

L'AQUILA: DAL 9 MAGGIO IN 18 RISTORANTI LE ECO VASCLETTE PER IL CIBO AVANZATO

5 Maggio 2016



L'AQUILA - Da lunedì 9 maggio nei ristoranti aquilani, chi vuole può riportare a casa il cibo non consumato al tavolo parte il progetto Eco ristorazione aquilana.

L'obiettivo è quello della creazione di un circuito di esercizi di ristorazione nella città dell'Aquila, in cui sia offerta e promossa ai clienti la possibilità di portare a casa, in modo sicuro e igienico, l'eventuale cibo avanzato dal pasto consumato.

Il progetto ideato e predisposto dalla Asm L'Aquila è stato approvato e finanziato dal Comune dell'Aquila ed ha ottenuto il patrocinio del Ministero dell'Ambiente.

Le associazioni di categoria coinvolte nel progetto (Confcommercio, Cna, Confesercenti, Agenzia per lo sviluppo della Camera di Commercio e Slow Food) hanno aderito ad un accordo di programma per il 2016 coinvolgendo e selezionando 19 attività per la fase sperimentale.

Nell'incontro tenutosi ieri presso l'assessorato all'Ambiente con la presenza dell'assessore Maurizio Capri, e l'assessore al Commercio Pierluigi Mancini e l'amministratore unico di Asm Francesco Rosettini, sono state consegnate le eco-vaschette le buste e la vetrofania di identificazione alle associazioni.

L'eco-vaschetta, fatta in carta proveniente da foreste certificate FSC e totalmente compostabile, viene messa a disposizione dei clienti che vorranno portare a casa il cibo non consumato a tavola.

Le buste dove inserire le eco-vaschette, sono prodotte in materiale biodegradabile compostabile, possono essere utilizzate per la raccolta dell'umido ed entrambe smaltite nel bidone marrone.

E' stata fatta una scelta assolutamente ecologica utilizzando solo materiale biodegradabile compostabile da smaltire nell'organico.

Lo spreco alimentare è uno scandaloso paradosso del nostro tempo. Mentre vi è la necessità di aumentare la produzione di alimenti almeno del 70% nei prossimi anni per nutrire una popolazione che conterà 9 miliardi nel 2050, nel mondo si spreca più di un terzo del cibo che viene prodotto.

Tanto che se si potessero recuperare tutte le perdite e gli scarti, si potrebbe dare da mangiare, per un anno intero, a circa metà dell'attuale popolazione mondiale.

Con il progetto Eco ristorazione aquilana si vuole proporre uno strumento concreto per diffondere la cultura della lotta agli sprechi, formalizzando e promuovendo una prassi (comunemente chiamata "doggy bag") semplice, igienica e vantaggiosa per tutti, con il valore aggiunto dato dal grande valore sociale, ambientale ed etico.

Si tratta dunque di una sperimentazione volta a favorire una tipologia di consumo più etica, virtuosa e responsabile, nella direzione della riduzione dello spreco alimentare iniziando dal settore della ristorazione.

Spesso tale pratica viene interpretata come un'azione di cattivo gusto, ma questo retaggio culturale non tiene conto dell'alto valore etico e di responsabilità sociale inclusi nel gesto: in questo periodo storico segnato dalla crisi economica e ambientale, adottare uno stile di vita sobrio, sostenibile e salutare è diventato necessario!

Secondo i dati pubblicati dalla Fao, ogni anno quasi 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finiscono nel bidone dell'immondizia, circa un terzo della produzione totale di cibo destinato al consumo umano.

E noi italiani non siamo certamente senza colpe: lo spreco tricolore annuale ammonta a 6,5 milioni di tonnellate, pari a 108 chilogrammi pro-capite tra sprechi alimentari in casa, scuola, ristorante filiera produttiva e distributiva.

Certo, meno della media europea, che sale a 180 chilogrammi, ma questo non può esimerci dal prendere provvedimenti. Ogni anno, un terzo di tutto il cibo prodotto per il consumo umano va perso o sprecato. (FAO, Barilla CFN)

Non verranno presi in considerazione, quanto meno 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.

I ristoranti individuati dalle associazioni di categoria sono:

- "PUNTO G" (Ristorante-Pizzeria-Enoteca-Art Gallery- B&B)
Via della Mainetta n. 62/F - 67100 L'AQUILA - Loc. Coppito
- "SOSTA SRL" (Pizzeria - Ristorante - Bar)
Via Strinella nn. 62/64 - 67100 L'AQUILA
- "LA MATRICIANA" (Ristorante)
Via Francesco Paolo Tosti n. 68/G - 67100 L'AQUILA
- "FATTORIA ANTICA FORCONIA" (Agriturismo)
Via Inciampa la Notte - 67100 L'AQUILA
- "LOCANDA AQUILANA DA LINCOSTA" (Ristorante) -
Via Antonelli n. 6 - 67100 L'AQUILA
- "RE GATTO" (Ristorante)
Via Madonna del Ponte n. 2 - 67100 L'AQUILA
- "CHERRY" (Ristorante Pizzeria Rosticceria)
Via Fioretta n. 84 - PAGANICA - 67100 L'AQUILA
- "LE MANGIATOIE" (Ristorante)
Piazza Cansatessa n. 1 - 67100 L'AQUILA
- "LO SCOGLIO" (Ristorante)
Via dei Colatoi n. 13 - CANSATESSA - 67100 L'AQUILA
- "LA RUPE" (Ristorante)
Via S. Giacomo n. 7 - 67100 L'AQUILA
- "IL VICOLETTO" (Osteria Pizzeria)
Via del gatto, 1 - 67100 L'AQUILA
- "T-BONE " (Ristorante)
V.LE CORRADO IV N 32 67100 L'AQUILA
- "PASSAPAROLA" (Ristorante Pizzeria)
V.LE CORRADO IV 67100 L'AQUILA
- "LE BISTROT" (Gastronomia)
VIA PESCARA 4 67100 L'AQUILA
- "PRIMO PAPAVERO" (Ristorante)
VIA SAN BERNARDINO 9 67100 L'AQUILA
- "RISTORANTE ERNESTO"
VIA LUSSENBURGO SNC 67100 L'AQUILA
- "DELFINA " "ALLE 99 CANNELLE"
VIA BORGO RIVERA N 23 67100 L'AQUILA
- "910" (Ristorante)
STR S 17 OVEST L'AQUILA (PRESSO CENTRO COMM. PANORAMA)

