

COMUNICATO STAMPA

POSTI ESAURITI PER LO SHOW COOKING SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

Tecnica svuotafrigo con lo chef Elis Marchetti

(Ancona, 13 aprile 2014) – **Gran successo di pubblico per lo show cooking organizzato e curato da AnconAmbiente durante la seconda edizione di Ancona Flower Show:** un progetto per collegare la manifestazione florovivaistica all'importanza del compostaggio e di una corretta raccolta differenziata della frazione organica.

Grazie alla collaborazione dello **chef Elis Marchetti** (nella foto in primo piano), patron de L'Osteria della Piazza nonché **volto televisivo di numerosi programmi tv sui canali Alice e Vera Tv**, per oltre due ore i partecipanti sono stati coinvolti in un laboratorio didattico legato alla cosiddetta **tecnica "svuotafrigo"** per contribuire a ridurre gli sprechi alimentari in cucina (**ogni anno, secondo dati FAO, si buttano a livello mondiale circa 1,3 miliardi di tonnellate di prodotti alimentari destinati al consumo**).

Uno spreco che per le famiglie italiane corrisponde a circa 1.600 euro all'anno (le spese alimentari rappresentano la seconda voce nelle uscite domestiche, dopo quelle destinate in genere agli immobili).

Nel Comune di Ancona, dati 2013 sui 100.343 abitanti, sono stati prodotti 52.654.770 kg, di cui 8.909.390 kg di frazione organica: **nel capoluogo, la produzione giornaliera pro capite di rifiuti è di 1,44 kg; 0,24 kg è invece il dato relativo alla frazione organica**.

(n.3 fotonotizie allegate)



Ufficio Comunicazione
STEFANIA ZOLOTTI
t./f. 071.2809830 - 348.4220730
s.zolotti@anconambiente.it



Due momenti dell'iniziativa con lo Chef Elis Marchetti in primo piano