
Roma, progetto contro lo spreco alimentare

Autore: Lorenzo Russo

Fonte: Città Nuova

Tenga il resto. Iniziativa promossa dall'assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti del comune di Roma in collaborazione con il Consorzio nazionale imballaggi alluminio. Secondo alcune stime, un terzo di tutti gli alimenti prodotti nel mondo destinati al consumo umano, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, è perso o sprecato

"Tenga il resto" è un progetto nato per recuperare il cibo non consumato nei ristoranti di Roma e quindi per combattere lo spreco alimentare. L'iniziativa è promossa dall'assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti del Comune di Roma ed è resa possibile grazie alla partnership di CIAL, il Consorzio nazionale imballaggi alluminio. Il cuore del progetto è la distribuzione ai ristoranti di una speciale vaschetta in alluminio - riciclabile al 100% e riutilizzabile infinite volte - con la quale i clienti possono portare a casa il cibo non consumato, prevenendone lo spreco. Obiettivo è coinvolgere più ristoranti possibili. Per questo motivo il comune ha trovato pieno appoggio dalla Federazione Pubblici Esercizi di Roma e Provincia (Fipe Confindustria), dalla Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici di Roma e Lazio (Fiepet-Confesercenti) e da Slow Food. CIAL ha contribuito al progetto con una donazione a Roma Capitale di 300.000 vaschette in alluminio per un totale di 1.500 kit composti da 200 vaschette, 100 buste per la consegna del contenitore ai clienti e materiale informativo per dare evidenza dell'adesione del ristorante a "Tenga il resto". Con l'introduzione del Green Deal europeo nel 2019 l'Unione Europea sostiene con forza la lotta agli sprechi alimentari pro capite anche per il commercio al dettaglio in linea con gli obiettivi del 2030 sullo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. E nel 2020 la Commissione Ue ha delineato politiche e strumenti volti a ridurre gli sprechi alimentari. Secondo alcune stime, un terzo di tutti gli alimenti prodotti nel mondo destinati al consumo umano, pari a 1,3 miliardi di tonnellate, è perso o sprecato. È stato calcolato che i rifiuti alimentari prodotti lungo tutta la catena di approvvigionamento nell'Unione per l'anno 2021 sono stati 130 kg per abitante, pari a circa 1 kg di rifiuti alimentari pro capite ogni tre giorni. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), il cibo sprecato in Europa, potrebbe nutrire 200 milioni di persone. Il Comune di Roma quindi ha scelto di promuovere quest'azione concreta per il contrasto allo spreco alimentare coinvolgendo i ristoranti romani. Inoltre la Capitale già da tempo persegue il contrasto allo spreco alimentare agendo attraverso la promozione del recupero e della distribuzione delle eccedenze alimentari attraverso la rete del terzo settore e con azioni di sensibilizzazione verso comportamenti sostenibili. Dati recenti evidenziano che a Roma ogni anno si sprecano oltre 26 chilogrammi di cibo per abitante. «La riduzione degli sprechi non ha solo un'importante valenza sociale ma anche importanti ricadute sul fronte della sostenibilità ambientale – ha affermato Sabrina Alfonsi, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti del Comune di Roma -. Favorire il recupero dei pasti non consumati significa, infatti, incidere su fattori culturali e abitudini che in altre parti d'Italia e in Europa si sono affermati e che nella nostra città hanno bisogno di essere maggiormente promossi e diffusi». Oggi lo spreco di cibo è un paradosso inaccettabile così come il numero dei morti per fame al mondo. È una questione di vitale importanza sociale ma anche di sostenibilità ambientale: limitare lo sperpero degli alimenti garantisce infatti anche una riduzione di emissioni di gas serra per produrle di nuovi e una minore pressione sulle risorse naturali.

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per

