cibo e farmaci, anche ad altri prodotti importanti per le famiglie come quelli per l’igiene o la cartoleria, e l’ultima novità è l’aggiunta dei libri – dichiara l’On. **Maria Chiara Gadda**- *Va fatta conoscere di più perché recuperare le eccedenze significa consegnare nuova vita ai prodotti, che trovano un rinnovato valore nella solidarietà. La legge è diventata anche un modello culturale. Il “rimpiattino” di Fipe ne è un esempio positivo che ha coinvolto moltissimi ristoranti, e la sana abitudine di portare a casa quanto non consumato al pasto sta diventando una realtà anche in Italia”.*

Fipe rinnova il suo impegno in questa direzione, rilanciando anche uno degli ultimi progetti sullo spreco alimentare nei pubblici esercizi: il Rimpiattino. Un progetto realizzato in collaborazione con Comieco – Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, una proposta per rendere più familiare al pubblico italiano la Doggy Bag, sdoganandone l’utilizzo e, anzi, promuovendola sul territorio, consentendo il recupero dei residui di cibo non consumato in una delle fasi della filiera dove il fenomeno è più intenso, quello del consumo finale. Lo spreco alimentare si combatte non solo portando a casa il cibo avanzato, ma introducendo buone pratiche a livello di processi e di sistema che hanno un forte significato educativo.



“La mia cucina è attenta alla sostenibilità ambientale. Le materie prime utilizzate vengono presentate in diverse consistenze, sfruttando tutte le parti commestibili di frutta e verdura, nonché gli ingredienti più poveri e

meno nobili. Il risultato è un gioco di apparenze visive e gustative che inganna i sensi: non sempre quello che si osserva è simile al gusto che il nostro cervello immagina di provare." – Chef **Franco Aliberti**.

"Siamo orgogliosi di far parte di Fipe e di sostenere con il nostro impegno le attività dedicate alla lotta allo spreco alimentare – dichiara lo chef **Claudio Sadler**, Presidente dell'Associazione Le Soste – *Cucinare in modo sostenibile è fondamentale per tutti i professionisti del settore ma anche per i cittadini che grazie a questi dieci consigli potranno ridurre concretamente gli sprechi di cibo".*