mezzo secolo al servizio del territorio

Comunicato Stampa

Il valore del cibo non si scarta: AnconAmbiente sostiene gli Italian Cheese Awards

L'8 novembre ad Ancona la finale degli Italian Cheese Awards. Un impegno che unisce valorizzazione delle produzioni, consumo consapevole ed economia circolare

Ancona 03 novembre 2026 – Il cibo sprecato ha un costo che supera il suo prezzo di acquisto. Comprende le materie prime, l'acqua, l'energia e il lavoro impiegati per produrlo, trasformarlo e distribuirlo, ai quali si aggiungono gli oneri della raccolta e del trattamento quando diventa rifiuto. Una perdita economica e ambientale che pone anche una questione etica, perché riguarda un bene essenziale, il cui accesso resta diseguale. È questa la prospettiva che accompagna il sostegno di **AnconAmbiente** agli **Italian Cheese Awards 2026**, evento patrocinato dal Comune di Ancona, in programma **domenica 8 novembre, alle ore 17, all'Auditorium della Mole Vanvitelliana di Ancona**. L'undicesima edizione del premio nazionale dedicato ai formaggi prodotti con latte 100% italiano porterà in città trentaquattro finalisti, in competizione per dieci riconoscimenti di categoria e sei premi speciali. Un appuntamento che richiama produttori, operatori ed esperti, valorizza il territorio e offre l'occasione per collegare la qualità delle produzioni alla responsabilità del consumo. In questo incontro tra cultura alimentare, promozione della città ed economia circolare si collocano le ragioni della partecipazione dell'azienda.

Nel settore caseario questo legame è particolarmente evidente: ogni prodotto racchiude il lavoro degli allevamenti e dei caseifici, le risorse necessarie alla trasformazione del latte, la gestione della catena del freddo e, nelle produzioni stagionate, tempi prolungati di maturazione e immobilizzazione del capitale. Evitarne lo spreco significa salvaguardare un investimento produttivo già sostenuto. *"Quando un alimento ancora commestibile diventa rifiuto, viene perduto anche il valore economico accumulato lungo la filiera* – dichiara **Antonio Gitto, presidente di AnconAmbiente S.p.A.**–. *Nelle produzioni casearie, soprattutto in quelle stagionate, questo valore comprende mesi o anni di lavoro, conservazione e capitale investito. Prevenire lo spreco significa utilizzare meglio le risorse, proteggere il bilancio delle famiglie e rispettare il lavoro delle imprese. È un principio di efficienza che porta con sé una responsabilità etica: la disponibilità di cibo richiede cura, tanto più in una società nella quale molte persone incontrano difficoltà ad accedere a un'alimentazione adeguata".*

Per AnconAmbiente il percorso è concreto: **cucina del riuso, conservazione e congelamento, corretto conferimento degli scarti inevitabili**. Gli alimenti ancora commestibili possono diventare nuove preparazioni oppure essere conservati, anche attraverso il congelamento quando appropriato, nel rispetto della sicurezza alimentare. Si preservano così il valore del cibo e la spesa sostenuta. Solo quando il consumo non è più possibile, gli scarti vanno separati dagli imballaggi e conferiti nel contenitore della **frazione organica**, affinché siano avviati a recupero e valorizzati come **materia prima seconda**, attraverso la produzione di compost. Una sequenza che unisce risparmio, rispetto del cibo e restituzione di risorse al ciclo produttivo. È un impegno che AnconAmbiente porta avanti da anni con **"Regaliamoci l'Ambiente"** e con la partecipazione a **Tipicità in Blu**: campagne e iniziative dedicate alla conservazione del cibo, alla cucina del riuso e alla corretta raccolta dell'organico, per tradurre i principi dell'economia circolare in comportamenti quotidiani. "*Il nostro lavoro* – ha concluso **Andrea De Angelis direttore generale di AnconAmbiente S.p.A**. – *è insegnare ai cittadini come produrre meno rifiuti alla base. Lo facciamo spiegando come conservare bene la spesa, come cucinare con gli avanzi e come fare la raccolta differenziata dell'umido. In fondo, è una questione di rispetto: verso chi lavora, verso chi ha meno soldi, verso l'ambiente e verso i nostri figli. Sostenere gli Italian Cheese Awards significa proprio questo: premiamo le eccellenze della nostra tavola ricordando a tutti che le cose buone vanno protette e non buttate*".

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
Società soggetta ad attività di direzione e coordinamento del socio di maggioranza Comune di Ancona