



Comunicato stampa

Napoli, 16 ottobre 2023

Riduciamo a zero gli scarti alimentari in cucina.

In occasione della **Giornata Mondiale dell'Alimentazione** Sole365 ha realizzato, in collaborazione con il **Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli "Federico II"**, la distribuzione gratuita di una brochure informativa dal titolo: **"Dal campo alla tavola. Zero scarti in tutte le stagioni"**.

Questa attività si colloca in continuità con l'inserimento nel nostro format de' **"L'angolo Mediterraneo del Sole"**, corner realizzato sempre di concerto con i docenti dell'Ateneo Federiciano, dedicato interamente alla Dieta Mediterranea, che rende visibili le principali indicazioni della *piramide alimentare di Ancel Keys* e rafforza l'impegno dell'azienda nel promuovere la sana alimentazione e la cultura alimentare legata al territorio.

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione ci offre l'opportunità di riflettere su quanto le nostre pratiche in cucina possano essere migliorate per il bene nostro e dell'ambiente.

*<< I consumatori vanno informati e sensibilizzati su tematiche fondamentali come sostenibilità e circolarità, siamo lieti che Sole365 contribuirà, con il nostro supporto tecnico, a diffondere questi messaggi importanti ad un gran numero di cittadini. Per immaginare un futuro senza scarti, ogni attore della filiera alimentare dovrà fare la sua parte, non solo i produttori e i distributori ma anche e soprattutto i consumatori.>> Dichiaro il **Prof. Danilo Ercolini**, Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi di Napoli "Federico II".*

Sfortunatamente ogni giorno sprechiamo grandi quantità di cibo perfettamente commestibile per diverse ragioni: sia perché durante la preparazione degli ingredienti si generano scarti come bucce, torsoli, ossa e altre parti che di solito non vengono consumate, sia perché durante l'acquisto tendiamo a selezionare i pezzi migliori, lasciando spesso quelli meno belli o danneggiati.

Gli sprechi alimentari sono, oramai, un problema globale che colpisce sia l'ambiente che il portafoglio dei consumatori.

<< Sapere come utilizzare in cucina le diverse parti di frutta, verdura e ortaggi, può determinare una netta riduzione degli scarti e la valorizzazione di componenti solitamente scartate ma ancora ricche di importanti nutrienti >> convergono il **Prof. Raffaele Sacchi**, coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee e la **Prof.ssa Paola Vitaglione**, docente di Alimentazione e Nutrizione Umana - Dipartimento di Agraria.

Attraverso la realizzazione di questo materiale informativo, Sole365 offre un contributo alla causa, suggerendo ai consumatori, grazie alle expertise dell'Ateneo Federiciano, soluzioni pratiche per risparmiare cibo e denaro.

“Questo progetto di comunicazione si colloca in continuità con un percorso che da tempo abbiamo intrapreso assieme ai docenti universitari, portando oggi “L’angolo Mediterraneo del Sole” in tutti i punti vendita, al fine di divulgare il prezioso patrimonio della Piramide Alimentare”, dichiara Antonio Apuzzo, Amministratore Delegato di AP Commerciale. “In particolare, quest’anno, in continuità con un più ampio percorso di impegno sui temi di sostenibilità e lotta antispreco, abbiamo deciso di offrire ai nostri clienti dei suggerimenti pratici per riutilizzare gli scarti in cucina, grazie al contributo del Prof. Sacchi e dei suoi collaboratori”, prosegue Apuzzo.

Gli opuscoli saranno disponibili presso il Reparto Frutta e Verdura, già premiato per il secondo anno consecutivo come **“Il Miglior Reparto Ortofrutta in Italia”** al **CX Store Awards 2023-2024**, e includono tanti suggerimenti e idee per sfruttare appieno tutti gli ingredienti che maneggiamo ogni giorno, e, contemporaneamente, guidano alla scoperta di nuove ricette e modi originali di cucinare, con un occhio sempre rivolto alla promozione della cultura della **Dieta Mediterranea** quale patrimonio di valori collettivo, sensibilizzando, contemporaneamente, i consumatori sui temi di **sostenibilità e risparmio** in cucina.

Di ogni prodotto ortofrutticolo con cui veniamo a contatto ogni giorno, infatti, c'è sempre la possibilità di limitarne gli scarti, in tutte le stagioni, usando in modo alternativo e originale tutte quelle parti, come foglie, fiori, germogli parti esterne, che normalmente finiscono nella spazzatura.

Scegliere l'anti spreco in cucina ha diversi vantaggi:

Sostenibilità: si contribuisce, poi, a preservare l'ambiente in cui viviamo, le sue risorse naturali e a ridurre l'impatto ambientale legato produzione e smaltimento degli alimenti.

Creatività: l'utilizzo degli scarti in cucina spinge, inoltre, a essere creativi, inglobando nella propria alimentazione quotidiana sapori nuovi.

Etica: riducendo lo spreco, si contribuisce a combattere il problema della fame nel mondo, dato che viene buttato meno cibo.

Risparmio economico: sfruttando al massimo gli ingredienti già acquistati, si possono creare più piatti e ricette con i medesimi prodotti.

Sole365 punta a fare, quindi, della pratica dell'anti spreco, non solo una buona ricetta, ma una vera e propria filosofia di vita capace di estendersi ben oltre le cucine dei nostri consumatori, coinvolgendo e influenzando positivamente il modo in cui ogni giorno interagiamo con l'ambiente e promuovendo uno stile di vita più responsabile e sostenibile nei confronti del nostro pianeta.



Il brand Sole365, di proprietà di AP Commerciale s.r.l., è una catena di supermercati presente in Campania con oltre 70 punti vendita e più di 4.000 collaboratori. Parte del gruppo Megamark e socia di Selex, Sole365 è la prima realtà nel Sud Italia a proporre la filosofia dell'Every Day Low Price, garantendo ai propri consumatori i prezzi bassi 365 giorni l'anno.

Gianluca Casciello
Responsabile Marketing
gianlucacasciello@sole365.it
www.sole365.it