



**WEEK & FOOD**  
every destination is good.



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

## COMUNICATO STAMPA

### **Tuttofood 2017, l'impegno di Fipe per la sostenibilità e il benessere Bar e ristoranti in prima linea contro lo spreco alimentare**

- Il ruolo dei pubblici esercizi nel promuovere una corretta cultura dell'alimentazione: lunedì 8 maggio un convegno con il presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, Davide Oldani, Carlo Cracco, Moreno Cedroni, il presidente di Unaproa Antonio Schiavelli e le conclusioni di Davide Faraone, Sottosegretario del Ministero della Salute
- Sostenibilità, riuso del cibo e promozione della family bag in un ricco programma di appuntamenti presso la lounge Fipe (hall pad. 2/4)
- I progetti di alternanza scuola/lavoro per una formazione di alto profilo con la partecipazione degli studenti degli istituti dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia

*Roma, 4 maggio 2017 - La lotta più efficace agli sprechi di cibo? Si impara al ristorante, così come i consigli per un'alimentazione bilanciata e attenta al benessere. Con questo spirito la **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** partecipa alla **Milano Food City** e a **Tuttofood 2017**, in programma a Fieramilano Rho, con un ricco calendario di eventi tutti dedicati al tema della sostenibilità, al valore del cibo, al corretto uso degli alimenti.*

*"In base agli ultimi dati citati da Hotrec nelle nuove linee guida europee per una ristorazione sostenibile, emerge che nella sola Ue ogni anno vengono gettate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, uno spreco di risorse pari a 143 miliardi di euro e che corrisponde al 20% degli alimenti prodotti nell'Unione Europea - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Dati preoccupanti che evidenziano una vera e propria piaga sociale che riguarda soprattutto l'ambito dei consumi domestici, in uno scenario in cui spesso manca un'adeguata informazione sulle corrette pratiche alimentari. I pubblici esercizi costituiscono a questo proposito un importante punto di incontro tra gli operatori della filiera e il consumatore finale: per questo il ruolo sociale di bar e ristoranti può e deve essere ulteriormente incentivato per creare sensibilità e trasferire competenze e conoscenze al pubblico da questo punto di vista. Pensando ai 73 miliardi di pasti serviti in un anno nei bar e ristoranti del globo possiamo ben comprendere quanto il nostro mondo sia chiamato ad una nuova responsabilità. Un impegno che fa sia riferimento al tema dell'utilizzo sostenibile delle risorse che a quello del cibo come punto di riferimento essenziale per una politica di tutela della salute e del benessere delle persone. A Tuttofood Fipe trasmetterà prima di tutto questi valori, promuovendo gesti semplici ma importantissimi come ad esempio il mettere a disposizione le family bag e le wine bag per portare a casa cibi e bevande non consumate al bar e al ristorante, e mostrando come si possano prevenire inutili sprechi di frutta e verdura attraverso la pratica del R.E.F.R.E.S.H. Senza dimenticare la valorizzazione del progetto di alternanza scuola-lavoro, con cui Fipe vuole promuovere una nuova coscienza ambientale agli operatori del futuro".*



**WEEK & FOOD**  
every destination is good.



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

L'appuntamento è presso la **Hall dei padiglioni 2 e 4**, in uno spazio che, grazie agli allestimenti curati da **Carlsberg Italia (con il concept #HorecaSostenibile)**, **Lessmore** e **Consorzio Comieco**, sottolinea l'importanza di una ristorazione sostenibile contro lo spreco alimentare, puntando alla trasmissione di una coscienza e di una cultura sempre più "green", a casa come al ristorante.

### **Alimentazione e salute, il ruolo dei pubblici esercizi: il convegno Fipe**

La consolidata collaborazione con Tuttofood testimonia prima di tutto come il sistema Fipe possa evidenziare l'importanza del servizio nella percezione della qualità, ed essere un valido veicolo anche per promuovere nuovi format in grado di rispondere alla domanda di nuovi stili di vita.

Sarà questo infatti il tema cardine del convegno **"Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione"** che Fipe organizza **lunedì 8 maggio** al Centro Congressi Stella Polare di Fieramilano: un'occasione che riunirà illustri chef come **Davide Oldani, Carlo Cracco** e **Moreno Cedroni**, autorevoli rappresentanti della filiera come il Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani** e il Presidente di Unaproa **Antonio Schiavelli, Marisa Porrini** dell'Università di Milano e **Davide Faraone**, Sottosegretario del Ministero della Salute, per fare il punto sulla responsabilità dei pubblici esercizi nel promuovere un'alimentazione sana e corrette pratiche alimentari nei confronti dei consumatori italiani.

### **Gli appuntamenti da non perdere presso lo spazio Fipe (hall pad. 2/4)**

Ampio spazio ad un'alimentazione all'insegna del benessere anche in occasione dell'incontro in programma **lunedì 8 maggio** su **"Cinque colori in cinque porzioni"**, promosso da **Unaproa**, che si propone di valorizzare il consumo di frutta e verdura nell'alimentazione quotidiana, come "motore" di benessere ma anche di promozione delle risorse del nostro pianeta contro ogni forma di spreco: proprio frutta e verdura sono infatti gli alimenti che costituiscono la quota principale di rifiuto. E al tema dello spreco alimentare saranno dedicati i workshop di **CAST Alimenti** con i **"Suggerimenti per il riuso, il riciclo e il non spreco nei pubblici esercizi"**, e la tavola rotonda in programma **martedì 9 maggio** **"Se avanzo mangiatemi"**, incentrata sulla promozione della pratica virtuosa della family bag e della wine bag, che vedrà la presenza di importanti ospiti quali **Carlsberg Italia, Comieco - Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica, Just Eat** e **Regusto**. A seguire le migliori "family bag e wine bag d'artista", curate da noti designer, saranno protagoniste della presentazione a cura del Direttore Generale di Comieco, **Carlo Montalbetti**. **Mercoledì 10 maggio** lo spazio Fipe verrà inoltre animato dalle creazioni del maestro chef **Beppo Tonon** che realizzerà vere e proprie sculture vegetali e mostrerà la bellezza dell'arte dell'intaglio di frutta e verdura. Tra gli altri appuntamenti da non perdere si segnalano inoltre i talk show in programma nel pomeriggio di **mercoledì 10 maggio** su sostenibilità e innovazione: **"Innovare per risparmiare"**, in collaborazione con **Carlsberg Italia, Lessmore** e **CAST Alimenti** e a seguire **"Conservazione, riuso e riciclo"** (in collaborazione con **CAST Alimenti, Grandimpianti, Ecozema**).



Fipe prenderà inoltre parte ai workshop promossi da Carlsberg Italia in programma martedì 9 e mercoledì 10 maggio dal titolo "1+1 fa molto più di 2. Collaborazione, qualità, innovazione e sostenibilità nella filiera" e "Insieme si può. La collaborazione tra istituzioni e Ho.Re.Ca per l'innovazione green nei punti vendita".

### **Il progetto di alternanza scuola/lavoro per i professionisti di domani**

Il valore della sostenibilità e del cibo come fonte di benessere e salute è un punto cardine anche della formazione professionale delle nuove generazioni. Con questo spirito anche in questa edizione di Tuttofood Fipe sottolinea l'importante legame con il mondo della scuola, offrendo agli studenti di quattro istituti dell'ospitalità alberghiera e dell'enogastronomia selezionati con concorso, l'opportunità di vivere un'esperienza di alternanza scuola/lavoro e partecipare a stage formativi con la possibilità di usufruire di un nuovo applicativo per mettere in evidenza le loro competenze. Tra gli appuntamenti che vedranno protagonisti gli studenti si segnalano in particolare gli eventi di **lunedì 8 maggio e giovedì 11 maggio** con i ragazzi che presenteranno una serie di ricette creative.

Gli istituti selezionati per il progetto di alternanza scuola/lavoro sono **l'Istituto Carlo Porta di Milano, l'Istituto Giovanni Falcone di Gallarate, l'Ipsct Pietro Verri di Busto Arsizio, lo Ial Lombardia di Saronno.**

### **Il desk informativo Fipe per un'informazione su misura per gli operatori**

Il personale della Federazione è a disposizione degli operatori di settore per informazioni attinenti a normative igienico-sanitarie, modalità di apertura di un pubblico esercizio, norme amministrative, convenzioni attivate da Fipe-Confcommercio per tutta la durata della manifestazione fieristica.

**Ufficio Stampa FIPE**