



Unione Comuni Modenesi Area Nord



Mirandola, 14/5/2018

Prot. n° 17097/8.7

Ai Ristoranti
Ai Produttori locali e Fattorie didattiche
e p.c. alle Associazioni dei Ristoratori
alle Associazioni dei Produttori - Agricoltori

Oggetto: Incontro tra ristoratori e produttori locali. L'incontro tra la domanda e l'offerta nell'ambito del 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 promuove:

- un **incontro tra ristoratori e produttori locali al fine di far incontrare la domanda e l'offerta del territorio** e valorizzare le condizioni favorevoli che possono scaturire. I ristoratori, infatti, hanno l'opportunità di conoscere i produttori locali dove reperire forniture fresche e certificate. Le imprese agricole hanno 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.

Siete quindi invitati il giorno:

Lunedì 21 maggio ore 9.30

presso la sala consiliare del Comune di San Possidonio – Piazza Andreoli n.1

Nell'incontro, dopo una breve presentazione del progetto e delle sue azioni, ogni ristoratore potrà presentare la sua attività, le caratteristiche principali del suo menù e le materie prime che vorrebbe reperire dai produttori locali. Ogni agricoltore potrà illustrare la propria impresa, i prodotti freschi, i trasformati e tutte le informazioni utili all'acquisto diretto. Si chiede per facilitare il tutto, di portare i propri biglietti da visita per distribuirli a possibili futuri contatti.

Successivamente, i ristoratori interessati al progetto, saranno invitati a sottoscrivere una adesione con la quale si impegnano a:

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

I produttori interessati, invece, saranno invitati a sottoscrivere una adesione che li impegna ad incoraggiare l'acquisto presso la propria impresa agricola, favorendo i ristoratori locali con eventuali promozioni.

Ogni ristorante aderente riceverà, **senza alcun onere per l'esercizio**:

- 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 ristoranti 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 ristoranti** 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.

A esaurimento del kit anti-spreco consegnato, i ristoranti in modo autonomo potranno acquistare e utilizzare contenitori appositi per proseguire nell'azione intrapresa, mentre per quanto riguarda il kit divulgazione potranno fare riferimento all'UCMAN per ulteriore ristampe.

Per favorire la condivisione degli obiettivi e raggiungere la finalità prefissata, all'incontro sono invitati i rappresentanti delle associazioni dei ristoranti e le associazioni locali dei produttori-agricoltori.

Si prega di dare conferma della partecipazione telefonando al CEAS o inviando una e-mail.

Per ulteriori informazioni:

CEAS "La Raganella" tel. 29724, 29787 e-mail: cea.laraganella@unioneareanord.mo.it

L'Assessore all'Ambiente UCMAN

Rudi Accorsi

(documento firmato digitalmente)