



**Città di Imola**

**MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA**

**Ufficio Stampa**

## **COMUNICATO STAMPA**

**Parte oggi il progetto di una serie di 4 videoricette pubblicate nei canali social dell'Amministrazione comunale**

**“A SCARTO ZERO”,  
QUANDO LE CHEF E GLI CHEF INSEGNANO  
A NON SPRECCARE GLI ALIMENTI**

**Il tutto nasce congiuntamente dal Comune e dallo chef del San Domenico, Max Mascia, e vede insieme anche gli chef Michele Quitadamo - Ristorante Vivanderia, Ambra Lenini e Rosa Tozzoli - Osteria del Vicolo Nuovo, Matteo Coralli – Pasticceria Dulcis Cafè, con il sostegno della Clai**

Si chiama “a Scarto Zero” la campagna di comunicazione a favore della riduzione degli sprechi alimentari domestici che vede come protagonisti il Comune di Imola, il Ristorante San Domenico e la CLAI, e si inserisce nel piano di azioni dell'Assessorato all'Ambiente e Mobilità Sostenibile volte a ridurre gli sprechi e promuovere la cultura dell'economia circolare.

Nei giorni scorsi, infatti, il Comune ha approvato l'accordo di collaborazione con il ristorante San Domenico, per realizzare e divulgare ricette che valorizzino e trasformino in risorsa quelle parti di alimenti che solitamente vengono scartate.

**Quando lo scarto diventa risorsa** - Il progetto prende il via dalla considerazione che molti degli scarti alimentari domestici sono costituiti dalle parti meno nobili degli alimenti che non si ha l'abitudine di cucinare, di cui non si conoscono le proprietà, e per questo finiscono nei rifiuti, così come gli avanzi. Va sottolineato, fra l'altro, che il Comune ha osservato che, a seguito della pandemia, la percentuale di organico nei rifiuti urbani è aumentata ed è importante attivare azioni di sensibilizzazione per ridurre la produzione.

Un modo per modificare questo trend è proporre occasioni per imparare a utilizzare gli scarti e mostrare come sapienti mani e creatività possono trasformare lo scarto in risorsa, fino a farlo diventare protagonista in cucina.

Da qui nasce “a Scarto Zero”, una serie di 4 videoricette dedicate rispettivamente ad antipasto, primo, secondo e dessert, realizzate da Max Mascia del Ristorante San Domenico 2 stelle Michelin (secondo piatto), Michele Quitadamo - Ristorante Vivanderia (antipasto), Ambra Lenini e Rosa Tozzoli - Osteria del Vicolo Nuovo (primo piatto), Matteo Coralli – Pasticceria Dulcis Cafè (dessert), tutti al lavoro nella cucina del San Domenico. Ogni chef ha l'occasione di interpretare il tema scarto con la massima libertà, ma con un solo vincolo... ridurlo a zero.

Le video ricette vengono pubblicate a partire da oggi, con cadenza settimanale sui canali social del Comune: sito [www.comune.imola.bo.it](http://www.comune.imola.bo.it) - youtube: <https://www.youtube.com/c/CittadiImola> facebook: <https://www.facebook.com/comuneimola> instagram: <https://www.instagram.com/comuneimolaufficiale/>

Si parte oggi con il video introduttivo di presentazione e con quello relativo all'antipasto, dal titolo “Il Broccolo mette le ali”, preparato da Michele Quitadamo - Ristorante Vivanderia. Poi, ogni venerdì sarà pubblicato un video, fino a completare il menu.

**Tutti insieme, in nome di ‘a Scarto Zero’** - Il progetto, che non ha costi per il Comune e vede la collaborazione a titolo gratuito da parte di tutti gli chef protagonisti, nasce congiuntamente dall'Assessorato all'Ambiente e Mobilità Sostenibile del Comune e dallo chef del San Domenico, Massimiliano Mascia, con il coinvolgimento di altri/e chef professionisti che operano nel nostro territorio.

Ricordiamo che il ristorante San Domenico è uno dei grandi simboli dell'alta cucina italiana e internazionale che è presente nella nostra Città da oltre 50 anni e rappresenta un'eccellenza della tradizione della cucina del nostro territorio, in continua evoluzione, ma sempre al servizio della tradizione.

A sponsorizzare l'iniziativa è CLAI, Società Cooperativa imolese da sempre attenta alla sostenibilità ambientale e che ha applicato i principi di economia circolare nei propri impianti. CLAI, scegliendo di valorizzare gli scarti derivanti dalle attività di macellazione per trasformarli in energia, 10 anni fa ha realizzato un biodigestore con il quale raggiunge una produzione di energia elettrica e calore tale da rendere autosufficienti tutti i propri processi di produzione. La società ha messo a disposizione il proprio service per la realizzazione dei video.

**Le parole di Spada, Mascia e Bettini** - “Lo spreco alimentare è una questione etica, sociale, economica e ambientale - spiega **Elisa Spada**, Assessora all'Ambiente e alla Mobilità Sostenibile -. Con questa campagna abbiamo cercato di trovare un modo nuovo di contrastarlo e comunicare la sostenibilità lavorando insieme alle realtà del territorio che ringrazio per la progettualità e l'entusiasmo. In particolare ringrazio Max Mascia per avere proposto al Comune questa iniziativa, a CLAI per il fondamentale sostegno e tutti/tutte gli/le chef che hanno contribuito con le loro ricette a costruire il progetto. L'obiettivo è arrivare nelle case delle persone e stimolare una riflessione sulle loro azioni quotidiane, innescando una curiosità o la voglia di provare queste ricette o inventarne delle nuove. Ognuno di noi con le sue azioni può contribuire alla sostenibilità del nostro territorio”.

Da parte sua, **Max Mascia**, Chef San Domenico sottolinea “combattere lo spreco alimentare è etico, vantaggioso e sempre più indispensabile. Sono contento che il Comune di Imola abbia accolto la mia richiesta di sensibilizzare i propri cittadini attraverso delle video ricette facili e sfiziose da provare in famiglia. Con alcuni piccoli e semplici gesti possiamo davvero fare la differenza. Nei ristoranti siamo abituati a non sprecare niente. La cucina del riuso o degli avanzi fa parte della cultura gastronomica che i nostri nonni ci hanno trasmesso ed è importante per noi continuare in questo percorso di sostenibilità. Attraverso la selezione di prodotti di stagione, il più possibile a chilometro zero, riduciamo l'impatto ambientale in maniera notevole. La fantasia che mettiamo nelle nostre ricette ci consente inoltre di utilizzare ogni parte del prodotto e di ridurre quindi lo scarto finale. Grazie al Comune, che ha dimostrato grande sensibilità su questo tema, a Clai, sempre attenta al suo territorio e agli amici e colleghi ristoratori di Imola che assieme a me hanno, con grande entusiasmo, partecipato a questa iniziativa. Insieme possiamo fare tanto per il nostro ambiente. L'importante è iniziare! Buon Appetito!”

Infine, **Giovanni Bettini**, Presidente Clai conclude: “non abbiamo avuto esitazioni nell'aderire al progetto del Comune di Imola e di Chef Massimiliano Mascia del San Domenico di Imola per favorire la riduzione dello spreco dei prodotti alimentari con una campagna di comunicazione mirata. Grazie ai ristoratori coinvolti e alla loro creatività, la grande tradizione della cucina imolese, con il format realizzato dal “service comunicativo” di CLAI, si propone con stile e qualità. Tenere insieme sostenibilità sociale, ambientale e economica rappresenta il modello valoriale da praticare, cooperativa CLAI è un esempio reale di impresa concretamente impegnata nel perseguire questi valori, ogni giorno, per il bene della nostra comunità.”

Imola, 19 marzo 2021

CAPO UFFICIO STAMPA  
(Dott. Vinicio Dall'Ara)