

ECORISTORANTI: UNO STUDIO PER MONITORARE LO SPRECO

Il progetto di Covar14 e Cidiu Servizi ottiene la collaborazione
delle Università di Roma Tor Vergata e Ferrara

“Un importante segnale della validità del nostro progetto!”.

Esprime soddisfazione Leonardo Di Crescenzo, presidente del Consiglio di Amministrazione del Covar14, di fronte al coinvolgimento dell'**Università di Roma Tor Vergata** e dell'**Università di Ferrara**, che avviano un monitoraggio sulla rete degli **Ecoristoranti**, nata nel 2012 da un progetto del **Covar14** realizzato con la **cooperativa Erica** ed esteso a **Cidiu Servizi**.

Nata sul territorio dei 19 Comuni del Covar14, in occasione della **Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti 2012**, la rete degli **Ecoristoranti** è un network nazionale di ristoratori sensibili alle tematiche dell'ambiente e della riduzione degli sprechi. Una rete composta da 77 locali e diffusa su 20 Comuni, ma non solo: un nuovo modo di intendere la ristorazione, più consapevole, più eco e più attento agli sprechi. È proprio su questo punto che, nell'ambito dell'ottava edizione della **Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti**, Covar 14 e Cidiu Servizi hanno voluto rilanciarla, con un lavoro che si avvale della prestigiosa collaborazione dei due partner d'eccezione. “L'accordo, stretto tra le due Università e Covar14, Cidiu Servizi ed Erica, si sviluppa attraverso studi e test scientifici puntando l'attenzione, in particolare, su due aspetti: la composizione dei rifiuti organici prodotti dai locali coinvolti e l'abitudine all'asporto, da parte del cliente, del cibo non consumato al tavolo - spiega Di Crescenzo - Sono temi che rientrano tra le caratteristiche previste dal protocollo sottoscritto dai gestori, per ottenere lo status di Ecoristorante e con cui si impegnano a rispettare alcune buone abitudini per la riduzione dei rifiuti”. Oltre alla disponibilità a consegnare al cliente le porzioni non consumate e l'impegno a fare bene la raccolta differenziata, anche con il compostaggio a domicilio, gli ecoristoratori si impegnano a prevedere la mezza porzione e il menù bimbi, a somministrare acqua pubblica e bevande in vuoto a rendere, a fare uso di prodotti sfusi e alla spina, a usare tovaglie e tovaglioli in stoffa e coperti non usa e getta.

L'analisi degli atenei punta a verificare quanta parte della frazione organica deriva dagli avanzi dei clienti e quanta dagli scarti di cucina o dal cucinato non impiattato, ma verifica anche che influenza può avere sui rifiuti organici un cattivo approvvigionamento da parte del ristorante, mentre l'altro “filone di indagine” guarda all'asporto del cibo non consumato. Aspetti in linea con la legge 166 del 19 agosto 2016 contro lo spreco alimentare.

Il lavoro sul campo, da parte dei ricercatori, terminerà nella primavera 2017.