

Comunicato Stampa

AnconAmbiente e Tipicità in blu: spreco alimentare, cucina del riuso, riduzione della produzione del rifiuto e valorizzazione degli scarti

Ancona 15 maggio 2024 – AnconAmbiente sarà presente, così come lo scorso anno, all’undicesima edizione di Tipicità in Blu che si terrà ad Ancona dal 17 al 24 maggio riproponendo il tema dello spreco alimentare, la cucina del riuso, la riduzione della produzione del rifiuto e la valorizzazione degli scarti del cibo in un’ottica di economia circolare. Il talk-cooking show è in calendario per domenica 19 maggio alle ore 18.00 alla Sala amici del mare di Marina Dorica.

L’evento ideato da AnconAmbiente intitolato “Pescato d’Adriatico. Una cucina di riutilizzo... da leccarsi i baffi” si sposa al processo di comunicazione dell’azienda già in atto dal 2018 (Regaliamoci l’Ambiente) che si concentra sull'utilizzo creativo degli avanzi e degli scarti alimentari per ridurre lo spreco di cibo. Un principio **etico**, di **sostenibilità** e rispetto per le risorse che mira alla **riduzione della produzione dei rifiuti alimentari**, se poi, in ultima analisi, una parte dei prodotti debba essere gettata, questa deve essere conferita nel contenitore della **frazione organica**, così che i materiali possano essere **avviati a riciclo e recuperati come materia prima seconda**. La frazione organica che è composta dagli avanzi del cibo e dagli scarti di preparazione degli stessi, infatti, deve essere conferita in maniera corretta poiché è proprio da questo materiale che si ottiene il compost, un concime naturale che mantiene il terreno fertile e sano e agevola la produzione di nuovi prodotti che finiranno sulle nostre tavole: un esempio di economia circolare dove il concetto di **rifiuto e risorsa dialogano perfettamente**.

Il talk-cooking show vedrà dialogare sul tema **Antonio Gitto** Presidente di AnconAmbiente, **Roberto Rubegni** Presidente della Condotta Slow Food Ancona-Conero e lo chef del Blob Caffè di Offida **Gianmarco Di Girolami**, il quale, terminato il talk condotto dal giornalista Gabriele Costantini, passerà dalla teoria alla pratica proponendo una degustazione in linea al contenuto dell’evento.

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

