Data di pubblicazione: 21-05-2019 16:11
Data di stampa: 29-03-2024 00:48

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
CHIETI

Titolo: Confcommercio Chieti presenta â€œRimpiattinoâ€• contro lo spreco alimentare

Confcommercio Chieti presenta il progetto â€œRimpiattinoâ€• contro lo spreco alimentare. Sono 29 i ristoranti della provincia che hanno già aderito all'innovativa iniziativa.

La possibilità di riportare a casa, utilizzando appositi contenitori, le porzioni di cibo e le quantità di vino non consumate durante il pasto. Confcommercio Chieti riporta sul territorio provinciale, unico caso in Abruzzo, il progetto nazionale contro lo spreco alimentare denominato â€œRimpiattinoâ€• lanciato da Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) Confcommercio e da Comieco, il Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo di carta e cartone. L'iniziativa à¨ stata illustrata questa mattina, nello splendido scenario del Parco dei Priori a Fossacesia, da Marisa Tiberio, presidente provinciale Confcommercio Chieti, coadiuvata nella spiegazione della validità del progetto da Aldo Cursano, vice presidente nazionale Fipe-Confcommercio, da Anna Lapini, componente della giunta nazionale di Confcommercio nonché delegata dal presidente alla legalità e dal padrone di casa, il sindaco di Fossacesia Enrico di Giuseppantonio. â€œCredo fermamente in questo progetto- afferma Tiberio- perché si sposa alla perfezione in una zona come la nostra, a forte vocazione turistica. Inoltre la sua valenza à¨ molteplice considerando che poggia sulla responsabilità sociale delle imprese, promuove a livello nazionale gli esercizi pubblici aderenti al progetto e fa diminuire sensibilmente la produzione di rifiuti organici prodotti nei ristoranti.â€• Il meccanismo di â€œRimpiattinoâ€• à¨ semplice e poggia sul modello americano â€œdoggy bagâ€•, ovviamente italianizzato e umanizzato. Nel dettaglio nei primi 29 ristoranti della provincia che hanno sposato l'idea di Confcommercio, presto troveranno posto dei contenitori di cartone che serviranno per portare a casa il cibo non consumato e il vino non bevuto. â€œSiamo davvero soddisfatti per i tanti associati che hanno deciso di raccogliere la sfida di â€œRimpiattinoâ€•. Tutti verranno inseriti- annuncia Tiberio- nel sito nazionale di Fipe-Confcommercio per pubblicizzare quella che à¨ a tutti gli effetti una lotta allo spreco alimentare.â€• Questo perché, secondo uno studio della Fipe, l'80% dei ristoratori italiani intervistati ha definito rilevante lo spreco del cibo nei propri locali. Il consumo finale à¨ poi il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo per il 51,6% dei ristoratori ascoltati. Allo spreco alimentare si aggiunge l'imbarazzo, a detta del 55% degli imprenditori sentiti da Fipe-Confcommercio, dei clienti nel riportare il cibo e il vino non consumati a casa. Qui si inserisce l'importanza di â€œRimpiattinoâ€• che si annuncia prezioso anche per il rispetto dell'ambiente. â€œPer i ristoranti che aderiranno al progetto siamo pronti a chiedere, ai vari Comuni di riferimento, uno sconto sulla tassa dei rifiuti che per i ristoratori rappresenta, ormai, un fardello gravoso.â€• Questi i nomi delle 29 ristoranti della provincia che sperimenteranno â€œRimpiattinoâ€•: ristorante da Nino (Chieti); Nuovo Albergo (Chieti); Piadineria Romagna mia (Chieti); Finis Terrae (Casalbordino); hotel Aragosta (Casalbordino); Ristorante Stella del Sud (Casalbordino); ristorante Il Pescatore (Fossacesia); Supporter Beach (Fossacesia); pizzeria ristorante Insieme (Lanciano); Supporter Supper (Lanciano); ristorante Miramare (Ortona); ristorante Al Vecchio Teatro (Ortona); Bistrot Codacchio (Paglieta); Casa del Pastore (Pizzoferrato); hotel La Maielletta (Pretoro); ristorante Caldora (Rocca San Giovanni); taverna Il Portico (Rocca San Giovanni); trabocco Punta Tufano (Rocca San Giovanni); hotel Milano (San Salvo); hotel Rosahotel (San Salvo); hotel Le Morge (Torino di Sangro); stabilimento balneare Baia Blu (Torino di Sangro); Heidi Oltremare (Torino di Sangro); Convivium (Vasto); hotel Acquario (Vasto); trabocco Cungarelle (Vasto); il Podere del Carlone (Vasto); ristorante da Micchele (Vasto) e ristorante San Marco (Vasto).