

Comunicato stampa

Da Bra Servizi una guida per la gestione efficiente dei rifiuti in cucina

**L'iniziativa voluta da Sonia e Sabrina Piumatti per celebrare la Giornata Mondiale
dell'Ambiente 2013**

Bra, 5 giugno 2013 - Una guida semplice e chiara a disposizione di tutti per **evitare gli sprechi alimentari e valorizzare al meglio i rifiuti prodotti in cucina**.

Con questa iniziativa Bra Servizi ha voluto dare il proprio personale contributo all'edizione 2013 della **Giornata Mondiale dell'Ambiente**, l'evento globale promosso dall'UNEP, il programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, con l'obiettivo sensibilizzare l'attenzione di governi e privati cittadini sui numerosi problemi ambientali e le opportunità per trovare soluzioni.

Tema di quest'anno, appunto, la gestione degli scarti alimentari, un problema sempre più pressante che è fonte di spaventose diseguaglianze sociali tra i Paesi industrializzati e le economie deboli e in via di sviluppo in tutto in mondo e che produce ogni anno enormi sprechi di risorse.

“Basti pensare che soltanto in Italia, **il 50% delle oltre 32 milioni di tonnellate di rifiuti prodotti ogni anno deriva in maniera diretta o indiretta da ciò che mangiamo**” ha dichiarato **Sonia Piumatti**, procuratore della Bra Servizi. “Si tratta di quantitativi enormi e inaccettabili, che possono essere ridotti in maniera sostanziale con semplici accorgimenti. Proprio per questo abbiamo voluto creare questa guida alla corretta gestione dei rifiuti domestici: un vademecum di semplici consigli in grado di evitare inutili sprechi e consentire la reimmissione nel ciclo produttivo della maggior parte di quelli che comunemente vengono considerati rifiuti. Perché è proprio grazie ai piccoli gesti quotidiani, che è possibile fare qualcosa di concreto per la salvaguardia delle risorse e la tutela dell'ambiente nel quale viviamo”.

La guida verrà distribuita ai collaboratori oltreché alle scuole e sarà disponibile per tutti in formato digitale sul sito di Bra Servizi. Al suo interno tanti consigli utili per la raccolta e la valorizzazione di ogni tipologia di rifiuto prodotto in cucina, dagli avanzi di cibo agli imballaggi in plastica, vetro, metallo e carta.

Leggerla non costa niente, seguirla può dare un grande aiuto all'ambiente!

http://www.braservizi.com/uploads/files/consigligreen/Opuscolo_Giornata_Mondiale_Ambiente_2013.pdf

Per informazioni:

fabio.belfiori@hkstrategies.com – 348 1469984