

AnconAmbiente e Tipicità in Blu: “Gli avanzi in tavola e la loro valorizzazione: dal riuso in cucina alla Circular Economy”

L’azienda partecipa per la prima volta a Tipicità in Blu proponendo il tema dello spreco alimentare, la cucina del riuso e la valorizzazione degli scarti del cibo in un’ottica di Economia Circolare. Il talk-cooking show è in calendario per sabato 20 maggio alle ore 16 all’interno degli spazi della Mole Vanvitelliana

Ancona 18 maggio 2023 - AnconAmbiente parteciperà alla decima edizione di **Tipicità in Blu** che si terrà dal 18 al 21 maggio ad Ancona presso la Mole Vanvitelliana. Nello specifico, l’azienda è fautrice di un incontro dal titolo “**Gli avanzi in tavola e la loro valorizzazione: dal riuso in cucina alla Circular Economy**” in calendario per **Sabato 20 maggio alle ore 16 all’interno degli spazi della Mole Vanvitelliana**.

L’evento ideato da AnconAmbiente si sposa a un **processo di comunicazione già in atto dal 2018 (Regaliamoci l’Ambiente)** che ha come oggetto il **riuso** di ciò che avanza in tavola in nuove pietanze e, in ultima analisi, qualora si debba considerare anche questo secondo passaggio culinario un rifiuto, del suo corretto conferimento nella **frazione organica**, così che lo stesso possa essere **recuperato come materia prima seconda**. La frazione organica che è composta dagli avanzi del cibo e dagli scarti di preparazione degli stessi, infatti, deve essere conferita nel contenitore marrone poiché è proprio da questo materiale che si ottiene il compost, un concime naturale che mantiene il terreno fertile e sano: **un esempio di economia circolare tanto nel processo che nel prodotto**.

Il talk-cooking show vedrà la partecipazione dello **chef Davide Marchionni**, il quale, terminato il convegno, passerà dalla teoria alla pratica proponendo una **degustazione** in linea al contenuto dell’evento.

“Per la prima volta anche AnconAmbiente partecipa a Tipicità in Blu – ha dichiarato il Presidente di AnconAmbiente **Antonio Gitto** – proponendo un tema di grande attualità come la **cucina del riuso** e allo stesso tempo di utilità poiché è un esempio concreto di **economia circolare**. Un momento di divulgazione che vuole mettere in luce il **valore etico, sociale e ambientale del contrasto al fenomeno dello spreco del cibo e alla conseguente produzione di rifiuti**, legandolo alla tradizione, quella delle nostre nonne che con l’ adagio “**Il cibo non si butta**”, hanno tracciato la via ad un messaggio che è oggi utile per sensibilizzare sul tema le nuove generazioni, i consumatori e i ristoratori. Se poi anche dopo questo secondo passaggio vi sia la necessità di trasformare gli alimenti in rifiuti, questi debbono **essere conferiti nel contenitore marrone** della raccolta differenziata e mai in quello grigio dell’indifferenziata. **I rifiuti organici** sono le **materie prime seconde** perfette tanto per le compostiere domestiche che per quelle degli impianti industriali. Un giusto conferimento di questi materiali permette di **ridurre la quantità di rifiuti da conferire nelle discariche**. La trasformazione degli scarti di cibo in sostanze nutritive per il terreno come il compost che, a sua volta, viene utilizzato in agricoltura come fertilizzante naturale, agevolando la produzione di nuovi prodotti che finiranno sulle nostre tavole, è un esempio di economia circolare dove il concetto di rifiuto e risorsa dialogano perfettamente”.