

# Un progetto contro gli sprechi

Cibo non consumato da portare a casa, vaschette a disposizione dei ristoratori

**RECANATI** "Fatti gli avanzi tuoi ed evita lo spreco alimentare!". Al via il progetto promosso da Camera di Commercio di Macerata, Cosmari, Ciale Novamont con il patrocinio e la collaborazione di Symbola e Legambiente Marche. I cittadini avranno la possibilità di portare a casa il cibo non consumato al ristorante in comode e pratiche vaschette. La prevenzione e la riduzione dei rifiuti sono diventate l'asse centrale nonché l'obiettivo prioritario delle politiche europee nazionali sulla gestione integrata dei rifiuti. "La sfida delle sfide" che si sta prospettando riguarda sempre più la riduzione dello spreco

alimentare, che, nel contesto dell'attuale crisi, assume il carattere di una questione sociale ambientale e culturale. Partendo da queste premesse l'assessore all'Ambiente del Comune di Recanati, Michele Moretti, e il Cosmari, hanno ritenuto necessario avviare sul territorio iniziative e progetti che affrontino direttamente il problema dello spreco alimentare riducendolo il più possibile nei numeri e facendo crescere la consapevolezza culturale sul valore del cibo. «È il primo step - evidenzia la giunta comunale - per imboccare una rotta diversa da quella che ha portato ad una profonda crisi ambientale e sociale e che riguarda in

primis il cambiamento degli stili di vita». Molto nutrita la partecipazione dei ristoratori di Recanati alla presentazione del progetto da parte degli esperti del Cosmari, invitati in Comune dall'assessore Moretti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Il palazzo comunale di Recanati in piazza Giacomo Leopardi**



Peso: 24%