

Novembre 2019

N°3



 rimpiattino

News



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



ha fatto il suo ingresso in 875 ristoranti in 22 città: 35mila contenitori, sono stati distribuiti ad Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari Sassari e Cosenza.



PREMIO "VIVERE A SPRECO ZERO" FIPE PREMIATA A ROMA PER IL PROGETTO RIMPIATTINO

FIPE è la vincitrice della 7ª edizione del Premio Vivere a Spreco Zero, promosso dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market con il progetto 60 SEI Zero promosso dall'Università di Bologna - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari insieme al Ministero dell'Ambiente. La cerimonia di consegna del premio, si è svolta martedì 26 novembre, alle 15.30 nell'Auditorium del Ministero dell'Ambiente a Roma. La Giuria 2019, presieduta dal prof. Andrea Segrè e composta, fra gli altri, dal curatore del Premio prof. Luca Falasconi con i giornalisti Antonio Cianciullo, Roberto Giovannini e Marco Fratoddi, e con l'autore e conduttore di Caterpillar Rai Radio2 Massimo Cirri, ha individuato la FIPE quale vincitrice 2019 del Premio Vivere a Spreco Zero nella categoria Imprese per aver contribuito alla prevenzione dello spreco alimentare attraverso la consegna di 35 mila doggy bags (Rimpiattino) in 875 ristoranti italiani.

COMUNICATO STAMPA



SPRECO ALIMENTARE, FIPE PREMIATA A ROMA PER IL PROGETTO RIMPIATTINO

Il consigliere Citterio: "Abbiamo evitato che il cibo di 15mila pasti finisse tra i rifiuti"

Roma, 26 novembre 2019 - "La battaglia contro lo spreco alimentare è prima di tutto culturale e gli oltre 110mila ristoratori italiani sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio. Grazie al progetto Rimpiattino, realizzato insieme a Comieco, siamo riusciti a evitare che la quantità di cibo di circa 15mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso. Le cosiddette doggy bag, molto diffuse specie nei paesi anglosassoni, finora hanno fatto poco prendere piede in Italia, ma grazie a questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso. Essere stati premiati da un'eccellenza quale è l'associazione Last Minute Market, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino".

Così Rodolfo Citterio, consigliere delegato di FiPE - Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta il riconoscimento ricevuto oggi pomeriggio a Roma, presso il ministero dell'Ambiente, nell'ambito della 7ª edizione del premio Vivere a Spreco Zero.

Il progetto Rimpiattino è stato ritenuto il migliore nella categoria "Imprese".

Un progetto cui la FiPE ha cominciato a lavorare in seguito all'entrata in vigore della legge 166, la prima sullo spreco alimentare, che ha visto come prima firmataria l'on. Maria Chiara Gadda e che è divenuto realtà nel corso del 2019, prima a Firenze e poi nel resto d'Italia.

"Gli ultimi dati testimoniano che non sono i ristoranti il luogo in cui si spreca la maggior quantità di cibo - sottolinea Citterio -, ma questo non significa che anche i ristoranti non debbano dare il loro contributo. Nel corso dell'anno abbiamo distribuito 35mila rimpiazzini in 875 ristoranti di 22 città e la risposta dei clienti è stata straordinaria. A questo progetto si accompagna il manifesto per una cucina a spreco zero e un lavoro per rendere sempre più sostenibile la ristorazione italiana, che è un'eccellenza che tutto il mondo ci invidia. Ora anche di più".

Ufficio Stampa FIPE

Andrea Pascale - andrea.pascale@mediatyche.it - 3938138965
Tommaso Tafi - tommaso.tafi@mediatyche.it - 3407990565



Piazza G. G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipec.it - segreteria@fipec.it



PROGETTO RIMPIATTINO

“La battaglia contro lo spreco alimentare è prima di tutto culturale e gli oltre 110mila ristoratori italiani sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio. Grazie al progetto Rimpiattino, realizzato insieme a Comieco, siamo riusciti a evitare che la quantità di cibo di circa 15mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso. Le cosiddette doggy bag, molto diffuse specie nei paesi anglosassoni, finora hanno faticato a prendere piede in Italia, ma grazie a questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso. Essere stati premiati da un'eccellenza quale è l'associazione Last Minute Market, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino”.



LE FOTO DELL'EVENTO

