

# Arriva a Tarquinia Lido il progetto europeo contro gli sprechi alimentari Lowinfood



TARQUINIA (Viterbo) – A Tarquinia Lido arriva il progetto europeo alla lotta contro gli sprechi alimentari Lowinfood EU2020, volto a monitorare, quantificare e ridurre le perdite di cibo nella catena di distribuzione, che coinvolge sia il settore Horeca sia i consumatori finali. Sabato 8 e domenica 9 luglio, il Tibidabo Beach, che ha partecipato alla Task 5.6 dell’iniziativa, per l’uso dell’applicazione Regusto, innovativa piattaforma per l’acquisto di pasti preparati in surplus dai ristoranti a prezzi ridotti, ospiterà un evento per finalizzare la raccolta dati prevista dal progetto coordinato dall’Università degli Studi della Tuscia (Unitus). Durante le due giornate, lo stabilimento balenare promuoverà l’uso delle “Regusto bag” per consentire ai clienti di ritirare il cibo da asporto e coinvolgerli in un breve sondaggio, che includerà anche la possibilità di scattare una fotografia al ritiro delle “Regusto bag” e al consumo dei pasti a casa. Le immagini saranno usate per supportare la raccolta dati e valutare gli sprechi alimentari. “Il nostro impegno per l’ambiente e la sostenibilità – commenta Marzia Marzoli, titolare dello stabilimento – ha spinto a unirici a questa importante iniziativa, insieme ai nostri partner di Regusto e dell’Università degli Studi della Tuscia. I

partecipanti che completeranno il sondaggio, inclusa la condivisione delle foto, riceveranno in omaggio una bottiglia d'acqua personalizzata con il logo del Tibidabo, come segno di gratitudine per il loro impegno nel supportare pratiche alimentari sostenibili". "Lowinfood è un importante progetto di sensibilizzazione al tema degli sprechi alimentari – afferma Luca Secondi, docente di statistica economica all'Università degli Studi della Tuscia e responsabile della task di progetto -, che ci sta consentendo di monitorare l'impegno degli individui nelle attività di consumo alimentare fuori casa".