



**Città di
Figline e Incisa Valdarno**

FIGLINE & INCISA
informa

Ufficio Stampa Comune FIV – www.figlineincisainforma.it - Resp. Samuele Venturi: s.venturi@comunefiv.it - 328.0229301



cibiltà



1200

1,8

2400

2,5

15000

12

CITTA
Fideli
COM
WWW.C

RE

Dia

SCOPRI DI +

- [30/10/2018 12:46](#)

Progetto con Achab Group: coinvolti ristoratori, studenti e cittadini. Se ne parlerà anche ad Autumnia



“Usiamo il cibo civilmente”. E’ il messaggio che, da qualche giorno, campeggia sugli scuolabus del **Comune di Figline e Incisa Valdarno** , nell’ambito della **campagna di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare** che il Comune (insieme ad Achab Group) sta lanciando proprio in queste settimane. Il tutto nell’ambito del progetto **Cibiltà**, che si rivolge in primis alle scuole ma anche a ristoratori e cittadini. Un’iniziativa fortemente voluta dall’Amministrazione comunale per **promuovere passo dopo passo la logica del riuso e del riciclo , anche in cucina** , partendo da una riflessione sulle abitudini quotidiane dei cittadini: ogni italiano spreca mediamente 36 kg di cibo all’anno.

La campagna - riconoscibile grazie al logo del progetto **Cibiltà**, cioè una forchetta che avvolge degli spaghetti fino

a formare un cuore - è iniziata venerdì con l' **installazione di una serie di adesivi sugli scuolabus del Comune, perché anche alunni, genitori e insegnanti saranno coinvolti nel progetto con attività didattiche, giochi e laboratori con l'obiettivo finale di produrre una guida (scritta) contro gli sprechi a tavola e in cucina.**

Per quanto riguarda le strutture ricettive, e in particolare ristoranti e trattorie, sono state invece consegnate proprio stamani le Family bag, ovvero degli appositi contenitori pensati per permettere ai clienti di portare a casa il cibo ordinato e non consumato interamente , in modo da evitare che ciò che rimane nel piatto finisca in pattumiera. Se nella fase pilota le Family bag verranno fornite direttamente dal Comune, successivamente sarà compito dei locali aderenti coprire i costi e proseguire questa buona pratica per un consumo di cibo responsabile. **Finora hanno aderito Osteria Corte de' Frati, Spiga, Villa La Palagina, Norcenni Girasole Village** : altri locali che desiderano aderire possono ancora contattare il Comune alla mail ufficiostampa@comunefiv.it.

E il logo Cibilità campeggerà non solo sulle vetrine dei ristoranti aderenti e sugli scuolabus, ma anche nell'area cooking di Autumnia 2018, la manifestazione autunnale (a tema agricoltura, ambiente e alimentazione) più attesa del Valdarno che quest'anno dedica il suo **20° compleanno** proprio alla lotta allo spreco alimentare. Infatti il 9, 10 e 11 novembre in piazza Ficino, si potrà assistere a dimostrazioni, incontri e cooking show a tema, finalizzati a **mostrare come si può valorizzare il cibo fin dalle fase di acquisto** . A dare consigli su come e dove fare la spesa, su come cucinarla e come conservarla saranno chef di alto profilo, volti noti del piccolo e grande schermo, profili istituzionali e concittadini. L'obiettivo è infatti quello di far riflettere a tutti i livelli sulle cause degli sprechi, che partono spesso proprio dagli errori di acquisto (si compra più di quanto si consuma e non si bada alle scadenze dei prodotti) o di conservazione degli alimenti. Tutto questo ha ovviamente implicazioni non solo in termini di salute e di stili di vita, ma anche economici, etici e ambientali.

Spesso, per esempio, dietro a queste cattive abitudini si nascondono errori di acquisto (si compra più di quanto si consuma e non si bada alle scadenze dei prodotti) o di conservazione degli alimenti. Lo spreco alimentare è infatti una sorta di paradosso inaccettabile: infatti, se da un lato nei prossimi anni c'è la necessità di incrementare la produzione di cibo del 60-70% per nutrire una popolazione crescente, dall'altro nel mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% è ancora consumabile. Il cibo, di media, viene sprecato per il 42% in ambito familiare, per il 39% direttamente in fase di produzione, per il 14% nei servizi di ristorazione e per il 5% nella fase di vendita.

“Crediamo in modo convinto – hanno spiegato la sindaca Giulia Mugnai e l'assessore Lorenzo Tilli - **che la battaglia contro lo spreco alimentare sia una questione di civiltà** e per questo c'è piaciuto in modo particolare lo slogan della campagna, Cibilità, scelto da Achab Group per accompagnarci in questo **percorso di educazione alimentare** . Sono quelle campagne che nascono ovviamente non per risolvere il problema mondiale dello spreco, ma almeno per **rendere consapevole ciascuno di noi che anche un consumo di cibo responsabile significa rispettare l'ambiente, il lavoro, le materie prime del territorio.** A Figline e Incisa ci proviamo con attività didattiche, incontri, informazione, ma anche con qualche gioco: non solo per gli alunni delle scuole che saranno coinvolti in varie attività, ma anche per gli adulti che avranno la possibilità di cucinare con Luisanna Messeri ad Autumnia: i migliori avranno infatti la possibilità di veder pubblicata la propria ricetta antispreco su un ricettario realizzato nei prossimi mesi da Comune e Achab”.

Per tutte le informazioni sul progetto vai su www.comunefiv.it/sprecoalimentare .

web www.figlineincisainforma.it

- [ISTITUZIONI](#)

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)