



-COMUNICATO STAMPA-

RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI GRAZIE AGLI ECORISTORANTI

A TORINO IL CONVEGNO SULLA RETE DI RISTORANTI SOSTENIBILI PROMOSSO DA COVAR 14 E CIDIU SERVIZI SPA CON LA PRESENTAZIONE DELLO STUDIO "DOGGY BAG? SI GRAZIE!"
REALIZZATO DALLE UNIVERSITÀ DI FERRARA E ROMA TOR VERGATA

Torino, 22 novembre 2018 – "**Ridurre gli sprechi alimentari: Ecoristoranti, norme sociali, reti solidali**": è questo il titolo del convegno promosso da **Covar 14** e **Cidiu Servizi Spa** che si è svolto a Torino, presso la sala consiliare della Città Metropolitana. Si è trattato di un interessante momento di condivisione e discussione sul tema degli sprechi alimentari, l'importanza di fare rete e lo sviluppo della ristorazione italiana in modo sostenibile e rispettoso dell'ambiente.

Moderato da **Alessio Ciacci**, Presidente di Aysel Spa, il convegno si è aperto con i saluti delle istituzioni, in particolare di **Alberto Valmaggia**, Assessore all'Ambiente della Regione Piemonte, e di **Agata Fortunato**, in rappresentanza della Città Metropolitana di Torino. A seguire sono intervenuti **don Domenico Cravero**, parroco di Poirino e fondatore di Terra Mia Onlus; **Leonardo Di Crescenzo**, Presidente di Covar 14, e **Riccardo Civera**, Presidente e Amministratore Delegato di Cidiu Servizi Spa, che hanno raccontato l'esperienza degli Ecoristoranti e le varie azioni intraprese nei propri territori di competenza, introdotti da Elena Giardina della Cooperativa ERICA, la società che ha ideato la rete. Di particolare pregio e interesse l'intervento delle ricercatrici **Susanna Mancinelli** dell'Università degli Studi di Ferrara e **Mariangela Zoli** dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata, che hanno presentato i risultati del test scientifico condotto negli ultimi mesi in un campione di Ecoristoranti e intitolato "Doggy Bag? Si grazie!". L'ultima sessione è stata dedicata alle esperienze virtuose in tema di lotta allo spreco alimentare, uno dei valori fondanti della rete Ecoristoranti: le esperienze presentate sono state quelle di **Salvatore Collarino** del Banco Alimentare e di **Luca Marin** dei Magazzini Oz. A chiudere i lavori e tirare le somme della mattinata è stato **Roberto Cavallo**, a.d. della Cooperativa ERICA e divulgatore scientifico.



Il network degli **Ecoristoranti vede la luce nel 2012**, in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei rifiuti, grazie ad un progetto proposto dalla Cooperativa ERICA in collaborazione con il Covar 14. Ad oggi sono oltre 130 i ristoratori presenti in una rete che è in continua espansione anche oltre i confini del Piemonte, con nuovi Ecoristoranti in Sardegna e nel Lazio.

Per ulteriori informazioni: www.ecoristoranti.it oppure sulle pagine "Ecoristoranti" su Facebook e Instagram.