L'Altra Metà Del Cibo, il nuovo progetto contro gli sprechi alimentari

metro-zero-sprechi-9a9c6295

Si chiama “L’altra metà del cibo” ed è il progetto volto alla riduzione degli sprechi alimentari ideato e sviluppato da Metro Italia in collaborazione con Metro Academy, APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, Banco Alimentare e Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa. La lodevole iniziativa invita i ristoratori a gestire oculatamente le eccedenze alimentari traendone doppio beneficio, per la comunità ma anche per il proprio rendiconto economico.

Il vademecum è diviso in tre parti: la prima concerne la comunicazione al cliente e il suo coinvolgimento, la seconda sezione è dedicata all’approvvigionamento ed alla lavorazione del prodotto con l’obiettivo di minimizzare le eccedenze e gli scarti, la terza offre indicazioni sulla gestione delle eccedenze.

«Intendiamo sensibilizzare sempre più i professionisti su un tema etico fondamentale: il valore cibo – afferma a tal proposito **Tanya Kopps**, CEO di Metro Italia. *Per noi l’amore per la buona cucina non può prescindere dal rispetto per i prodotti. Il cibo non si spreca, per ragioni economiche, sociali e ambientali. Ed è molto importante che i ristoratori possano acquisire sempre più questa cultura così da gestire al meglio le risorse alimentari, minimizzando scarti e rifiuti».*

Il vademecum sarà sottoposto ad undici chef selezionati da APCI e agli chef di Metro Academy, pronti a testare nei propri ristoranti le indicazioni contenute nel documento stesso. I loro riscontri verranno poi integrati all’interno del vademecum iniziale in modo da ottenere un documento applicabile ed idoneo ad essere distribuito.