

Comunicato Stampa

AnconAmbiente a Tipicità in Blu 2026: economia circolare e identità anconetana nella filiera del riuso

Green e blue economy e identità anconetana si integrano nel progetto sullo scarto organico e la riduzione dello spreco alimentare: a Marina Dorica il talk-cooking show “Dal pescato allo scarto zero”. Sinergia con Co.Pe.Mo. e Trattoria Carotti per un modello territoriale di economia circolare applicata tra pesca, ristorazione e gestione dei rifiuti, dal contrasto allo spreco alla valorizzazione della frazione organica, in un modello di economia circolare applicata in cui il rifiuto diventa risorsa tra etica, ambiente e rigenerazione del territorio

Ancona 14 maggio 2026 – AnconAmbiente S.p.A. rinnova per il quarto anno consecutivo la propria presenza a “**Tipicità in Blu 2026**”, rafforzando un percorso che integra comunicazione ambientale, economia circolare e valorizzazione delle filiere produttive locali, con un focus sempre più marcato sull’intersezione tra green e blue economy.

L’appuntamento, in programma **sabato 16 maggio alle ore 18.30 presso Marina Dorica**, sarà centrato sul talk-cooking show dal titolo “**Dal pescato allo scarto zero: la cucina del riuso, fra economia circolare e identità anconetana**”, format che unisce divulgazione, cultura gastronomica e sostenibilità applicata.

L’iniziativa si inserisce in una traiettoria strategica che vede AnconAmbiente sempre più impegnata non solo nella gestione integrata dei rifiuti urbani, ma anche nella promozione di **modelli comportamentali** orientati alla riduzione dello spreco e, conseguentemente, della produzione di rifiuti.

*“Questo progetto rappresenta la maturazione di un percorso che non è più solo comunicazione ambientale, ma costruzione di un **modello culturale e produttivo basato sulla circolarità reale delle risorse**” – dichiara **Antonio Gitto**, Presidente di AnconAmbiente – “**La sfida oggi è trasformare la sostenibilità da principio astratto a pratica quotidiana. Il lavoro con la filiera ittica e con la ristorazione locale dimostra che il rifiuto organico può diventare una risorsa strategica, capace di generare valore ambientale, economico e sociale. È qui che si incontrano green economy e blue economy: nella capacità di chiudere i cicli e rigenerare il territorio**”.*

Elemento qualificante dell’edizione 2026 è la sinergia tra **tre attori profondamente identitari e radicati** nel tessuto economico e sociale del capoluogo dorico: **AnconAmbiente**, la cooperativa ittica **Co.Pe.Mo.** e la **Trattoria Carotti**. Soggetti eterogenei per missione e funzione, ma accomunati da una visione condivisa orientata a **trasformare la cultura del riuso in una pratica concreta**, misurabile e replicabile. L’integrazione tra gestione dei rifiuti, pesca e ristorazione dà vita a un **laboratorio territoriale di economia circolare applicata**, in cui il concetto stesso di scarto viene progressivamente superato a favore di un sistema fondato sul recupero, sulla valorizzazione e sulla rigenerazione delle risorse.

Il concept 2026 si inserisce in una traiettoria già tracciata da AnconAmbiente a partire dal 2018, orientata al contrasto dello spreco alimentare e alla diffusione della cultura del riuso in cucina come leva concreta per la riduzione dei rifiuti e la generazione di valore lungo la filiera.

L’approccio è al tempo stesso etico, ambientale, economico e circolare. È **etico** perché lo spreco alimentare rappresenta una criticità strutturale in un sistema che ambisce a essere più equo e sostenibile. È **ambientale** perché la riduzione degli sprechi incide direttamente sulla diminuzione dei rifiuti prodotti e sulla pressione sul sistema di raccolta e trattamento. È **economico** in quanto, laddove una parte delle materie prime diventa inevitabilmente scarto, la corretta raccolta differenziata della frazione organica consente di trasformarla in materia prima seconda, reimmettendola nei cicli produttivi e generando nuovo valore. È infine **circolare** perché, attraverso i processi di trattamento e compostaggio, gli scarti organici vengono restituiti al territorio sotto forma di compost, fertilizzante naturale che contribuisce a rigenerare i suoli e sostenere nuove produzioni agroalimentari. In questa prospettiva, ciò che non trova più utilizzo diretto in cucina **non rappresenta una perdita definitiva**, ma una **componente attiva di un ciclo virtuoso**: un materiale che, se correttamente intercettato e differenziato, rientra nel sistema produttivo e ambientale, contribuendo alla chiusura del cerchio della sostenibilità.

AnconAmbiente S.p.A.

Sede legale:
Via del Commercio, 27 – 60127 Ancona
Presidenza, Direzione ed Uffici:
Via del Commercio, 27 – 60127 Ancona

Tel. 800 680 800 (Centralino)
Fax 0712809870
Mail: info@anconambiente.it
Web: www.anconambiente.it

P. IVA e C.F. 01422820421
R.E.A. An n. 130361
Capitale Sociale: € 5.164.240,00

