

LA FAMILY BAG APPRODA ANCHE ALL'AQUILA, E GLI AVANZI DEL RISTORANTE LI PORTI A CASA

13 Marzo 2016



L'AQUILA – Arriva anche all'Aquila la Family bag, la pratica già diffusissima in altri Paesi d'Europa che consente di portare a casa le pietanze che avanzano dalla cena al ristorante.

Il progetto, sottoscritto da Comune, Aquilana Società Multiservizi (Asm), Slow Food e associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti e Cna, Agenzia per lo sviluppo della Camera di Commercio, è stato chiamato "Eco-Ristorazione Aquilana".

I protagonisti dell'accordo hanno firmato un protocollo che definisce alcune azioni per la riduzione dei rifiuti organici e soprattutto dello spreco alimentare.

"In particolare, grazie al progetto, realizzato dal settore Ambiente del Comune dell'Aquila, in collaborazione con Asm – è stato spiegato – gli esercizi di ristorazione aquilana offriranno e promuoveranno alla propria clientela la possibilità di portare a casa, in modo sicuro e igienico, l'eventuale cibo avanzato durante il pasto, grazie a una vaschetta biodegradabile e compostabile".

In questa prima fase, sperimentale, è previsto il coinvolgimento di circa 10/12 esercizi campione (tra ristoranti, pizzerie e agriturismi fornite dalle associazioni di categoria) i quali verranno formati adeguatamente.

"Verrà creato un tavolo di coordinamento – hanno aggiunto i promotori – permanente, che coinvolga i principali attori del progetto che avrà il compito di sostenere ed indirizzare lo sviluppo delle attività progettuali. Saranno interessati tutti gli esercizi per i quali il servizio di ristorazione è l'attività prevalente e che comunque offrono questo servizio in modo continuativo: ristoranti, pizzerie, agriturismi. Non verranno presi in considerazione, in questa prima fase, mense e servizi di catering, lunch-bar, alberghi, ma non si esclude il loro coinvolgimento in una fase più matura del progetto".