

Lowinfood day, allo stabilimento Tibidabo Beach di Tarquinia Lido la presentazione dei risultati del progetto contro lo spreco alimentare



TARQUINIA (Viterbo)- Il 3 maggio allo stabilimento balenare Tibidabo Beach di Tarquinia Lido l'evento conclusivo del progetto Lowinfood EU2020, coordinato dall'Università della Tuscia, per la lotta agli sprechi alimentari. Nell'ambito dell'iniziativa, la Task 5.6 si è concentrata sull'implementazione dell'innovazione Regusto per la misurazione degli sprechi nella fase di ristorazione e dei consumi fuori casa. Grazie al prezioso contributo dei ristoranti partner, tra cui il Tibidabo Beach, sono state distribuite quasi 2mila Regusto bag con codice QR, realizzando un monitoraggio, attraverso la raccolta di dati statistici, sulla gestione alimentare nei ristoranti e sui consumatori. L'obiettivo principale è stato quantificare gli sprechi

alimentari fuori casa e valutare l'efficacia dell'innovazione Regusto nella loro riduzione. "Durante l'evento – afferma Luca Secondi, responsabile Task 5.6 Lowinfood e professore associato di statistica economica all'Università della Tuscia – saranno presentati i principali risultati raggiunti dalla Task sia in termini di attività svolte, sia di monitoraggio e riduzione degli sprechi alimentari nei consumi fuori casa. La presenza di diversi relatori consentirà una discussione aperta sull'importanza di una gestione responsabile delle risorse e dei consumi alimentari e sulla promozione di una cucina più sostenibile".

"Si tratta di un'attività particolarmente riuscita del progetto Lowinfood – aggiunge Clara Cicatiello, coordinatrice del progetto –, che s'inquadra in uno sforzo molto ampio per favorire l'adozione di innovazioni antispreco a vari livelli, nella produzione del pane, del pesce e dell'ortofrutta, oltre che nelle fasi di consumo, sia fuori casa che in casa. Il valore aggiunto del progetto sta proprio nel monitoraggio degli effetti concreti delle innovazioni antispreco che testiamo hanno sui consumatori e sulle aziende." Il pomeriggio si aprirà alle ore 16,30 con l'accoglienza, per proseguire alle 17 con il saluto di benvenuto e i saluti istituzionali. Alle 17,30, la coordinatrice del progetto Lowinfood Clara Cicatiello e il responsabile della Task 5.6 Luca Secondi illustreranno gli obiettivi generali dell'iniziativa volta a promuovere pratiche alimentari più sostenibili e ridurre gli sprechi alimentari testando alcune soluzioni innovative. Alle ore 17,50, Ludovica Principato, assistant professor in economia e gestione sostenibile di impresa e consulente scientifica di Regusto per LowinFood, e Paolo Rellini, ideatore di Regusto, brand della start up Recuperiamo srl, presenteranno i principali risultati ottenuti in un anno di sperimentazione della Task 5.6.

Durante l'evento sarà trasmesso anche un collegamento video per l'intervento dell'onorevole Maria Chiara Gadda,

vicepresidente della commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e prima firmataria della legge 166/16, nota come "antispreco", che condividerà la sua prospettiva sull'importanza di iniziative come Lowinfood nella lotta agli sprechi alimentari. Alle ore 18,15, spazio a interventi e discussioni, che si concluderanno con un aperitivo e show cooking di cucina circolare e sostenibile.