

## A CASA E AL RISTORANTE, FIFE INVITA A NON SPRECARE

- **In vista delle imminenti festività la Federazione Italiana Pubblici Esercizi dispensa alcuni semplici consigli per ridurre lo spreco alimentare nelle case e nei locali pubblici;**
- **Che si resti a casa o ci si rechi al ristorante, il principio fondamentale è sempre uno: consumare prodotti di stagione e che si potranno poi utilizzare anche dopo le festività;**

Roma, 23 dicembre 2016 – *Occhio allo spreco.* Sono sempre di più negli ultimi anni le voci che si levano per sottolineare la necessità di favorire un modello di economia sostenibile che tenga conto della scarsità delle risorse e della loro non infinità. [Fife - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) vuole dare alcuni semplici consigli su come evitare gli sprechi: validi sia per quelli che trascorreranno le festività a casa che al ristorante e in altri locali pubblici, questi piccoli accorgimenti potranno aiutare ristoratori e avventori a ridurre gli sprechi di cibo.

Sprechi che in prospettiva potrebbero essere in quantità ingenti dato che, secondo le indagini condotte dalla **Fife** in collaborazione con **Format Research** su un campione statisticamente rappresentativo, circa **5,6 milioni di italiani - pari all'11% della popolazione**, trascorreranno il pranzo di Natale con amici e/o parenti presso ristoranti, trattorie e altri locali pubblici, mentre **a Capodanno saranno circa 7,5 milioni – pari al 14,7% della popolazione totale**, coloro che aspetteranno lo scoccare della mezzanotte in un ristorante o in un altro locale pubblico.

*"Come Fife ci siamo sempre battuti affinché si facesse di più a livello normativo per favorire la riduzione degli sprechi alimentari all'interno di ristoranti e pubblici esercizi - dichiara il **Direttore Generale della Fife** **Marcello Fiore**, e abbiamo espresso tutta la nostra soddisfazione quando lo scorso 14 settembre è entrata in vigore quella che è conosciuta come 'Legge anti spreco'. Nonostante questo, però, riteniamo che in un periodo di picco dei consumi alimentari come quello natalizio, sia necessario ricordare a tutti l'importanza del cibo e di come vada scelto e preparato nelle giuste quantità".*

I principi cardine della preparazione di pranzi e cene in questo periodo devono essere sempre due: **scegliere prodotti di stagione** e **acquistare materie prime che potremo riutilizzare nei giorni successivi**.

Fife raccomanda ai propri associati di facilitare i clienti nel portare a casa gli alimenti e le bevande ordinate e non completamente consumate, perché anche con questo piccolo gesto si combattono gli sprechi alimentari e si alleggerisce la quantità di rifiuti.

Molte amministrazioni comunali stanno realizzando, con la distribuzione ai ristoranti di doggy bag, programmi di contenimento dei rifiuti della ristorazione ai quali deve corrispondere – sostiene Fife – una diminuzione della tariffa dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

**Ufficio Stampa FIFE**