



COMUNICATO STAMPA

Torino, 23 febbraio 2022

## ***“Ciapa e porta a ca! Porta a casa il gusto autentico del Piemonte”***

### **Al via il progetto per il consumo consapevole e contro lo spreco alimentare di Regione Piemonte e VisitPiemonte**

L'Assessorato all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte, in collaborazione con VisitPiemonte, ha presentato al pubblico e agli operatori del settore, mercoledì 23 febbraio presso il Circolo dei lettori di Torino, il progetto volto a sensibilizzare il grande pubblico sulla pratica positiva del portare a casa il cibo e il vino non consumato nei ristoranti e, contestualmente, a sviluppare una maggiore coscienza rispetto al valore degli alimenti di qualità che vengono prodotti grazie all'impegno del settore agricolo ed agroalimentare piemontese.

Alla presentazione sono intervenuti l'assessore all'Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte **Marco Protopapa**, la food blogger **Paola Bortolani**, il presidente di Unione Regionale Cuochi Piemontesi **Stefano Bongiovanni**, la presidente di Confcommercio Piemonte **Maria Luisa Coppa**, la vicepresidente di Fiepet Confesercenti Torino **Roberta Isgrò**, i rappresentanti delle Enotecche regionali piemontesi, alcuni operatori della ristorazione e degli agriturismi.

Il progetto prevede il coinvolgimento di alcuni ristoranti e agriturismi “pilota” del territorio piemontese e in rappresentanza di tutte le province, che saranno selezionati con la collaborazione delle associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti, Coldiretti, CIA e Confagricoltura che, oltre alla volontà di presentarsi come luoghi di consumo consapevole e contro lo spreco, propongono nel proprio menù ricette e piatti della tradizione culinaria piemontese così come prodotti agroalimentari di qualità piemontesi.

Hanno inoltre aderito al progetto alcune Enotecche regionali con i rispettivi ristoranti.

A tutti questi soggetti, l'Assessorato regionale all'Agricoltura e Cibo e VisitPiemonte fornirà entro fine marzo delle “food bag” e delle “wine bag”, realizzate appositamente in materiale riciclabile e compostabile da una ditta specializzata, da consegnare ai clienti che ne faranno richiesta e grazie alle quali portare a casa in modo elegante, pratico e sicuro le porzioni di cibo e le bottiglie eventualmente avanzate.

Sulle bag, lo slogan scelto per il progetto *“Ciapa e porta a ca! Porta a casa il gusto autentico del Piemonte”* in modo leggero e scanzonato invita all'azione il consumatore e al tempo stesso richiama la campagna di comunicazione “Piemonte autentico” di VisitPiemonte.

“Con il claim *Porta a casa il gusto autentico del Piemonte* prende il via il progetto lanciato dall'Assessorato regionale all'Agricoltura e Cibo insieme a Visit Piemonte, anche a condivisione di iniziative analoghe fatte precedentemente, sempre nell'ottica di valorizzazione del cibo e dei vini

piemontesi, in particolare dei nostri prodotti di qualità certificati. - sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa** - Un lancio promozionale avviato grazie alla collaborazione delle associazioni di categoria del commercio e dei produttori, delle enoteche regionali e che coinvolge ristoranti e agriturismi, che avranno a disposizione le food bag da dare ai clienti per portare a casa il cibo avanzato e la bottiglia di vino da consumare in seguito. E' infatti un peccato sprecare un buon piatto cucinato con gli ingredienti piemontesi tipici e di qualità e lo stesso vale per il nostro vino. Attraverso la scelta della bag compiamo anche un atto di rispetto per tutta la filiera agroalimentare piemontese, dall'agricoltore ai cuochi".

"Abbiamo collaborato con entusiasmo al progetto dell'Assessorato all'Agricoltura e Cibo – sottolinea il presidente di VisitPiemonte, **Beppe Carlevaris** – La nostra società abbina alla promozione turistica anche la valorizzazione agroalimentare del Piemonte, due ambiti che non possono essere disgiunti, data l'importanza del settore enogastronomico della nostra regione. Ridurre gli sprechi alimentari in ristoranti e agriturismi è un segno di rispetto verso una filiera di qualità che lavora con grande impegno, è sensibilizzazione verso la clientela e anche elemento di ulteriore promozione e visibilità verso il target di turisti consapevoli alla ricerca di proposte di sostenibilità".