GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Campanya contra el malbaratament alimentari

Baix Empordà | 05/07/2017 | 14:40

Aquesta campanya té la intenció de sensibilitzar a la població sobre aquest fenomen tan quotidià

Aquest matí ha tingut lloc la roda de premsa de presentació de la "Campanya contra el malbaratament alimentari" que es durà a terme aquest estiu en alguns restaurants de la comarca del Baix Empordà, impulsada pel Consell Comarcal del Baix Empordà i l'Agència Catalana de Residus, amb la col·laboració dels restauradors de la comarca. La presentació s'ha dut a terme a la Taverna Cal Barber de Sant Antoni de Calonge.

La "Campanya contra el malbaratament alimentari" va adreçada a la ciutadania en general i, es vehicula a través del sector de la restauració, que té un gran pes econòmic a la comarca del Baix Empordà. L'acció consisteix en el lliurament de 20.000 estovalles de paper als establiments de restauració de la comarca, dissenyades amb missatges de conscienciació sobre el concepte del malbaratament alimentari, amb xifres i recomanacions a l'abast de tots els ciutadans, com poden ser receptes o mètodes per organitzar la nevera, per tal d'evitar llençar menjar a les escombraries i proposant als clients que s'emportin a casa el menjar que no s'hagin acabat al restaurant.

L'acte ha comptat amb presència del president del Consell Comarcal del Baix Empordà, Joan Català, i de l'alcalde de Calonge –Sant Antoni, Jordi Soler. A més de la participació de la tècnica de Medi Ambient al CCBE, Mariona Virgili, i de Pere Costa, propietari de la Taverna Cal Barber.

Joan Català ha encetat l'acte, indicant que aquesta campanya s'ha fet extensiva a tots els ajuntaments del Baix Empordà i agraint la col·laboració de tots els establiments participants.

Mariona Virgili ha destacat que la campanya es porta a terme per tal d'explicar el concepte del malbaratament alimentari i per tal d'evitar crear més residus dels actuals; Virgili també ha explicat que aquesta és la primera d'un seguit d'accions que es duran a terme i que, pròximament, s'organitzaran tallers i casals per ensenyar a no malbaratar els aliments.

Pel que fa a l'opinió dels restauradors, Pere Costa ha destacat que si els ciutadans s'acostumessin a fer la compra en comerços de proximitat, no es produiria tant de malbaratament. En aquest sentit, també ha explicat que el seu restaurant ofereix que el client es pugui endur el menjar que no s'ha acabat i evitar llençar-lo a la brossa.

Jordi Soler ha tancat l'acte agraint que es facin aquest tipus de campanyes, ja que Calonge –Sant Antoni genera 2 tones diàries de residus, tot triplicant la xifra en període estival. Així, Soler creu que amb aquesta campanya s'aconseguirà progressar amb el fenomen del malbaratament, ja que amb el triatge no n'és suficient.

Autor: José Luís Yubero/GN

https://gironanoticies.com/noticia/46235-campanya-contra-el-malbaratament-alimentari.htm