

Presentato a Maida il progetto promosso dal Soroptimist di Lamezia e da Slow Food

# Piatti nostrani contro lo spreco alimentare

Parte dalla Calabria l'iniziativa che sarà diffusa in tutta Italia

**MAIDA**

I piatti contro lo spreco alimentare. Parte dalla Calabria, e in particolare da Lamezia Terme, il progetto che coinvolgerà tutta la penisola, nella battaglia contro lo spreco alimentare. L'iniziativa è stata ideata e promossa dal Soroptimist club di Lamezia Terme e dalla Condotta Slow Food lametina che, consolidando l'alleanza contro ogni forma di spreco, hanno messo a punto questo nuovo progetto che verrà promosso in tutte le regioni d'Italia. La presentazione dell'iniziativa si è

svolta a Maida, in occasione del 14mo appuntamento della Rete C&C (cultura & coltura) promossa dal Soroptimist e che era incentrato sulla promozione di attività contro gli sprechi alimentari. Nell'ambito dell'iniziativa sono stati riproposti alcuni piatti, facenti parte della tradizione gastronomica calabrese, come la "pasta china", la frittata di pasta, lo spezzatino, la torta di pane, e nati proprio con l'ottica della riduzione degli sprechi in cucina. «Promoveremo – ha spiegato Antonello Rispoli della Condotta Slow Food di Lamezia – questi piatti nelle osterie e nei ristoranti del lametino unitamente ad una scheda informativa sull'impatto delle scelte che, come consu-



**L'incontro.** L'appuntamento nazionale della "Rete C&C"

matori, determiniamo ogni volta che andiamo a fare la spesa». «Si tratta di un progetto particolarmente importante – ha spiegato la referente del sud Italia della Rete C&C del Soroptimist Giuseppina Mazzocca –

inserito nell'ambito dell'iniziativa "Uguaglianza e sviluppo: gli sprechi alimentari e il cibo che non c'è", promosso dall'Unione italiana del Soroptimist International per il biennio 2015-2017. Un'azione concre-

ta in favore della coltura ecosostenibile e contro gli sprechi alimentari. Il tutto inserito nel progetto nazionale che punta a favorire l'avanzamento delle piccole imprenditrici nel settore agroalimentare, l'educazione alimentare, l'uguaglianza e lo sviluppo».

All'incontro che si è svolto nei giorni scorsi hanno preso le rappresentanze dei 30 club di tutta Italia che hanno aderito alla rete che, oltre a discutere del progetto contro gli sprechi alimentari, hanno avuto modo di conoscere le bellezze storiche e archeologiche del territorio lametino, grazie all'accoglienza della presidente del club cittadino Lucia Greco e delle socie lametine. ◀