



# CONFCOMMERCIO

## IMPRESE PER L'ITALIA

### PROVINCIA DI FOGGIA

Ufficio Stampa

17 aprile 2024

## **SPRECO ALIMENTARE, LA CONFCOMMERCIO DI FOGGIA PROMUOVE UN INCONTRO SUL TEMA**

**Ospiti dell'Associazione l'Onorevole Giandiego Gatta ed il Direttore dell'Ufficio Studi di FIPE  
Luciano Sbraga**

**Foggia, 17 aprile 2024** – Si terrà venerdì 19 aprile, alle ore 10.30, presso la sala Rosa Rosa dell'Associazione Confcommercio Imprese per l'Italia provincia di Foggia, l'incontro dal titolo "Contro lo spreco alimentare: norme e buone pratiche" promosso dalla stessa Confcommercio e dal sindacato FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), afferente alla galassia della Confederazione.

Sarà l'occasione per fare il punto sul contrasto allo spreco alimentare nei ristoranti, nei bar e nei locali e per discutere sulle sue possibili soluzioni. Dopo i saluti istituzionali da parte del presidente di Confcommercio provinciale, Antonio Metauro, interverranno l'Onorevole Giandiego Gatta, primo firmatario della proposta di legge sull'obbligatorietà della *doggy bag*, Luciano Sbraga, Direttore Uffici Studi della FIPE Confcommercio, che presenterà il "rimpiattino" e Pasquale Cipriani, *software developer* dell'azienda associata Asernet e sviluppatore dell'app *AvanziAMO gente*, che ha l'obiettivo di sensibilizzare la comunità ad un consumo consapevole e sostenibile degli alimenti.

*"Settantacinque grammi di cibo: questa è la quantità che ognuno di noi spreca quotidianamente, per un totale di 524 grammi settimanali e quasi 28 chilogrammi all'anno. Non si tratta di dati positivi seppure, rispetto agli anni passati, vi sia una più diffusa e maggiore consapevolezza rispetto a questo tema e, soprattutto, si riscontri più attenzione da parte delle nuove generazioni, che continuano ad essere molto più sensibili delle precedenti sui temi ambientali e sulla sostenibilità",* ha dichiarato Antonio Metauro, presidente Confcommercio Imprese per l'Italia provincia di Foggia. *"L'Unione Europea ci ha imposto degli obiettivi entro il 2030. In particolare, ci chiede di ridurre del 30% lo spreco nella ristorazione e nella vendita al dettaglio degli alimenti ed è per questo motivo che abbiamo voluto fortemente questo incontro: occorre contribuire a rafforzare il dibattito sulle buone pratiche funzionali ad arginare questo fenomeno. Un dibattito, oltretutto, che, da tempo, porta avanti la FIPE Confcommercio. Ringrazio, pertanto, il Direttore dell'Ufficio Studi, Luciano Sbraga, per aver accettato il nostro invito e l'Onorevole Giandiego Gatta, il quale si è fatto promotore di un'iniziativa legislativa di grande pregio. La nostra Confederazione promuove l'utilizzo del "rimpiattino", un eco contenitore di design utile per consentire ai clienti di portare agevolmente a casa cibi e bevande non consumate; più di 800 ristoranti in Italia facenti parte della galassia Confcommercio hanno aderito a questa iniziativa ed è nostro desiderio che anche nella nostra Provincia si confermi questa tendenza e si diffonda l'utilizzo del Rimpiattino",* ha concluso Metauro.