mezzo secolo al servizio del territorio

Comunicato Stampa

Sapori del Mare: la cucina del riuso contro lo spreco alimentare tra green e blue economy

AnconAmbiente torna a Tipicità in Blu per promuovere sostenibilità, economia circolare, cultura del recupero e riduzione della produzione dei rifiuti

Ancona 14 maggio 2025 – AnconAmbiente S.p.A. conferma ancora una volta il suo impegno concreto verso la sostenibilità ambientale partecipando, per il terzo anno consecutivo, alla dodicesima edizione di ***Tipicità in Blu***, la rassegna che celebra la cultura del mare, in programma ad **Ancona dal 17 al 23 maggio 2025**. All'interno del calendario di eventi della manifestazione, l'azienda sarà protagonista con un appuntamento di grande valore etico, ambientale e culturale: il talk-cooking show dal titolo ***"Sapori del Mare: la cucina del riuso contro lo spreco alimentare tra green e blue economy"***, che si terrà **sabato 17 maggio alle ore 17:00 presso la Sala Amici del Mare di Marina Dorica**.

L'iniziativa, ideata e promossa da AnconAmbiente, punta i riflettori sul tema dello **spreco alimentare**, della **cucina del riuso** e sulla **valorizzazione degli scarti organici come risorsa**, in piena coerenza con i principi dell'economia circolare. Un'occasione per ribadire che ogni gesto quotidiano – come scegliere di non sprecare il cibo – ha un peso reale sul futuro del pianeta. L'incontro vuole dunque essere non solo un momento di approfondimento tecnico e creativo, ma anche un **forte messaggio di responsabilità morale**: il cibo è un bene prezioso, e come tale va rispettato, soprattutto in un contesto globale in cui le **diseguaglianze alimentari** sono ancora drammaticamente presenti. Attraverso un dialogo aperto tra esperti del settore, istituzioni e pubblico, si intende stimolare una riflessione collettiva sull'importanza di ridurre i rifiuti alimentari non solo per ragioni ambientali, ma anche sociali ed economiche. In questo senso, l'iniziativa si propone come modello di cittadinanza attiva e consapevole, che promuove un approccio integrato alla sostenibilità, capace di coniugare **etica ed educazione ambientale**.

"La nostra partecipazione a Tipicità in Blu – ha dichiarato Antonio Gitto – rappresenta un tassello importante del nostro impegno verso un modello di sviluppo più equo, etico e sostenibile. Vogliamo dimostrare, in modo concreto e accessibile, come la sostenibilità ambientale possa partire anche dalla tavola. La riduzione dello spreco alimentare è una sfida collettiva, che richiede consapevolezza, creatività e senso di responsabilità. AnconAmbiente continuerà a promuovere iniziative che uniscono educazione ambientale, cultura e innovazione per costruire un futuro più sostenibile per tutti".

Il format dell'evento prevede una tavola rotonda con la partecipazione di rappresentanti del mondo ambientale, scientifico e gastronomico: **Antonio Gitto**, Presidente di AnconAmbiente S.p.A.; **Elio Brutti** di CO.PE.MO – Cooperativa Pescatori Molluschicoltori; e **Paolo Antinori**, executive chef del Ginevra Restaurant e del gruppo The Begin. Introduce, modera e coordina **Gabriele Costantini**, giornalista. A seguire, una degustazione guidata di piatti creativi preparati dallo chef Antinori, utilizzando ingredienti di recupero forniti in collaborazione con CO.PE.MO, espressione autentica del mare Adriatico. Il progetto si inserisce nel percorso educativo e divulgativo iniziato da **AnconAmbiente nel 2018 con "Regaliamoci l'Ambiente"**, un'iniziativa volta a sensibilizzare cittadini e comunità sull'uso consapevole delle risorse alimentari e sulla possibilità di trasformare gli avanzi in nuove opportunità culinarie **riducendo la produzione dei rifiuti**. Quando non è possibile riutilizzare il cibo, è fondamentale effettuare una **corretta raccolta della frazione organica**, affinché possa essere riciclata e trasformata in **compost**, diventando una materia prima seconda utile per nuovi cicli produttivi.