

# Rassegna stampa



**MERCOLEDÌ 20 APRILE 2022**  
ore 15.30 - Sala presidenza ANCI - II° piano  
Via dei Prefetti, 46 - Roma

**CONFERENZA STAMPA**

**CAMPAGNA NAZIONALE PER LA DIFFUSIONE DELLA FOOD-BAG NELLA RISTORAZIONE: UN'INIZIATIVA DELL'ANCI FINANZIATA DAL MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA**

*Testimonial della Campagna NERI MARCORÈ*

Campagna promossa da:  Finanziata dal Ministero della Transizione Ecologica:  In collaborazione con:  Patrocinata da: 

## Sommario

<b>Agenzie di stampa</b> .....	3
<b>Articoli</b> .....	9
<b>Dal web</b> .....	10

## Agenzie di stampa

### **Cibo: sindaco Lecce, food bag diventi consuetudine**

Lecce, 20 apr. (LaPresse) - "L'uso della food bag deve diventare una consuetudine e sono felice che numerose attività di ristorazione abbiano aderito, dimostrando che la sensibilità e la buona volontà per compiere passi in avanti sono già mature". Lo ha detto il sindaco di Lecce, Carlo Salvemini, delegato Anci (Associazione nazionale comuni italiani) per Energia e Rifiuti, in occasione della presentazione della campagna nazionale 'Bis!' contro lo spreco alimentare, realizzata dall'Ance e finanziata dal Mite (Ministero della transizione ecologica). La campagna, prevista dalla Legge 166/2016 sugli sprechi alimentari (Legge Gadda) intende coinvolgere gli esercizi di ristorazione verso l'adozione di misure e strumenti di comunicazione ai clienti che promuovano la pratica virtuosa dell'asporto del cibo avanzato nella ristorazione commerciale, la cosiddetta food-bag.

(Segue).

sdc/fed

201715 APR 22

### **Cibo: sindaco Lecce, food bag diventi consuetudine-2-**

Lecce, 20 apr. (LaPresse) - "Rinunciare a portare a casa il cibo che non finiamo di consumare al ristorante è come uscire lasciando le luci accese", ha sottolineato Salvemini. "Occorre maturare questa consapevolezza per avere la corretta percezione dell'impatto che lo spreco alimentare genera sull'ambiente e sull'economia. E siccome la lotta agli sprechi è fondamento dell'economia circolare, Anci, Mite, Cial e Federazione Italiana Cuochi lanciano questa campagna che punta a caratterizzare come virtuoso un comportamento oggi ancora troppo poco adottato", ha spiegato. "Per produrre ciò che viene sprecato impieghiamo risorse, energie e denaro sottratti ad altri scopi: dovere civico di tutti noi è non gettare, insieme al cibo, tutti sforzi e risorse nella pattumiera", ha concluso Salvemini.

sdc/fed

201715 APR 22

### **La food-bag contro lo spreco alimentare, campagna Anci-Mite 'Diventi una consuetudine. E' un dovere civico non gettare cibo'**

(ANSA) - ROMA, 20 APR - Promuovere, attraverso un'alleanza tra istituzioni e associazioni, una maggiore consapevolezza sul valore del cibo e contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari, grazie alla diffusione della food-bag: questo il senso della Campagna Nazionale BIS! contro lo spreco alimentare, realizzata da Anci e finanziata dal Mite. La campagna è stata presentata durante una conferenza stampa da Vannia Gava, sottosegretario al ministero della Transizione Ecologica, Carlo Salvemini, sindaco di Lecce e delegato di Anci ai rifiuti, e dal direttore generale di Cial (Consorzio Nazionale Imballaggi in Alluminio) Giuseppina Carnimeo, Rocco Pozzulo, presidente della Federazione Italiana Cuochi, e Neri Marcorè che sarà il testimonial della Campagna. L'obiettivo è coinvolgere gli esercizi di ristorazione per promuovere l'asporto del cibo avanzato, la cosiddetta food-bag. E' parte di un progetto più ampio sulla riduzione degli sprechi alimentari finanziato dal ministero della Transizione Ecologica, che prevede anche linee specifiche per la prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica; la misurazione dei rifiuti evitati attraverso l'utilizzo della "food-bag" e la predisposizione di quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari rivolti agli enti locali. "Rinunciare a portare a casa il cibo che non finiamo di consumare al ristorante è come uscire lasciando le luci accese - dice il sindaco Salvemini - occorre maturare questa consapevolezza per avere la corretta percezione dell'impatto che lo spreco alimentare genera sull'ambiente e sull'economia". "Per produrre ciò che viene sprecato impieghiamo risorse, energie e denaro sottratti ad altri scopi: dovere civico di tutti noi è non gettare, insieme al cibo, tutti questi sforzi e queste risorse nella pattumiera - aggiunge -. L'uso della food bag deve diventare una consuetudine". "Per contrastare lo spreco e promuovere la riduzione dei rifiuti il Mite ha sottoscritto questo importante accordo con l'Ance", afferma il sottosegretario Gava, "nessuno più degli enti locali conosce bene i suoi cittadini, sa come coinvolgerli in un progetto: ecco

perché il Mite non ha esitato a sostenere questa importante iniziativa per creare una rete capace davvero di fare la differenza". (ANSA).

### **CIBO. ARRIVA LA CAMPAGNA DI ANCI E MITE PER DIFFONDERE LA FOOD-BAG**

(DIRE) Roma, 20 apr. - Promuovere, attraverso una vera e propria alleanza tra istituzioni pubbliche e Associazioni, una maggiore consapevolezza del valore del cibo e contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari, grazie alla diffusione della food-bag nella ristorazione. Questo il senso della Campagna Nazionale BIS! contro lo spreco alimentare, realizzata da Anci e finanziata dal Mite che è stata presentata durante una conferenza stampa presso la sede nazionale dell'Associazione. Vi hanno preso parte: Vannia Gava, sottosegretario al ministero della Transizione Ecologica, Carlo Salvemini, sindaco di Lecce e delegato di Anci ai rifiuti, il direttore generale di Cial Giuseppina Carnimeo e Rocco Pozzulo, presidente della Federazione Italiana Cuochi e Neri Marcorè che sarà il testimonial della Campagna. La campagna, prevista dalla Legge 166/2016 sugli sprechi alimentari (cd. Legge Gadda) intende coinvolgere gli esercizi di ristorazione verso l'adozione di misure e strumenti di comunicazione - rivolti ai propri clienti - che promuovano attivamente la pratica virtuosa dell'asporto del cibo avanzato nella ristorazione commerciale la cosiddetta food-bag. Grazie alla collaborazione con il CIAL (Consorzio Nazionale Imballaggi in Alluminio), le prime 250 attività di ristorazione che aderiranno alla campagna riceveranno un "kit di benvenuto" composto da circa 200 contenitori da asporto, e materiali di comunicazione da utilizzare nel proprio locale. A supporto della campagna e delle attività di sensibilizzazione attivate dai ristoratori nei confronti dei propri clienti, sono stati predisposti diversi materiali di comunicazione (spot audio, pillole video, banner web, materiale grafico). La campagna contro lo Spreco alimentare fa parte di un progetto più ampio sulla riduzione degli sprechi alimentari finanziato dal Ministero della Transizione Ecologica (Mite), che prevede anche linee specifiche di attività per la prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica; la misurazione dei rifiuti evitati attraverso l'utilizzo della "food-bag" e la predisposizione di quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari rivolti agli enti locali.(SEGUE)

(Com/Lum/ Dire) 17:28 20-04-22

### **CIBO. ARRIVA LA CAMPAGNA DI ANCI E MITE PER DIFFONDERE LA FOOD-BAG -2-**

(DIRE) Roma, 20 apr. - "Rinunciare a portare a casa il cibo che non finiamo di consumare al ristorante è come uscire lasciando le luci accese - dichiara il sindaco di Lecce Carlo Salvemini, delegato Anci per Energia e Rifiuti - occorre maturare questa consapevolezza per avere la corretta percezione dell'impatto che lo spreco alimentare genera sull'ambiente e sull'economia. E siccome la lotta agli sprechi è fondamento dell'economia circolare, Anci, Mite, Cial e Federazione italiana cuochi lanciano questa campagna che punta a caratterizzare come virtuoso un comportamento oggi ancora troppo poco adottato. Per produrre ciò che viene sprecato impieghiamo risorse, energie e denaro sottratti ad altri scopi: dovere civico di tutti noi è non gettare, insieme al cibo, tutti questi sforzi e queste risorse nella pattumiera. L'uso della food bag deve diventare una consuetudine e sono felice che già numerose attività di ristorazione abbiano aderito, dimostrando che la sensibilità e la buona volontà per compiere passi in avanti sono già mature". Il sottosegretario Vannia Gava aggiunge: "Per contrastare lo spreco e promuovere la riduzione dei rifiuti il Mite ha sottoscritto questo importante accordo con l'Ance", afferma. "Ancora una volta i Comuni sono in prima linea per una importante battaglia come quella contro lo spreco alimentare, per avere un'Italia più sostenibile. Nessuno più degli enti locali conosce bene i suoi cittadini, sa come coinvolgerli in un progetto: ecco perché il Mite non ha esitato a sostenere questa importante iniziativa per creare una rete capace davvero di fare la differenza".(SEGUE)

(Com/Lum/ Dire) 17:28 20-04-22

### **CIBO. ARRIVA LA CAMPAGNA DI ANCI E MITE PER DIFFONDERE LA FOOD-BAG -3-**

(DIRE) Roma, 20 apr. - "Cial - evidenzia il direttore Giuseppina Carnimeo - ha aderito con entusiasmo alla campagna Bis! mettendo a frutto le esperienze maturate in questi anni nello sviluppo di campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare, organizzate in collaborazione con diversi Comuni italiani, proprio attraverso la disponibilità di vaschette in alluminio, idonee e sicure per il trasporto e la conservazione del cibo, funzionali alla pratica del food bag e del take away e, principalmente, riciclabili all'infinito, in linea con i principi dell'economia circolare". "Per noi cuochi italiani la riduzione dello spreco alimentare è un obiettivo fondamentale, da perseguire quotidianamente nelle nostre cucine", sottolinea

Rocco Pozzulo, presidente di federazione Italiana Cuochi. "Ringraziamo Anci per aver coinvolto la Federazione Italiana Cuochi nel progetto BIS!, attraverso il quale abbiamo la possibilità di sensibilizzare anche i nostri ospiti su una tematica di sostenibilità di attualità e di vitale importanza per il nostro pianeta". "La nostra generazione è la prima che deve misurarsi in modo serio con il tema della distruzione delle risorse naturali: per questo è molto importante che si torni alla riscoperta di valori e pratiche antispreco già usate in modo automatico dai nostri nonni", ricorda Neri Marcorè. "Bisogna seminare dal basso partendo dalle scuole e dai Comuni per lasciare questa consapevolezza rafforzata in eredità virtuosa alle nuove generazioni". (Com/Lum/ Dire) 17:28 20-04-22

### **AL VIA "BIS", ANCI E MITE CONTRO SPRECO ALIMENTARE RISTORAZIONE**

ROMA (ITALPRESS) - Un'alleanza tra istituzioni pubbliche, imprese e cittadini per sensibilizzare contro lo spreco alimentare attraverso la pratica dell'asporto del cibo avanzato nella ristorazione commerciale, la cosiddetta food-bag, forse più nota nella vulgata comune come "doggy bag". E' questo il principale obiettivo di "Bis!", la prima campagna nazionale contro lo spreco alimentare realizzata dall'Ance e finanziata dal Mite, che è stata presentata oggi pomeriggio nel corso di una conferenza stampa nella la sede dell'associazione dei comuni a Roma. All'appuntamento hanno partecipato Carlo Salvemini, sindaco di Lecce e delegato di Ance ai rifiuti, Vannia Gava, sottosegretaria al ministero della Transizione Ecologica, Neri Marcorè, testimonial della campagna, Giuseppina Carnimeo, direttrice generale del consorzio Cial e Rocco Pozzulo, presidente della Federazione Italiana Cuochi. (ITALPRESS) - (SEGUE).

xa1/mgg/red 20-Apr-22 17:31

### **AL VIA "BIS", ANCI E MITE CONTRO SPRECO ALIMENTARE RISTORAZIONE-2-**

Lo spreco alimentare è un fenomeno che, dati alla mano, produce 4 milioni di tonnellate di scarti all'anno in ambito domestico e 240.000 tonnellate nella ristorazione, il che pro capite significa 67 chili a testa all'anno e circa 4 nel commercio. In un contesto come quello attuale, con la guerra scoppiata nel "granaio d'Europa", l'alta inflazione e l'aumento dei prezzi dei beni di prima necessità, ma anche la crescente sensibilità ambientale tradotta negli standard di riduzione delle emissioni nonché negli obiettivi di conversione energetica fissati non solo dalla Cop26 ma anche dall'Unione europea, ecco che la lotta allo spreco alimentare è un impegno ormai "ineludibile", ha commentato Carlo Salvemini in rappresentanza dei comuni. "Rinunciare a portare a casa il cibo che non finiamo di consumare al ristorante è come uscire lasciando le luci accese - commenta Salvemini - occorre maturare questa consapevolezza" cioè che "per produrre ciò che viene sprecato impieghiamo risorse, energie e denaro sottratti ad altri scopi". (ITALPRESS) - (SEGUE).

xa1/mgg/red 20-Apr-22 17:31

### **AL VIA "BIS", ANCI E MITE CONTRO SPRECO ALIMENTARE RISTORAZIONE-3-**

"L'uso della food bag, quindi, deve diventare una consuetudine e sono felice che già numerose attività di ristorazione abbiano aderito, dimostrando che la sensibilità e la buona volontà per compiere passi in avanti sono già mature". "Per contrastare lo spreco e promuovere la riduzione dei rifiuti il Mite ha sottoscritto questo importante accordo con l'Ance", afferma la sottosegretaria Vannia Gava. "Ancora una volta i Comuni sono in prima linea per una importante battaglia come quella contro lo spreco alimentare" e "nessuno più degli enti locali conosce bene i suoi cittadini" perciò "sa come coinvolgerli in un progetto: ecco perché il Mite non ha esitato a sostenere questa importante iniziativa". "Cial - evidenzia la direttrice Giuseppina Carnimeo - ha aderito con entusiasmo alla campagna Bis! mettendo a frutto le esperienze maturate in questi anni nello sviluppo di campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare, organizzate in collaborazione con diversi comuni italiani, proprio attraverso la disponibilità di vaschette in alluminio, idonee e sicure per il trasporto e la conservazione del cibo, funzionali alla pratica del food bag e del take away e, principalmente, riciclabili all'infinito, in linea con i principi dell'economia circolare". E di economia circolare ha parlato anche Rocco Pozzulo, presidente della federazione Italiana Cuochi, rivendicando come "per noi la riduzione dello spreco alimentare è un obiettivo fondamentale, da perseguire quotidianamente nelle nostre cucine", oltre che un "dovere deontologico" per ogni professionista, tanto che anche al consumo di acqua ed energia in fase di trasformazione la categoria fa sempre più attenzione. "Passare attraverso la strada verde" è una consapevolezza che "sta crescendo negli ultimi tempi", dice infine Neri

Marcorè. Tuttavia "siamo la prima civiltà che deve affrontare il problema dell'autodistruzione" e se si potesse "fare prima" di quegli obiettivi globali fissati al 2030 o al 2050, chiosa e lascia intendere, non sarebbe male per nessuno. Importante quindi che "ognuno faccia la propria parte", dal sensibilizzare al consumare sempre un po' meno. (ITALPRESS) - (SEGUE). xa1/mgg/red 20-Apr-22 17:31

#### **AL VIA "BIS", ANCI E MITE CONTRO SPRECO ALIMENTARE RISTORAZIONE-4-**

Grazie alla collaborazione con il Cial (Consorzio Nazionale Imballaggi in Alluminio), le prime 250 attività di ristorazione che aderiranno alla campagna riceveranno un kit di benvenuto composto da circa 200 contenitori da asporto e materiali di comunicazione da utilizzare nel proprio locale. La campagna contro lo spreco alimentare fa parte di un progetto più ampio sulla riduzione degli sprechi alimentari finanziato dal ministero della Transizione Ecologica che prevede anche linee specifiche di attività per la prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica; la misurazione dei rifiuti evitati attraverso l'utilizzo della "food-bag" e la predisposizione di quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari rivolti agli enti locali. A supporto della campagna sono stati predisposti diversi materiali di comunicazione (spot audio, pillole video, banner web, materiale grafico), liberamente scaricabili dal sito web di progetto. Al sito le attività di ristorazione dovranno collegarsi anche per inviare la richiesta di adesione. (ITALPRESS). xa1/mgg/red 20-Apr-22 17:31

#### **Anci e Mite insieme contro lo spreco alimentare**

##### **Parte campagna nazionale per promuovere la 'food bag' nei ristoranti**

Roma, 20 apr. (askanews) - Promuovere, attraverso una vera e propria alleanza tra istituzioni pubbliche e Associazioni, una maggiore consapevolezza del valore del cibo e contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari, grazie alla diffusione della food-bag nella ristorazione. Questo il senso della Campagna Nazionale BIS! contro lo spreco alimentare, realizzata da Anci e finanziata dal Mite che è stata presentata durante una conferenza stampa presso la sede nazionale dell'Associazione. Alla conferenza stampa hanno preso parte: Vannia Gava Sottosegretario al Ministero della Transizione Ecologica, Carlo Salvemini, Sindaco di Lecce e Delegato di Anci ai rifiuti, il direttore generale di Cial Giuseppina Carnimeo e Rocco Pozzulo, Presidente della Federazione Italiana Cuochi e Neri Marcorè che sarà il testimonial della campagna. La campagna, prevista dalla Legge 166/2016 sugli sprechi alimentari (cd. Legge Gadda) intende coinvolgere gli esercizi di ristorazione verso l'adozione di misure e strumenti di comunicazione - rivolti ai propri clienti - che promuovano attivamente la pratica virtuosa dell'asporto del cibo avanzato nella ristorazione commerciale, la cosiddetta food-bag. Grazie alla collaborazione con il CIAL (Consorzio Nazionale Imballaggi in Alluminio), le prime 250 attività di ristorazione che aderiranno alla campagna riceveranno un "kit di benvenuto" composto da circa 200 contenitori da asporto, e materiali di comunicazione da utilizzare nel proprio locale. A supporto della campagna e delle attività di sensibilizzazione attivate dai ristoratori nei confronti dei propri clienti, sono stati predisposti diversi materiali di comunicazione (spot audio, pillole video, banner web, materiale grafico), liberamente scaricabili dal sito web di progetto all'indirizzo <http://sprecoalimentare.anci.it/materiali-di-comunicazione/> Per aderire alla campagna, le attività di ristorazione dovranno inviare la propria richiesta di adesione dal seguente indirizzo: <http://sprecoalimentare.anci.it/ristorazione/indagine-spreco-alimentare/adesione> La campagna contro lo Spreco alimentare fa parte di un progetto più ampio sulla riduzione degli sprechi alimentari finanziato dal Ministero della Transizione Ecologica (MITE), che prevede anche linee specifiche di attività per la prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica; la misurazione dei rifiuti evitati attraverso l'utilizzo della "food-bag" e la predisposizione di quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari rivolti agli enti locali.(Segue)

Pol

Roma, 20 APR 2022 17:45

##### **Anci e Mite insieme contro lo spreco alimentare -2-**

Roma, 20 apr. (askanews) - "Rinunciare a portare a casa il cibo che non finiamo di consumare al ristorante è come uscire lasciando le luci accese - dichiara il sindaco di Lecce Carlo Salvemini, delegato Anci per Energia e Rifiuti - occorre maturare questa consapevolezza per avere la corretta percezione dell'impatto che lo spreco alimentare genera sull'ambiente e sull'economia. E siccome la lotta agli sprechi è fondamento

dell'economia circolare, Anci, Mite, Cial e Federazione Italiana Cuochi lanciano questa campagna che punta a caratterizzare come virtuoso un comportamento oggi ancora troppo poco adottato. Per produrre ciò che viene sprecato impieghiamo risorse, energie e denaro sottratti ad altri scopi: dovere civico di tutti noi è non gettare, insieme al cibo, tutti questi sforzi e queste risorse nella pattumiera. L'uso della food bag deve diventare una consuetudine e sono felice che già numerose attività di ristorazione abbiano aderito, dimostrando che la sensibilità e la buona volontà per compiere passi in avanti sono già mature". "Per contrastare lo spreco e promuovere la riduzione dei rifiuti il Mite ha sottoscritto questo importante accordo con l'ANCI", afferma il Sottosegretario Vannia Gava. "Ancora una volta i Comuni sono in prima linea per una importante battaglia come quella contro lo spreco alimentare, per avere un'Italia più sostenibile. Nessuno più degli enti locali conosce bene i suoi cittadini, sa come coinvolgerli in un progetto: ecco perché il Mite non ha esitato a sostenere questa importante iniziativa per creare una rete capace davvero di fare la differenza". "CIAL - evidenzia il direttore Giuseppina Carnimeo - ha aderito con entusiasmo alla campagna Bis! mettendo a frutto le esperienze maturate in questi anni nello sviluppo di campagne di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare, organizzate in collaborazione con diversi Comuni italiani, proprio attraverso la disponibilità di vaschette in alluminio, idonee e sicure per il trasporto e la conservazione del cibo, funzionali alla pratica del food bag e del take away e, principalmente, riciclabili all'infinito, in linea con i principi dell'economia circolare". "Per noi cuochi italiani la riduzione dello spreco alimentare è un obiettivo fondamentale, da perseguire quotidianamente nelle nostre cucine", sottolinea Rocco Pozzulo, Presidente di federazione Italiana Cuochi. "Ringraziamo ANCI per aver coinvolto la Federazione Italiana Cuochi nel progetto BIS!, attraverso il quale abbiamo la possibilità di sensibilizzare anche i nostri ospiti su una tematica di sostenibilità di attualità e di vitale importanza per il nostro pianeta". "La nostra generazione è la prima che deve misurarsi in modo serio con il tema della distruzione delle risorse naturali: per questo è molto importante che si torni alla riscoperta di valori e pratiche antispreco già usate in modo automatico dai nostri nonni", ricorda Neri Marcorè. "Bisogna seminare dal basso partendo dalle scuole e dai Comuni per lasciare questa consapevolezza rafforzata in eredità virtuosa alle nuove generazioni".

Pol

Roma, 20 APR 2022 17:45

#### **SPRECO ALIMENTARE, MITE E ANCI PROMUOVONO USO FOOD-BAG (RIEPILOGO) - (1)**

(9Colonne) Roma, 20 apr - Promuovere, attraverso una vera e propria alleanza tra istituzioni pubbliche e Associazioni, una maggiore consapevolezza del valore del cibo e contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari, grazie alla diffusione della food-bag nella ristorazione. Questo il senso della Campagna Nazionale "Bis!" contro lo spreco alimentare, realizzata da Anci e finanziata dal Mite che è stata presentata oggi durante una conferenza stampa presso la sede nazionale dell'Associazione. "È fondamentale fare squadra per questa transizione ecologica. Ci siamo dati degli obiettivi sfidanti, che vogliamo raggiungere perché abbiamo il dovere di lasciare il pianeta pulito alle nuove generazioni. Per farlo è però necessario far capire a tutti, in particolare ai giovani, il valore del cibo; meno spreco di cibo vuol dire maggiore tutela dell'ambiente". Con queste parole Vannia Gava, sottosegretario al ministero della Transizione ecologica, ha sottolineato l'importanza di iniziative di questo genere, per la riuscita delle quali è fondamentale un raccordo tra amministrazioni, aziende e società civile. La campagna contro lo Spreco alimentare fa parte di un progetto più ampio sulla riduzione degli sprechi alimentari finanziato dal Mite, che prevede anche linee specifiche di attività per la prevenzione degli sprechi alimentari nella ristorazione scolastica; la misurazione dei rifiuti evitati attraverso l'utilizzo della "food-bag" e la predisposizione di quaderni operativi per il recupero delle eccedenze alimentari rivolti agli enti locali. (SEGUE)

201832 APR 22

#### **SPRECO ALIMENTARE, MITE E ANCI PROMUOVONO USO FOOD-BAG (RIEPILOGO) - (2)**

(9Colonne) Roma, 20 apr - "I comuni sono in prima linea per combattere contro lo spreco alimentare, in quanto enti di prossimità. Nonostante l'Italia sia un paese virtuoso in questo campo, è ancora necessario lavorare per ridurre il più possibile gli sprechi" aggiunge poi il sindaco di Lecce, Carlo Salvemini, che è

anche il delegato di Anci ai rifiuti. "Per produrre ciò che viene sprecato - aggiunge - impieghiamo risorse, energie e denaro sottratti ad altri scopi: dovere civico di tutti noi è non gettare, insieme al cibo, tutti questi sforzi e queste risorse nella pattumiera. L'uso della food bag deve diventare una consuetudine e sono felice che già numerose attività di ristorazione abbiano aderito, dimostrando che la sensibilità e la buona volontà per compiere passi in avanti sono già mature". A partecipare alla campagna è anche il Cial (Consorzio Nazionale Imballaggi in Alluminio): grazie a questa collaborazione, le prime 250 attività di ristorazione che aderiranno alla campagna riceveranno un "kit di benvenuto" composto da circa 200 contenitori da asporto, e materiali di comunicazione da utilizzare nel proprio locale. (Par)  
201834 APR 22

#### **SPRECO ALIMENTARE, SALVEMINI (ANCI): IMPEGNO COMUNI PER PIU' SOSTENIBILITA' (1)**

(9Colonne) Roma, 20 apr - Promuovere, attraverso una vera e propria alleanza tra istituzioni pubbliche e associazioni, una maggiore consapevolezza del valore del cibo e contribuire alla riduzione degli sprechi alimentari, grazie alla diffusione della food-bag nella ristorazione. Questo il senso della Campagna Nazionale "BIS"! contro lo spreco alimentare, realizzata da Anci e finanziata dal Mite. "Se lo spreco alimentare fosse uno Stato, sarebbe il terzo emettitore di emissioni climalteranti, e oltretutto è fortemente impattante in termini di utilizzi di acqua e di emissioni di Co2 - spiega Carlo Salvemini, sindaco di Lecce e delegato Anci ai rifiuti utilizzando una immagine che rende bene l'idea del problema - Ecco perché oggi questa iniziativa volta a ridurre gli sprechi lungo la filiera alimentare ha fortissimi significati legati anche alla sostenibilità del Pianeta e al contenimento dell'aumento della temperatura che sappiamo essere oggi la vera preoccupazione come non ultimo ci ha ricordato la Cop26 di Glasgow". (SEGUE)  
201842 APR 22

#### **SPRECO ALIMENTARE, SALVEMINI (ANCI): IMPEGNO COMUNI PER PIU' SOSTENIBILITA' (2)**

(9Colonne) Roma, 20 apr - Secondo Salvemini, tra una pandemia e una guerra, "oggi siamo entrati in una sorta di cono d'ombra, schiacciati da altre priorità, e sembra che tutte le strategie messe in campo dai paesi per ridurre le emissioni e l'utilizzo delle fonti fossili sia passato in secondo piano. Dobbiamo tenere a mente che non vanno in vacanza questi argomenti, ogni sforzo finalizzato a contenere la sostenibilità del nostro pianeta deve essere sostenuto, questo è anche l'obiettivo della campagna Bis sugli sprechi alimentari". In Italia, hanno ricordato Anci e Mite in conferenza stampa, si stima uno spreco alimentare di 67 chili pro-capite l'anno a livello domestico, e 4 chili pro capite nella distribuzione. (Sis)  
201845 APR 22

#### **TRANSIZIONE ECOLOGICA, GAVA: ECONOMIA CIRCOLARE PARTA DA COMUNI E FAMIGLIE**

(9Colonne) Roma, 20 apr - "È fondamentale fare squadra per questa transizione ecologica. Ci siamo dati degli obiettivi sfidanti, che vogliamo raggiungere perché abbiamo il dovere di lasciare il pianeta pulito alle nuove generazioni. Per farlo è però necessario far capire a tutti, in particolare ai giovani, il valore del cibo; meno spreco di cibo vuol dire maggiore tutela dell'ambiente". Così Vannia Gava, sottosegretario al ministero della Transizione ecologica, in occasione della presentazione del progetto per le food bag contro lo spreco alimentare realizzato da Anci e Mite. Per il sottosegretario "è importantissimo farlo con i comuni, lo dico da chi conosce l'importanza di ricoprire un ruolo di prossimità per un cambio culturale a ogni livello: sociale, culturale, ma anche sanitario. L'economia circolare non può che partire dal ruolo della famiglia". (PO / Sis) 202015 APR 22



FINANZIATA DAL MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECONOMICA

## ANCI PROMUOVE LA PRATICA DELLA FOOD BAG DI GRUPPO ETT CON LA CAMPAGNA "BIS!"

Nuovi stili di comportamento per colazioni e cene fuori casa, per non sprecare cibo nei ristoranti dalle porzioni generose o quando si esagera con gli ordini. In questo caso, tutto si risolve con la food-bag, in italiano contenitore per il cibo, studiata ad hoc per riportare a casa in forma "protetta" e non deteriorabile gli avanzi. È questo il meccanismo di "BIS!" (Buono, Intelligente e Sostenibile), nome non casuale della campagna di comunicazione promossa da ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) finanziata dal Ministero della Transizione Ecologica (MITE), annunciata ieri: messa a terra da ETT, industria digitale, e da Xedum, agenzia di comunicazione e digital design dello stesso Gruppo, intende coinvolgere gli esercizi di ristorazione, che generano il 12% sul totale del cibo sprecato. Xedum ha curato anche le singole fasi della sperimentazione su di un piccolo campione nazionale per

misurare l'efficacia che potrebbe ottenere la food-bag, dalla raccolta dei dati sugli avanzi alla produzione degli output. Ai ristoratori viene richiesto di promuovere attivamente una maggiore consapevolezza del "valore del cibo" e la pratica virtuosa dell'asporto dei propri avanzi, attraverso strumenti di comunicazione all'interno del proprio locale e anche condivisibili sui canali social come video, banner e layout grafici. Al centro della campagna l'immagine delle food-bag in alluminio prodotte su misura per gli alimenti che i primi 250 ristoratori aderenti alla campagna dal portale ([sprecoalimentare.anci.it](https://sprecoalimentare.anci.it)) creato ad hoc da ETT si vedranno recapitare gratuitamente, assieme ai materiali promozionali. Sempre dal sito è possibile scaricare anche i materiali video e lo spot audio della campagna. Sia la parte comunicativa sia quella relativa alla sperimentazione sono state supportate



dalla **Federazione Italiana Cuochi** (20.000 associati), le vaschette in alluminio sono fornite da **CIAL**, il Consorzio nazionale per recupero e riciclo gli imballaggi in alluminio.

## Dal web

La Gazzetta del Mezzogiorno (Lecce)

<https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/lecce/1338759/food-bag-contro-lo-spreco-alimentare-iniziativa-a-roma-con-il-sindaco-di-lecce.html>

Italia Circolare

<https://www.italiacircolare.it/it-it/oggi-a-roma-la-presentazione-della-prima-campagna-nazionale-contro-lo-spreco-alimentare.aspx>

Ristonews

<http://www.ristonews.com/sezione.asp?IdPost=7338&M=Ristonews&C=attualit%E0,%20sondaggi,%20news>

LeccePrima

<https://www.lecceprima.it/attualita/lecce-food-bag-ristorazione-sprechi-alimentari-20-aprile-2022.html>

Horecanews

<https://horecanews.it/presentata-bis-la-campagna-di-anci-e-mite-per-diffondere-la-food-bag-nella-ristorazione/>

PortadiMare

<https://www.portadimare.it/news/cronaca/28231-spreco-alimentare-presentata-bis-la-campagna-di-anci-e-mite-per-diffondere-la-food-bag-nella-ristorazione>