



Unione Comuni Modenesi Area Nord



Mirandola, 15/6/2018

Prot. n° 22706/8.7

Ai Ristoranti  
e p.c. alle Associazioni dei Ristoratori

**Oggetto:** richiesta di adesione al progetto "COME CAVOLO MANGI?" e avvio dell'azione "QUI ZERO SPRECO"

Con la presente si comunica che il CEAS "La Raganella" dell'UCMAN ha aderito al progetto regionale "Come cavolo mangi?", un progetto finanziato da ARPAE, che sviluppa modelli e azioni volti a prevenire lo spreco alimentare e a promuovere una sana alimentazione, rivolgendosi a scuole di ogni ordine e grado, famiglie e educatori, professionisti del settore della ristorazione, referenti delle fattorie didattiche, imprenditori agricoli e cittadini consumatori.

Tra le varie azioni, il progetto ha promosso:

- un **incontro tra ristoratori e produttori locali**, che si è tenuto lunedì 21 maggio presso la sala consiliare del Comune di San Possidonio, al fine di far incontrare la domanda e l'offerta del territorio e valorizzare le condizioni favorevoli che possono scaturire. I ristoratori, infatti, hanno avuto l'opportunità di conoscere i produttori locali dove reperire forniture fresche e certificate. Le imprese agricole hanno conseguito il vantaggio di incontrare nuovi clienti, potenziare il lavoro nel loro contesto rurale e peri-urbano attraverso un approccio integrato, capace di coniugare la dimensione sociale e ambientale dell'agricoltura in un modo innovativo;
- l'avvio dell'azione "Qui zero spreco" che consiste nell'incentivare da parte dei ristoratori l'utilizzo di **kit anti-spreco** e **kit divulgazione** da consegnare ai clienti per il recupero e riutilizzo degli avanzi di cibo.

Nell'incontro, dopo una breve presentazione del progetto e delle sue azioni, gli agricoltori-produttori presenti hanno potuto illustrare, le proprie imprese, i prodotti freschi, i trasformati e tutte le informazioni utili all'acquisto diretto e ogni ristoratore ha potuto presentare la sua attività, le caratteristiche principali del suo menù e le materie prime che vorrebbe reperire dai produttori locali. Successivamente sia i ristoratori che i produttori interessati hanno aderito al progetto attraverso un'adesione scritta ufficiale.

In particolare per i ristoratori aderenti al progetto viene richiesto l'impegno per:

- ridurre lo spreco di cibo, invitando i clienti a portare a casa il cibo rimasto nel piatto;
- incrementare gli acquisti dai produttori locali e inserire nel menù la provenienza delle materie prime acquistate dalle imprese agricole del territorio.

Durante l'incontro inoltre è stata presentata l'azione "Qui zero spreco" che prevede per i ristoratori aderenti la consegna di:

- un **kit anti-spreco** (di partenza) composto da 200 sportine di carta logate "Qui zero spreco" e 200 vaschette da fornire ai clienti;
- un **kit divulgazione** comprendente un adesivo con il logo del progetto da esporre all'ingresso del locale, 20 locandine formato A5 per i menù, 1 locandina da esporre nel locale con l'elenco dei ristoratori aderenti, l'inserimento del ristorante in una pagina apposita del sito dell'UCMAN con il collegamento al sito del ristorante stesso.

I kit saranno forniti ai primi **10 ristoratori** interessati e aderenti.

In tempi successivi, nel caso di ulteriori adesioni, l'UCMAN provvederà a fornire ulteriori kit di partenza ai ristoranti interessati e aderenti.

L'UCMAN e il CEAS "La Raganella" vogliono proseguire nella promozione di tale progetto con la speranza di rilevare interesse e coinvolgimento per le idee e gli importanti obiettivi prefissati ovvero, promuovere i buoni prodotti locali e una sana alimentazione, favorire l'acquisto a Km 0 e ridurre la quantità di cibo sprecato (ogni anno in Italia si buttano circa 16 miliardi di euro di cibo commestibile).

Sperando di **avervi convinti ad aderire a questo importante progetto**, vi invitiamo a compilare la scheda di adesione allegata (da inviare o consegnare a: CEAS "La Raganella", c/o Comune di Mirandola, via Giolitti 22, 41037 Mirandola, tel.

29724, 29787 e-mail: [cea.laraganella@unioneareanord.mo.it](mailto:cea.laraganella@unioneareanord.mo.it) ). Sarà cura del CEAS contattarvi per la consegna del materiale oltre ad occuparsi della diffusione delle adesioni pervenute, per favorire e diffondere la disponibilità offerta sia dai produttori sia dai ristoratori, incentivando le relazione/rapporti tra produttori e ristoratori locali.

Al progetto sarà anche data ampia diffusione tramite il sito UCMAN e l'Indicatore mirandolese.

Cordiali saluti

L'Assessore all'Ambiente UCMAN

*Rudi Accorsi*

*(documento firmato digitalmente)*