

Il progetto Econgusto è organizzato in collaborazione col ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

## **Siracusa, 26 maggio 2025**

Un menù fatto di eccellenze ortofrutticole a chilometro zero e piatti semplici, per combattere lo spreco e puntare all'inclusione sociale. L'attività è stata lanciata da Udicon Sicilia, nell'ambito del progetto "Econgusto", a cura del ministero per la Salute in collaborazione con Udicon nazionale.

L'obiettivo è puntare ad una maggiore consapevolezza ambientale e sociale, attraverso azioni di informazione, supporto e coinvolgimento rivolte in particolare ai cittadini in condizioni di fragilità economica o sociale.

*«Il progetto - ha dichiarato **Salvatore Lorefice**, presidente regionale Udicon Sicilia - che nasce dalla volontà di sensibilizzare la comunità su temi fondamentali come il consumo sostenibile, la riduzione dello spreco alimentare e l'economia circolare. Ma tra gli scopi di Econgusto c'è anche quello dell'inclusione sociale, per rafforzare i rapporti umani e contribuire ad accrescere la fiducia in se stessi».*

Tra le attività messe in campo da Udicon Sicilia gli sportelli informativi e, per fornire assistenza ai cittadini su temi legati al consumo consapevole, e i giochi di ruolo rivolti ai consumatori, contro lo spreco del cibo.

Martedì sera si svolta una delle attività del progetto, una cena "antispreco", per favorire il riutilizzo e ridurre al minimo, appunto, lo spreco dei prodotti. A tavola pane, pomodoro, capuliatu, peperoni, carote: tutti alimenti d'eccellenza, ma elaborati in maniera semplice. Il menu è stato firmato dalla nutrizionista Giuseppina Guastella e cucinato dallo chef Salvatore Salemi, ha partecipato alla serata anche la psicologa Adalgisa Cucè.

*«La lotta allo spreco - ha dichiarato la nutrizionista **Giuseppina Guastella**, che ha firmato il menu - nasce dalla necessità di un ritorno al passato, quando i nostri nonni non sprecavano a differenza dei giorni nostri in cui migliaia di tonnellate di cibo viene buttato. Questo progetto mira al riutilizzo di cibo, e noi viviamo in un territorio che ci mette a disposizione tanti prodotti di eccellenza riutilizzabili, come il pomodoro. Ma abbiamo utilizzato nel menu anche il pane servito in tutte le sue varianti, ortaggi e tanto altro. Il mio consiglio è di fare buon uso dei cibi e non sprecarli a tavola, trovando valide alternative di riutilizzo mantenendo le caratteristiche nutrizionali».*