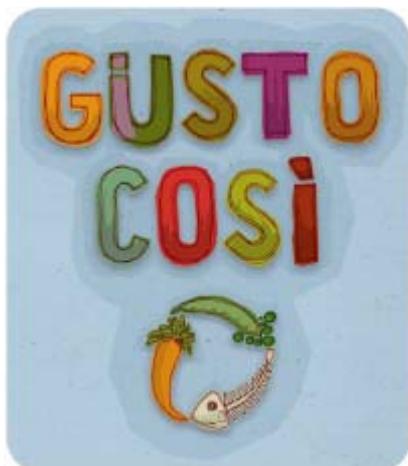


Comieco a SlowFish 2009
con Slowfood Italia

CONTRO LA CULTURA DELLO SPRECO. ANCHE IN CUCINA.

**Gusto Così: ricette
d'autore improntate
all'utilizzo ottimale delle
risorse e "doggy bag"
antispreco.**



Comieco è il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli imballaggi a base Cellulosica. Il Consorzio ha come compito istituzionale il raggiungimento degli obiettivi fissati dalla Direttiva 94/62 CE e recepiti dalla legislazione nazionale. A Comieco aderiscono circa 3.400 imprese della filiera cartaria. Per realizzare questi obiettivi il Consorzio ha sottoscritto convenzioni sulla raccolta differenziata che coinvolgono il 78,2% dei Comuni e circa 52 milioni di Italiani (dati aggiornati al 31 dicembre 2007).

Per informazioni e materiale fotografico
Ufficio stampa Comieco:
Eleonora Finetto Tel. 02-55024.214
finetto@comieco.org

Proprio dalla cucina parte l'idea di **Gusto Così**, un progetto firmato Comieco e SlowFood Italia, che ha voluto associare la promozione della raccolta differenziata e del riciclo di carta e cartone ad uno degli aspetti più piacevoli della vita: l'alimentazione gustosa e di qualità.

Gusto Così è una raccolta di 6 menù ispirati alla filosofia del riciclo e della sostenibilità proposti da sei tra i più rinomati chef italiani: Davide Oldani, Aldo Trabalza, Rocco Iannone, Franca Checchi, Antonella Ricci, Riccardo De Prà.

Riutilizzo degli avanzi di cibo, valorizzazione di ingredienti solitamente sottoutilizzati o scartati, armonizzazione della cucina per tendere alla minore produzione possibile di rifiuti/scarti alimentari, rispetto della stagionalità dei prodotti e della loro impronta ecologica. Questi i principi che hanno ispirato i nostri cuochi nella creazione di un ricettario amico del gusto, della qualità e delle risorse ambientali.

Sarà Franca Checchi – Chef del Ristorante "Romano" di Viareggio – ad aprire il primo dei Teatri del Gusto di Slow Fish alle ore 16:00 del 17 aprile 2009 con una proposta tutta a base, ovviamente, di pesce.

*"Grazie al prezioso contributo di questi maestri della ristorazione, abbiamo voluto evidenziare come il rispetto per l'ambiente e per le risorse significa non sacrificare nulla in termini di qualità della vita. – commenta **Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco** - La raccolta differenziata di carta e cartone, materiale di cui è composta gran parte degli imballaggi per alimenti, è un gesto quotidiano che va nella stessa direzione, con risultati sempre più incoraggianti e con benefici economici, sociali ed ambientali in costante crescita. Nel 2007, in Italia, la raccolta di carta e cartone ha superato quota 2 milioni e 600.000 tonnellate, con un +4% rispetto all'anno precedente. Tradotto in pratica, questo risultato ha evitato ad esempio la realizzazione di 22 nuove discariche sul territorio."*

Comieco opera da anni contro la cultura dello spreco e per promuovere un concetto di imballaggio responsabile, strumento sostenibile a salvaguardia dei nostri acquisti e dei nostri consumi.

In questa direzione si inserisce anche il progetto **"Portateco"**, sviluppato con il Dipartimento di Design, Facoltà di Architettura, dell'Università di Palermo, che ha studiato particolari contenitori riciclabili per portare a casa il cibo o il vino non consumati al ristorante: **un'abitudine tipicamente anglosassone che negli ultimi anni si sta diffondendo anche da noi.**

Comieco presenta una "doggy bag" all'italiana, dove alla funzionalità si associano lo stile tipico del made in Italy e la bellezza di un progetto di design industriale. "Salvavino" e "Salvacibo": questi i nomi dei due contenitori, rigorosamente in cartone riciclato, prodotto naturale che ben si adatta al trasporto e alla protezione del cibo e delle bevande.



I sei ristoranti dei cuochi protagonisti di Gusto Così avranno in dotazione le due "doggy bag", per mostrare ai propri clienti come si può consumare consapevolmente senza sprecare le risorse.