

## **COMUNICATO STAMPA**

### **#TASTEDON'TWASTE, TROPPO BUONO PER ESSERE BUTTATO**

#### **ASA, COMUNE DI TIVOLI, TIVOLI FORMA E SLOW FOOD TIVOLI E VALLE DELL'ANIENE INSIEME CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE: SI COMBATTE EDUCANDO AL RIUSO E RISCOPRENDO ANTICHE TRADIZIONI CULINARIE**

“Portare la cultura del riuso, del recupero delle eccedenze, entrare nei menù dei ristoranti, nelle case, in punta di piedi, come fece un tempo la tv, per avere una conversione economica dell'ecologia.” Così l'ingegner **Francesco Girardi, Amministratore Unico di Asa S.p.A.** Ha aperto il convegno "#TASTEDON'TWASTE - TROPPO BUONO PER ESSERE BUTTATO", promosso dalla municipalizzata del Comune di Tivoli in collaborazione con **Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene** e **Tivoli Forma**, in occasione della Giornata internazionale contro lo spreco alimentare. Dati alla mano, la necessità di portare avanti azioni volte al riuso e alla trasformazione delle eccedenze è sempre più impellente. Se sprecato, infatti, il cibo è responsabile dell'**8% delle emissioni globali di gas serra**. Solo in Italia il **40% degli scarti alimentari viene prodotto in casa**, mentre il **21% dalle attività di ristorazione**. Ognuno di noi spreca mediamente **65 kg di cibo pro-capite l'anno**, e dal punto di vista economico, questo incide dello **0,88% sul Pil**, per un totale di **15 miliardi di euro letteralmente "buttati via"**.

"Parlare di spreco alimentare è un imperativo per Asa S.p.A. che, già da anni, sta portando avanti, in concomitanza con la gestione dei rifiuti e della differenziata, progetti volti alla riduzione degli sprechi nelle case e nei ristoranti", dice **Francesco Girardi, A. U. di Asa S.p.A.** "Il nostro '**Porta a Casa, il cibo non si butta**' sta prendendo piede, sta facendo da modello per altre iniziative a livello nazionale, ma tanto dobbiamo ancora lavorare. Bisogna attuare una rivoluzione culturale e sdoganare l'idea che gli avanzi non siano più utilizzabili, che non siano buoni. Siamo felici intanto di poter contare, oltre che su una maggiore sensibilità dei cittadini, sull'impegno di alcune attività di ristorazione che, aderendo al progetto, oltre a dare indietro agli avventori il cibo ordinato non consumato in un kit, hanno voluto inserire nel menù dei piatti realizzati con delle eccedenze di materie prime".

Oltre all'anima ecologica il tema dello spreco alimentare, come determinato dall'Agenda 2030, ha anche un'anima sociale che può portare alla riduzione della povertà. "È un risvolto dell'argomento che il mio assessorato ha preso molto a cuore: la redistribuzione delle eccedenze di cibo ai soggetti non abbienti, attraverso una costante collaborazione con gli enti caritatevoli", ha dichiarato **Maria Luisa Cappelli, Assessore alle Politiche e ai Servizi Sociali del Comune di Tivoli**. "È necessario attivare una cultura della solidarietà e della sostenibilità, a tal proposito - continua - abbiamo partecipato ad una manifestazione di interesse di *Roma Città Metropolitana* relativa a progetti incentrati proprio su questo argomento, e siamo risultati assegnatari di 60mila euro. Nei prossimi giorni incontreremo il *Banco Alimentare ed Equoevento*, no profit internazionale specializzata nella redistribuzione delle eccedenze alimentari provenienti dai banchetti dei grandi ristoranti ed hotel proprio per definire un progetto. L'idea è quella di attuare una forte campagna di sensibilizzazione partendo dalle scuole, dai giovani, coloro che più di tutti toccano con mano il consumismo di questi anni, e trovare, attraverso l'unione di sinergie con soggetti diversi come associazioni, enti caritatevoli, ristoranti e no profit, la quadra per redistribuire le eccedenze e creare una specie di

Dispensa Collettiva per i cibi in scadenza. Grazie alla legge Gadda, la n. 166 del 2016, questo oltre ad avere risvolti sociali può portare grandi benefici economici."

L'esigenza di educare e sensibilizzare i cittadini e i giovani al non spreco e al pensare alla filiera e a tutto il processo produttivo di un alimento è una priorità per l'**Assessore all'Ambiente, l'Avv. Eleonora Cordoni**. "Occorre guidare i cittadini verso un cambiamento dello stile di vita già dalle piccole cose, come comprare da produttori locali, ottimizzare le materie prime acquistare stilando sempre una lista della spesa. Insomma, dobbiamo ridare valore al cibo che portiamo sulle nostre tavole." Le fa eco **Gabriele Terralavoro, Consigliere Comunale, General Manager nella Ristorazione e Chef stellato**. "Nel 1918 è stato pubblicato un volume con le ricette di riutilizzo delle eccedenze domestiche, probabilmente dettate, all'epoca da un'esigenza sociale, dalla povertà, ed oggi più attuali che mai a tavola. Si pensi a quello che è stato fatto col quinto quarto (tutto ciò che dell'animale non fa parte dei quattro tagli "nobili" ossia frattaglie e interiora, zampette e ogni scarto che sia commestibile dalla punta del muso alla coda) e che rappresentano oggi dei piatti tradizionali che mettono d'accordo anche i palati più fini. Ecco, dovremmo riscoprire e tramandare per evitare che vada perduta la nostra tradizione che, al giorno d'oggi, porterebbe benefici a ognuno. A tal riguardo, stiamo pensando, in collaborazione con Asa, di sviluppare un '**ricettario di riuso culinario**', attingendo piatti del passato ma con un occhio attento ai gusti attuali, da inviare a tutti i cittadini. Un ulteriore piccolo passo verso una rivoluzione culturale graduale e costante sensibilizzare alla cultura del riuso."

"Sensibilizzare ed educare per far capire che il cibo di oggi può diventare quello di domani, di dopodomani è fondamentale", ha sottolineato **Gabriella Cinelli, responsabile di Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene**. "Bisogna riuscire a far capire il ciclo di produzione di un prodotto per poter così rispettare il pianeta. E ciò si può fare solo educando le future generazioni al concetto che tutto può e deve essere trasformato, insegnare i metodi di una corretta conservazione naturale, far comprendere già ai bambini come tutto quello che si mangia si possa autoprodurre."

A chiudere la conferenza la padrona di casa, la **professoressa Luisa Rettighieri, Amministratore Unico di Tivoli Forma**, che ha sottolineato come l'istituto adotti già una politica di riuso alimentare, soprattutto nelle ricette realizzate nel nuovo locale cucina dagli studenti del corso di 'operatore della ristorazione'.

Nella cucina dell'istituto, subito dopo, è andato in scena il cooking show, curato da **Gabriella Cinelli** e gli **chef Secondo Canini** e **Natalino Di Giacinto**. Nel menù tutte ricette realizzate con materie prime di recupero, da '*Le polpette de li frati*' allo '*Scrigno del giorno dopo*', composto da maccheroni ingabbiati in un cestino di pasta tirata, per finire con il dolce, con lo '*Zuccotto del recupero in Forma*'.