



FORLÌ E PROVINCIA



COMUNE E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA



La presentazione delle speciali "Food Bag" ieri in Municipio, già adottate da vari ristoratori. A destra Andrea Calmanti de "La Sosta" e Michela Liverani del "Passaparola" FOTO FABIO BLACO

Dopo il pasto, a casa con gli avanzi

Ristoranti contro lo spreco alimentare

Il progetto "Food Bag" coinvolge 21 esercizi del Forlivese che saranno a disposizione per consegnare ai propri clienti, in un contenitore apposito, quanto non consumato

FORLÌ ELEONORA VANNETTI

Contrastare lo spreco alimentare attraverso il recupero delle eccedenze, questo è l'obiettivo di "Food Bag": l'iniziativa promossa da Comune, cooperativa Alimos e associazioni di categoria, che vede già coinvolti 21 ristoratori del Forlivese. Il progetto, infatti, promuove la creazione di un circuito di esercizi di ristorazione dove i clienti possono portare a casa, in modo sicuro e igienico, l'eventuale cibo avanzato

per favorire una tipologia di consumo più etica, virtuosa e responsabile. «Questa è l'ultima di una serie di azioni che il Comune ha messo in campo per stimolare buone pratiche – dice l'assessore all'ambiente Giuseppe Petetta –.

Un progetto rivolto agli adulti e non ai bambini, lo scopo è quello di superare la barriera dell'imbarazzo e imparare a chiedere di portare a casa il cibo ordinato e avanzato. Chiaramente in questa iniziativa i ristoratori avranno parte attiva. I numeri a livello nazionale sono importanti, si stima che 200 euro pro capite finiscono ogni anno in spazzatura. Ciò significa che 15 miliardi in cibo, quasi una finanziaria, vanno nell'immondizia senza essere consumati».

"Food Bag" ha un costo di 25mila euro: 5mila finanziati dal Comune, mentre i restanti 20mila con risorse pervenute dalla parteci-

pazione al bando promosso da Atersir. Il progetto ha come destinatari i ristoranti che saranno appositamente contrassegnati dal logo "Qui zero spreco" e dotati di un kit speciale (in totale ne sono stati distribuiti 18mila). «All'interno la borsa contiene un contenitore di plastica intelligente – spiega Massimo Brusaporci di Alimos –.

Riutilizzabile fino a 10 volte, può essere inserita nel forno a microonde e normale ad una temperatura non più alta di 120 gradi e soprattutto può essere lavata in lavastoviglie. In questo modo vorremmo che venissero meno tutti i pregiudizi divenuti consuetudine negli anni; spesso dietro lo spreco ci sono proprio cattive abitudini alimentari. Vorremmo riuscire a recuperare almeno 2 tonnellate di cibo avanzato». Il progetto terminerà alla fine dell'anno, ma vuole essere

l'inizio di un percorso di avvio alle buone pratiche. Al termine della sperimentazione è prevista anche una premiazione per il ristorante più virtuoso e che si è distinto nell'invitare i propri clienti a portare a casa la "food bag". Proprio con l'obiettivo di pro-

muovere e divulgare l'iniziativa ai cittadini, mercoledì 25 settembre alle 18 in occasione della Settimana del Buon Vivere sarà messo in scena lo spettacolo "Come cavolo mangi?" di e con Roberto Mercadini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**15
MILIARDI
DI EURO
IN ALIMENTI
BUTTATI**

PLASTICA INTELLIGENTE PER L'ASPORTO

La confezione distribuita può essere usata una decina di volte, messa nel forno a microonde e lavata in lavastoviglie

E dalle mense scolastiche recuperate 3 tonnellate di cibo

FORLÌ

Dal 2004 il Comune ha firmato un protocollo d'intesa con la Caritas per il recupero di avanzi e scarti delle mense scolastiche. Da 15 anni i volontari garantiscono il ritiro delle eccedenze per poi ridistribuirle ai propri centri per i pasti quotidiani. «Non è stato semplice – dice la dirigente del servizio scuole e

sport, Patrizia Zanobi –, nonostante ciò nel tempo l'iniziativa ha portato ad una evidente riduzione delle eccedenze a tal punto che è stata rinnovata anche per il prossimo anno scolastico». Ad oggi, il ritiro degli scarti avviene in 13 scuole, dove ogni anno sono distribuiti circa 700mila pasti. Nell'anno scolastico 2018-19 sono state recuperate e ridistribuite circa 3 tonnellate di cibo.

Raccolta rifiuti, nuova App di Alea per informarsi in tempo reale

FORLÌ

Informazioni più veloci ed in tempo reale quelle a disposizione degli utenti grazie alla nuova App di Alea Ambiente. Tramite smartphone o tablet il cittadino, una volta inserita la zona di interesse, può consultare l'Ecocalendario con il programma giornaliero della raccolta porta a porta, per conferire in maniera puntua-

le i rifiuti. La stessa applicazione consente di individuare le fermate più vicine di ecobus (5 linee tra centro storico e prima cintura, per un totale di 20 fermate attive nei giorni feriali, preferendo fasce orarie serali o il sabato mattina) ed "ecostop" (2 linee), ovvero i servizi di raccolta itinerante che seguono un calendario di fermate e orari prestabiliti, studiati per coloro che abita-

no nel centro storico o nelle immediate vicinanze. Strumento di facile consultazione con grafiche ed icone, la App fornisce tutte le informazioni su come trattare i rifiuti e dove destinare gli oggetti da smaltire, grazie alla presenza di un Dizionario dei rifiuti consultabile tramite un motore di ricerca, per orientarsi tra i tanti rifiuti catalogati, senza necessità di rivolgersi al centralino



Nuova App di Alea

telefonico o allo sportello informativo della società. «In questo modo – sottolinea Paolo Di Giovanni, direttore generale Alea Ambiente – vogliamo rendere ancora più capillare la nostra presenza a fianco dei cittadini riducendo ulteriormente il tempo di risposta ai loro bisogni». La App è gratuita ed è presente sia su Apple Store (iOS), sia su Play Store (Android).