

PROGETTO RicibiAMO – rete di ristoratori antispreco sostenibili

Cos'è e come è nato?

Associazione PiaceCiboSano è un'associazione che promuove e sviluppa azioni per una filiera agroalimentare territoriale sostenibile. Fin dal 2013 ha promosso il progetto pilota RicibiAMO, in partnership con il Centro di ricerca Opera e l'Università Cattolica di Piacenza, con l'intento di indagare il tema dello spreco alimentare e di proporre soluzioni semplici ed attuabili per ridurre l'impatto nella ristorazione. I comitati territoriali di Iren di Piacenza e di Parma e il consorzio Comieco sostengono la 2 fase attuativa del progetto, con la collaborazione delle scuole alberghiere di Salsomaggiore e Piacenza.

Quale l'impegno sostenibile?

RicibiAMO rappresenta la prima rete nazionale di attori della filiera della ristorazione che realizza in modo continuativo su due territori provinciali l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 per una produzione e un consumo sostenibili. Le buone pratiche di riutilizzo del cibo con la family bag e la quantificazione dello spreco in sala e in cucina sono azioni di responsabilità concrete, evidenti, misurabili, sostenibili.

Che realtà rappresenta oggi?

Oggi RicibiAMO mette in campo nel settore della ristorazione un percorso condiviso di lotta allo spreco di cibo. 60 ristoranti nei territori di Parma e Piacenza partecipano allo sviluppo di un protocollo di buone pratiche che permetta il contrasto allo spreco di cibo affrontando il problema in modo integrato e completo: dalla fase di acquisto, conservazione, preparazione fino a quella di dispensazione e consumo. Per la fase finale la rete si avvale della "family bag" ricibiAMO (in 6 mesi ne abbiamo distribuite 1500), mentre una serie di misure pratiche e concrete aiuta a capire e contrastare il fenomeno dello spreco nelle fasi precedenti, grazie anche alla collaborazione delle scuole alberghiere di Salsomaggiore e di Piacenza, durante il periodo di alternanza scuola-lavoro.

Attività in corso

"Non sprechiamo RicibiAMO" vince il 1° Premio Innovatori Responsabili 2017 della Regione Emilia Romagna nella categoria Associazioni.

La rete di ristoratori e gli studenti delle scuole alberghiere coinvolte concorrono per partecipare al Premio per il futuro chef e chef antispreco per la miglior ricetta antispreco RicibiAMO! E' prevista una giuria social e una commissione giudicatrice dei 4 finalisti che si sfideranno tramite un tasting menu il giorno della premiazione prevista il 5 febbraio 2018 giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare.

In futuro e nel 2018?

Il protocollo di buone pratiche RicibiAMO consentirà di certificare nuove competenze professionali dei futuri chef nel settore della ristorazione.

Nel 2018 sarà consolidata la rete di ristoratori RicibiAMO e sarà incentivata la diffusione delle family bag



In futuro la rete di ristoratori RicibiAMO parteciperà al primo percorso pilota di certificazione della ristorazione sostenibile in Emilia Romagna.

Approfondimenti:

sito web

www.piacecibosano.com

social network

Facebook - pagina RicibiAMO

Twitter – piacecibosano

Instagram – ricibiAMO

Riferimenti progetto :

Responsabile progetto:

Miriam Bisagni – presidente Piacecibosano miriam.bisagni@gmail.com

Responsabile scientifico:

Ettore Capri – direttore Centro di ricerca sviluppo sostenibile OPERA - ettore.capri@unicatt.it

Responsabile sviluppo formativo:

Lucrezia Lamastra – ricercatore Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza –

lucrezia.lamastra@unicatt.it

www.piacecibosano.com tel 333/5729331

Piacenza, 13 dicembre 2017



Associazione PIACECIBOSANO, via S.Bartolomeo 25/G Piacenza - CF: 91106460339

P.IVA: 01750690339 piacecibosano@pec.it

miriambisagni@piacecibosano.com - tel. 3335729331