

MARK UP

La lotta contro lo spreco alimentare trova nuovi alleati



L'entrata in vigore il 14 settembre della cosiddetta legge Gadda dà impulso a iniziative di rilevanza sociale. Da ultima quella del gruppo Epta (refrigerazione) con la trasmissione Top Chef Italia (Discovery) e Banco Alimentare Onlus.

Il tema dello spreco alimentare è quanto mai caldo e si inserisce in un contesto globale che richiede urgentemente di invertire la rotta del consumo forsennato di risorse, per abbracciare sostenibilità ed equità. A prescindere dal fatto che si sposi o meno teorie come quella della decrescita serena di Serge Latouche, infatti, le [previsioni per il nostro pianeta al 2050](#) sono piuttosto chiare e tutt'altro che rosee.

È in questo contesto che si inserisce la recente entrata in vigore nel nostro Paese della cosiddetta **legge Gadda**, che regola le donazioni degli alimenti invenduti con misure di semplificazione, armonizzazione e incentivazione. Da qui la successiva spinta a un crescente impegno in tal senso da parte di attori diversi, concretizzata con la nascita di nuovi progetti e partnership trasversali.



Un ultimo caso in tal senso è quello di **Epta**, multinazionale specializzata nella refrigerazione commerciale, che con i suoi marchi Costan e Misa ha scelto di fare da fornitore ufficiale della prima edizione di **Top Chef Italia**. Il set del cooking show di Discovery Italia è stato dotato di banchi e celle refrigerati che puntano ad assicurare la migliore conservazione degli alimenti attraverso una moderna tecnologia.

I prodotti freschi presenti all'interno della trasmissione televisiva e rimasti inutilizzati dopo le riprese verranno donati ad un'associazione milanese che ogni giorno eroga gratuitamente oltre 2.500 pasti alle persone in difficoltà, grazie ad un accordo con la onlus [Banco alimentare](#).

Ritaglio stampa
Testata: markup.it
Data: 15 Novembre 2016