

Federcongressi plaude a ministro Martina su politica anti-sprechi alimentari

notizia pubblicata 29 Ottobre 2015 alle ore 13:42 nella categoria **Associazioni**



Soddisfazione di Federcongressi per la proposte di legge contro gli sprechi alimentari di Maurizio Martina, ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali. “Oggi recuperiamo 550 mila tonnellate di cibo ancora perfettamente commestibile – si legge in una nota del ministero – che, attraverso il prezioso lavoro degli enti caritativi, viene distribuito a milioni di persone in difficoltà, ma possiamo e dobbiamo fare di più, l’obiettivo è arrivare entro il 2016 al recupero di un milione di tonnellate. Per raggiungere l’obiettivo del nostro piano ‘SprecoZero’ il primo passo è la semplificazione delle norme.

Con la legge di stabilità, attraverso il ministero dell’Economia, siamo intervenuti per rendere più conveniente per le imprese donare che sprecare. Lo facciamo innalzando a 15mila euro la soglia per l’obbligo di comunicazione preventiva in caso di donazione e lasciando a 10mila euro la soglia per la distruzione. Questo esonero è esteso anche ai prodotti deperibili. Ora è importante arrivare quanto prima a un’approvazione della legge contro gli sprechi, che può essere per l’Italia una delle grandi eredità di Expo”.

“Mi congratulo con il ministro Martina – commenta Mario Buscema, presidente di Federcongressi&eventi -per il risultato che ha raggiunto, in linea con l’impegno sociale di Federcongressi&eventi, da quest’anno promotrice – insieme alle Onlus Banco Alimentare ed Equoevento – del progetto ‘Food for Good’, con l’obiettivo di incentivare e tradurre in pratica, nell’industria degli eventi, la cultura del cibo e del non spreco. L’operazione sta rivelandosi un successo sia per l’importanza dei settori coinvolti (in primis quello dei

congressi medico-scientifici) sia per il suo riverbero internazionale, e ci ha permesso di stimare che se tutti recuperassero il cibo oggi sprecato agli eventi si arriverebbe a recuperare e ridistribuire circa 8 milioni di piatti all'anno, tra primi, secondi, contorni e panini”.

www.federcongressi.it