

Solidarietà, al via la sesta edizione di "Ristoranti contro la Fame"

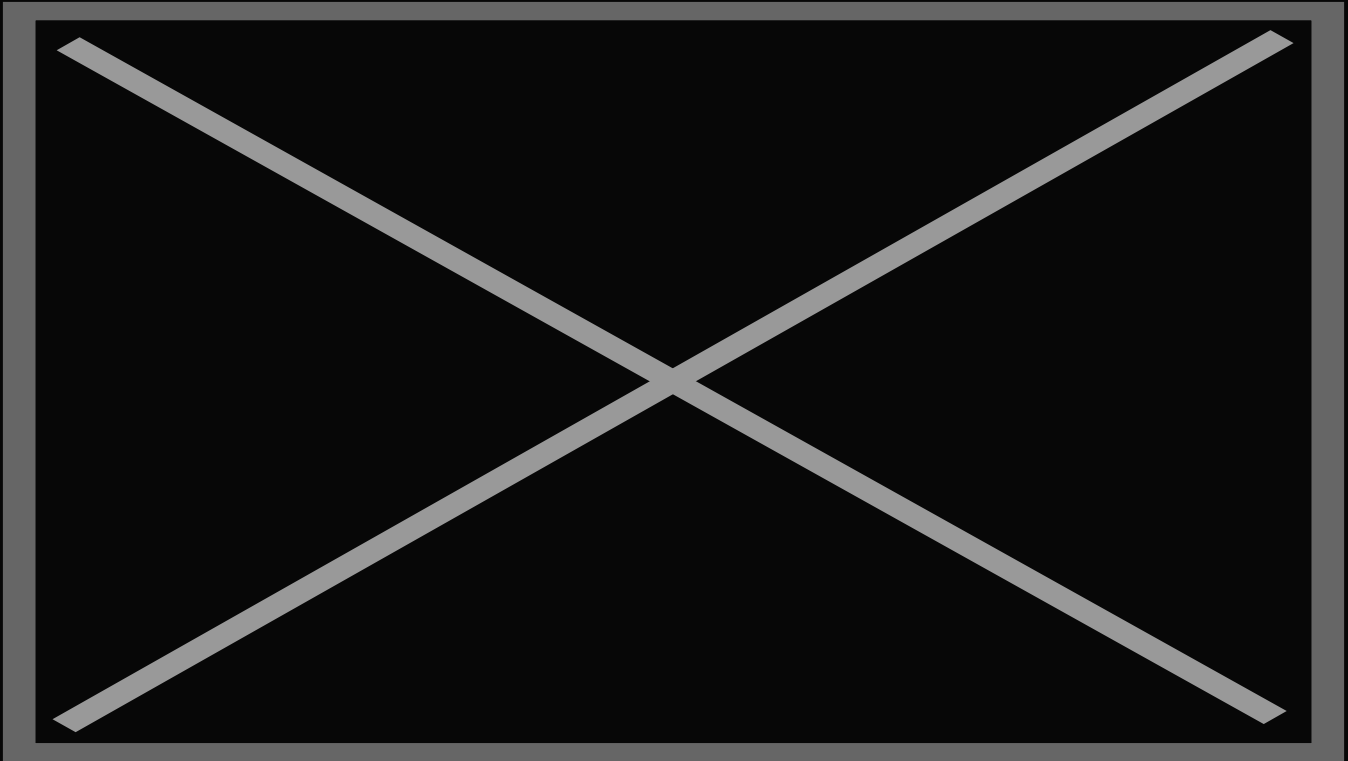
ristoranti-contro-la-fame-1-aca4ad8a

Esiste un modo per conciliare la fase di ripresa post-Covid della ristorazione italiana e offrire una mano tesa a chi, in questo momento, non ha le forze per far fronte all'emergenza coronavirus. La sintesi è nello slogan che, quest'anno, introduce l'iniziativa di solidarietà **"Ristoranti contro la Fame"** giunta alla sua sesta edizione.

Con **"Siamo tutti sulla stessa...tavola"**, Azione contro la Fame, organizzazione umanitaria leader nella lotta alla fame e alla malnutrizione e promotrice del progetto, intende coinvolgere ristoranti, chef e buongustai in un grande gesto che mira a donare la gioia del cibo alle persone più vulnerabili al mondo e a contribuire, soprattutto, alla grande sfida promossa dalla Ong di **ridurre del 20%, in questi anni, il tasso di mortalità dei bambini sotto i cinque anni** nei Paesi in cui emergono dati più preoccupanti in tema di malnutrizione.

"Ristoranti contro la Fame", che prenderà il via il 16 ottobre, Giornata mondiale dell'alimentazione, in soli sei anni ha trovato ospitalità in oltre 700 attività della ristorazione italiana. Ha, inoltre, raggiunto oltre 500mila persone e, soprattutto, **raccolto 350mila euro**: una cifra che corrisponde, esattamente, al valore di trattamenti salvavita con cibo terapeutico utili per far fronte alle esigenze di 16mila bambini affetti da malnutrizione.

Nel corso di questa edizione, che si concluderà il 31 dicembre, i clienti, all'interno dei ristoranti che aderiranno all'iniziativa, da Nord a Sud, potranno **donare due euro per un "piatto solidale", 50 centesimi per una "pizza solidale" e altrettanti per una bottiglia d'acqua**. Un piccolo contributo per aggiungere, idealmente, un posto a tavola a uno dei tanti bambini che vivono nei Paesi più poveri del Sud del mondo.



Aree in cui si trovano comunità in cui l'emergenza sanitaria e i provvedimenti di lockdown legati alla lotta al coronavirus produrranno **ulteriori conseguenze sui già gravi livelli di fame**: sono 690 milioni gli uomini, le donne e i bambini che ne soffrono secondo i recenti dati diffusi da Sofi, il rapporto sullo "Stato della sicurezza alimentare e della nutrizione nel mondo".

La solidarietà sarà anche una ragione in più per sostenere la ristorazione dopo i mesi di chiusura forzata determinata dai provvedimenti di lockdown. Si tratta, complessivamente, di 285mila imprese che, oggi, danno lavoro a un milione e duecentomila persone, con un impatto diretto sul Pil dell'1,4%; il 30% di questi esercizi è, oggi, a rischio chiusura secondo i dati forniti dalla ricerca "Pmi. La ripresa post-Covid in otto focus". Gli italiani, nei locali che aderiscono a "Ristoranti contro la Fame", potranno così assaporare, in tutta sicurezza, piatti di qualità e, allo stesso tempo, contribuire, con un piatto solidale alla fase di ripresa del comparto.

"Come per altri settori strategici dell'economia italiana, il 2020, a causa del Covid-19 si è rivelato un anno difficile per la ristorazione - dice **Simone Garroni**, direttore generale di Azione contro la Fame -. In tal senso, per rappresentare la nostra vicinanza ai locali che, in questi anni, ci hanno da sempre ospitato e, allo stesso tempo, per proseguire la nostra opera di sensibilizzazione sulla lotta alla fame nel mondo abbiamo lanciato la campagna 'Siamo tutti sulla stessa...tavola'. Con questa iniziativa, desideriamo comunicare agli italiani un motivo in più per pranzare o cenare al ristorante o in pizzeria: la **solidarietà**. Recarsi a uno dei nostri 'Ristoranti contro la Fame' diventa non solo un'opportunità per

dare cibo ed alimenti terapeutici ai bambini malnutriti nel mondo ma anche un modo per contribuire alla rinascita di uno dei comparti cruciali del nostro Paese”.

Sono numerosi i professionisti dell’alta ristorazione che hanno già accolto, in qualità di chef ambasciatori, la sfida promossa da Azione contro la Fame, facendosi portavoce delle attività di sensibilizzazione sul tema della fame e della malnutrizione. Si tratta di **Tommaso Arrigoni e Eros Picco** (Innocenti evasioni, Milano), **Enrico Crippa** (Piazza Duomo, Alba), **Carolina Bonini e Giada Matese** (Cuciniamo), **Francesco Menozzi** (Bottega 39, Reggio Emilia), **Elio Sironi** (Ceresio 7, Milano), **Simone Padoan** (I Tigli, Verona), **Cesare Battisti** (Ratanà, Milano), **Stefano Cerveni** (Osteria con Vista, Terrazza Triennale, Milano), **Mario Dalena** (Il Credenziere, Venezia), **Giacomo Coppin e Andrei Cobuz** (L’Ov Milano), **Lucio Mele** (Pescaria, Milano). Con loro anche l’“Associazione professionale cuochi italiani”, “Ambasciatori del Gusto”, “Le Soste”, “CHIC-Charming Italian Chef”.

Per informazioni e adesioni, ristoranti e chef interessati possono visitare il sito

www.ristoranticontrolahame.it.