



Ri-Store

Progetto integrato per il recupero del cibo sprecato dai clienti nei ristoranti:
un'applicazione al centro storico della città di Viterbo

Coordinatore: Silvio Franco

1. Premessa

Il progetto *RI-STORE* si è posto l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nei ristoranti del centro storico di Viterbo attraverso un'azione di recupero del cibo basata sull'adozione di opportuni contenitori (denominati *Ri-Box*) da proporre ai clienti per far portare loro a casa gli eventuali avanzi lasciati nei piatti alla fine del pasto.

Tali contenitori, riutilizzabili e biodegradabili, sono stati resi disponibili gratuitamente ai ristoratori aderenti al progetto per essere proposti ai clienti per il recupero delle parti ancora perfettamente edibili delle porzioni che essi non hanno mangiato interamente.

Per favorire il successo dell'iniziativa, i contenitori sono stati personalizzati con il logo del progetto e il nome del ristorante, in modo da costituire un veicolo promozionale, e in tutti i ristoranti aderenti sono state posizionate delle schede illustrative al fine di sensibilizzare i clienti rispetto al fenomeno dello spreco alimentare e alla partecipazione attiva al progetto. L'adozione del contenitore ha avuto come ulteriore effetto una diminuzione dei rifiuti da parte dei ristoranti che si è tradotta in una riduzione dell'impatto ambientale, la cui entità è stata quantificata mediante l'applicazione della metodologia della *Life Cycle Assessment (LCA)*.

2. Le attività del progetto

Fase preliminare

Prima di avviare le attività è stato individuato un partner che seguisse tutti gli aspetti comunicativi, i quali, oltre all'organizzazione degli eventi e alla realizzazione di un video, hanno riguardato la produzione del logo del progetto e di altri supporti (lettere di adesione per i ristoratori, schede informative per i clienti, schede di rilevazione del cibo recuperati).

Il logo del progetto Ri-Store



Il logo, che ha identificato tutte le attività comunicative del progetto, è stato utilizzato in tutte le attività comunicative del progetto ed è stato stampato sui contenitori per il recupero del cibo, unitamente ai loghi del Mipaaf e dell'Università della Tuscia.

Fase di scelta del contenitore

Per individuare i contenitori più adatti affinché i clienti potessero portare via il cibo non consumato durante il pasto al ristorante è stata condotta un'indagine durante la quale si sono valutate le diverse soluzioni presenti sul mercato, che sono state comparate sia fra di loro, sia con l'eventuale produzione di contenitori realizzati *ad hoc* per il progetto Ri-Store. Il risultato dell'indagine ha portato a selezionare dei contenitori già esistenti che per caratteristiche e prezzo risultavano i migliori per le finalità del progetto.

Sono stati presi quindi accordi con l'azienda produttrice per selezionare le dimensioni più adatte e per concordare la personalizzazione. È stato poi deciso di acquistare due diversi formati uno per i cibi relativi alle singole portate e uno per la pizza. Si tratta, nel primo caso, di contenitori in materiale biodegradabile supportati da una fascetta di cartone che permette il trasporto in maniera agevole; sulla fascetta sono riportati i loghi del progetto, del Ministero e dell'Università della Tuscia e vi è inoltre uno spazio per apporre un adesivo circolare con il logo del singolo ristorante. Per il contenitore per la pizza, si tratta invece di cartoni personalizzati con la stessa grafica, grandi circa la metà dei comuni cartoni da asporto.

Contenitori per il recupero dei pasti e della pizza



Fase di individuazione dei ristoranti

Per lo svolgimento di questa parte del progetto si è proceduto a contattare tutti i ristoranti presenti nel centro storico di Viterbo il cui numero è risultato pari a 48.

Sono stati quindi effettuati degli incontri individuali con i responsabili di tutti i ristoranti al fine di illustrare le finalità del progetto e i relativi benefici e impegni legato alla loro adesione.

Al termine dell'incontro, ai ristoratori è stato lasciato un documento con i principali dettagli del progetto e la relativa scheda di adesione. I ristoranti sono stati quindi nuovamente contattati dopo una settimana per avere la loro risposta rispetto all'adesione al progetto e per fornire eventuali ulteriori chiarimenti. A conclusione del processo di informazione e coinvolgimento hanno dato la loro adesione a partecipare all'iniziativa 40 ristoranti.

Documento consegnato ai ristoratori con la descrizione del progetto e la scheda di adesione

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA**

RI STORE

progetto integrato per il recupero del cibo
non consumato nei ristoranti di viterbo

Il progetto RI-STORE si pone l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare nei ristoranti del Centro Storico di Viterbo promuovendo il recupero del cibo tramite un contenitore (il cosiddetto doggy bag) da proporre ai clienti per far portare loro a casa gli eventuali avanzi lasciati nei piatti alla fine del pasto.

Un recente studio condotto in un ristorante del comune di Viterbo ha evidenziato come ogni cliente lasci nel piatto, in media, circa 90 grammi di cibo e come, in termini di peso, ogni cinque pizze servite una rimanga nel piatto e finisca nei rifiuti. Si tratta, quindi, di un rilevante spreco di cibo che non può essere in alcun modo recuperato da parte del ristorante, ed è destinato a finire nella spazzatura. Ciò, oltre ad incrementare la quantità di rifiuti che deve essere smaltita, arreca un particolare danno per i centri storici nei quali le operazioni di raccolta sono più difficoltose e la gestione dei rifiuti peggiora la visibilità e l'attrattività turistica.

L'unico modo per evitare questo spreco di cibo è mettere il cliente in condizione di portare via ciò che ha lasciato nel piatto, in modo che possa consumarlo in un secondo momento.

Questa pratica, che in alcuni paesi è abbastanza comune, in Italia è poco diffusa perché trova ancora diverse resistenze da parte dei clienti, molti dei quali ritengono che la richiesta di un doggy bag per portar via gli avanzi del pasto sia socialmente sconveniente.

Allo stesso tempo, i ristoratori spesso non conoscono questa possibilità e/o non la applicano in modo strutturato. Anche quando il cliente richiede di portare a casa i propri avanzi, spesso i ristoranti non sono dotati di contenitori specifici e devono inventarsi soluzioni improvvisate, scomode per il cliente e dannose per l'immagine del ristorante stesso.

Il progetto RI-STORE vuole rimuovere queste barriere, promuovendo l'uso delle doggy bag tra i ristoranti del centro storico di Viterbo tramite la distribuzione di appositi contenitori e di materiale informativo che ne promuova la conoscenza e l'utilizzo.

**DICHIARAZIONE
DI ADESIONE**

Il sottoscritto _____

Titolare del ristorante

dichiaro di aderire al progetto
RI-STORE

Data _____

Firma _____

ADESIONE AL PROGETTO

Il progetto RI-STORE, promosso dall'Università della Tuscia e finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, prevede la distribuzione gratuita di uno stock di contenitori biodegradabili e personalizzati con nome e logo a tutti i ristoranti del centro storico di Viterbo che aderiscono al progetto.

I ristoranti aderenti dovranno proporre il contenitore ai clienti che non hanno consumato interamente le proprie portate, stimolandoli a portarlo via. Tutti i ristoranti aderenti saranno dotati di un numero adeguato di pioghevoli informativi da consegnare ai clienti insieme al menu per sensibilizzarli rispetto al fenomeno dello spreco alimentare e per predisporli positivamente alla proposta di doggy bag che verrà formulata loro alla fine del pasto, qualora non consumino completamente il cibo ordinato.

Le attività previste dal progetto si articolano secondo il seguente cronoprogramma:

Dicembre 2020 / Gennaio 2021
Individuazione dei ristoranti aderenti al progetto

Febbraio / Marzo 2021
Consegna contenitori e schede ai ristoranti aderenti al progetto

Fine marzo 2021
Conferenza stampa di presentazione del progetto

Aprile / Giugno 2021
Periodo di svolgimento del progetto

Luglio / Agosto 2021
Analisi dei risultati e realizzazione del video promozionale del progetto

Settembre 2021
Evento finale del progetto con presentazione dei risultati e lancio del video

Impegni per i ristoranti aderenti:

- Fornire al cliente la scheda del progetto insieme al menu
- Proporre il doggy bag ricevuto in dotazione ai clienti che lasciano gli avanzi nel piatto
- Fornire all'Università della Tuscia i dati sul numero di clienti serviti e doggy bag distribuiti

Benefici per i ristoranti aderenti:

- Promozione legata alla distribuzione dei contenitori personalizzati
- Partecipazione alla conferenza stampa di lancio del progetto
- Presenza sul video promozionale realizzato per la comunicazione dei risultati del progetto

Fase di consegna dei materiali ai ristoranti

I contenitori acquistati, in numero di 25.000 per il recupero del cibo delle portate e di 6.000 per il recupero della pizza, sono stati consegnati ai ristoranti aderenti al progetto.

Inizialmente è stata effettuata una consegna di 500 contenitori, sia per le portate che per la pizza, a ciascun ristorante, in modo da tenere una scorta sufficiente per i ristoranti che avrebbero esaurito la disponibilità, anche in relazione al numero dei coperti e alla frequentazione media. Contestualmente sono stati forniti ai ristoranti anche gli altri materiali necessari per l'avvio e lo svolgimento del progetto.

In particolare, sono state consegnate le schede informative da posizionare all'interno dei ristoranti. Tali schede hanno sul fronte un'immagine che richiama l'idea del progetto e sul retro una descrizione dell'iniziativa con l'invito ai clienti a condividere l'eventuale recupero di cibo sui social utilizzando gli hashtag #ristore e #viterbononspreca.

Inoltre, sono state predisposte delle schede per la rilevazione giornaliera dei dati relativi allo svolgimento dell'iniziativa durante il periodo previsto che serviranno per valutare le ricadute dell'iniziativa in termini quantitativi e soprattutto per permettere la valutazione dell'impatto ambientale legato alla riduzione dei rifiuti prodotti.



Scheda informativa sul progetto destinata ai clienti dei ristoranti (vari fronte)



Scheda informativa sul progetto destinata ai clienti dei ristoranti (retro)



mipaaf
ministro delle politiche
agricole alimentari e forestali

**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA**

**QUESTO RISTORANTE
ADERISCE AL PROGETTO
RI-STORE**

Dai una seconda possibilità
al tuo piatto preferito

**CHE COS'È
IL PROGETTO
RI-STORE?**

È un'iniziativa promossa dall'Università della Tuscia e finanziata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che punta a ridurre lo spreco alimentare nei ristoranti e a diffondere una maggiore consapevolezza del valore del cibo.

**COME
FUNZIONA?**

A tutti i clienti verrà offerto gratuitamente un contenitore per portare via il cibo eventualmente non consumato alla fine del pasto, in modo da poterlo mangiare in un secondo momento. Il contenitore, oltre a rispondere a tutti i requisiti igienico-sanitari, consente di conservare il cibo in modo ottimale anche in frigo.

**PERCHÉ È
IMPORTANTE
SOSTENERE QUESTO
PROGETTO?**

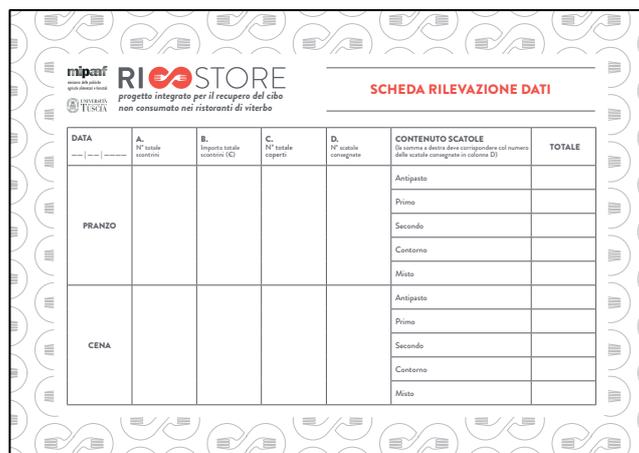
Portare via il cibo non consumato è un piccolo cambiamento di abitudini che però ha un grande significato. Non solo perché sprecare il cibo è un atto eticamente inaccettabile ma soprattutto perché è un comportamento estremamente dannoso per l'ambiente, sia per la perdita delle risorse utilizzate per la produzione degli alimenti, sia per la generazione di altri rifiuti che dovranno essere smaltiti. Inoltre, riteniamo che l'impegno che mettiamo nel selezionare le materie prime migliori e nell'offrire ai nostri clienti cibo di qualità, rappresenti un valore che non merita di finire, anche se in piccola parte, nei rifiuti.

**DAI ANCHE TU UN CONTRIBUTO ALLA LOTTA
CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE E PORTA A
CASA GLI AVANZI DEL TUO PIATTO PREFERITO,
UN PICCOLO GESTO DA PARTE DI TUTTI PUÒ
FARE LA DIFFERENZA PER LA COLLETTIVITÀ!**

Condividi la tua esperienza sui Social
utilizzando gli hashtag #ristoro
#rihaslosperececa e taggando il nostro
ristorante.

Scheda di rilevazione dei dati relativi al recupero dello spreco alimentare



DATA	A. N° totale scatolette	B. Importo totale scatolette (€)	C. N° totale coperti	D. N° scatolette consegnate	CONTENUTO SCATOLE (la somma a destra deve corrispondere col numero delle scatolette consegnate in colonna D)	TOTALE
PRANZO					Antipasto	
					Primo	
					Secondo	
					Contorno	
					Misto	
CENA					Antipasto	
					Primo	
					Secondo	
					Contorno	
					Misto	

Fase di svolgimento del processo di recupero

La parte operativa del progetto ha risentito delle restrizioni applicate al settore della ristorazione legate alla pandemia da Covid-19. Ciò ha comportato dei progressivi rinvii della data stabilita per l'avvio della fase di recupero, che è partita ufficialmente il 1° giugno 2021. Nonostante i rinvii, è stato mantenuto un costante contatto con i ristoranti aderenti, sia per non perdere la loro partecipazione, sia per concordare le modalità di recupero.

Sempre in questa fase è stata aperta la pagina FaceBook del progetto, con l'obiettivo di iniziare a divulgare l'iniziativa e costituire una community di ristoratori e clienti che ne condividessero gli obiettivi.

Una volta stabilita la data di avvio dell'attività di recupero, è stato organizzato un evento di lancio che si è svolto il 25 maggio 2021. A tale evento hanno partecipato i membri del gruppo di ricerca, il responsabile comunicazione del progetto e due ristoratori che hanno mostrato grande interesse per l'iniziativa. All'evento sono stati invitati alcuni giornalisti delle testate locali che hanno contribuito a diffondere la conoscenza del progetto attraverso i loro articoli (vedi sezione successiva relativa alla comunicazione).

Il periodo di rilevazione dei dati relativi al recupero di cibo tramite le schede predisposte è stato fissato in tre mesi (fino al 31 agosto 2021) e ci si è assicurati che tutti i ristoranti e le pizzerie aderenti fossero dotati di un adeguato numero di contenitori.

Durante tutto il periodo è stato svolto un costante monitoraggio al fine di verificare che i ristoranti consegnassero i contenitori ai clienti e che registrassero correttamente i dati sulle apposite schede. Il monitoraggio ha previsto una visita a ciascun ristorante ogni 15 giorni per ritirare le schede compilate e per un breve incontro con il referente per verificare come stesse procedendo l'attività. Gli incontri hanno evidenziato, come era prevedibile, alcune criticità che hanno portato, in qualche caso, alla rinuncia all'adesione al progetto e, in altri casi, ad una rilevazione incompleta dei dati. In ogni caso, come dettagliato nel paragrafo seguente, due terzi dei ristoranti che hanno sottoscritto l'adesione al progetto hanno partecipato con convinzione e impegno, recuperando un numero elevato di porzioni e fornendo dei dati completi che hanno consentito di valutare con affidabilità le ricadute dell'iniziativa.



3. Risultati dell'attività di recupero

Una volta completata la raccolta delle schede, è stato eseguito un controllo sui dati forniti che sono stati inseriti in un database adeguatamente preimpostato.

Il controllo delle schede fornite ha consentito di verificare il numero effettivo di ristoranti che hanno svolto nel modo previsto l'attività rispetto a quelli che, per diverse ragioni, non sono riusciti a seguire il procedimento che era stato individuato per la consegna dei contenitori e per la raccolta delle relative informazioni. Come risulta dal prospetto seguente, dei 40 ristoranti che hanno sottoscritto l'adesione al progetto, 25 sono riusciti a svolgere regolarmente tutte le attività previste. Dei restanti 15, 7 hanno abbandonato (per rinuncia o per chiusura) e gli altri 8, pur partecipando, non sono riusciti a rispettare il protocollo.

Ristoranti	Numero
Con dati completi	25
Con dati incompleti	3
Nessuna scatola consegnata	5
Rinunciato a partecipare	5
Chiusi durante il progetto	2
Adesioni sottoscritte (totale)	40

Per quanto riguarda i dati relativi al recupero, la tabella di pagina seguente raccoglie i principali risultati ottenuti dall'elaborazione di tutte le schede raccolte.

Come si vede, è stato calcolato non soltanto il numero assoluto di contenitori (Ri-box) consegnati dai singoli ristoranti, ma anche rapportare tale numero al totale dei pasti serviti e, di conseguenza, avere un'idea del numero di clienti che lasciano nel piatto una quantità di cibo tale da giustificare l'utilizzo del contenitore per il recupero.

Inoltre, si è anche riusciti a valutare la tipologia del piatto oggetto del recupero (primo, secondo, contorno, misto o pizza), informazione importante per poter eseguire una stima della tipologia di cibo che si è riusciti ad evitare che finisse nei rifiuti e, di conseguenza, l'entità della riduzione dell'impatto ambientale associato al cibo non sprecato.

Sicuramente significativo è il numero complessivo di contenitori consegnati, sia in termini assoluti che rispetto al totale dei coperti. Infatti, il totale delle Ri-box offerte ai clienti dall'insieme dei 25 ristoranti è pari a 1.914. Se si rapporta al totale dei coperti serviti nello stesso periodo, che risulta di circa 80.300, si ottiene un tasso del 2,4%; questa percentuale aumenta al 3,5% se viene valutata la media del tasso di recupero dei singoli ristoranti.

Rispetto a questo ultimo punto è stata eseguita una classificazione dei ristoranti sulla base del tasso di recupero distinguendo fra Basso (inferiore al 2%), Medio (fra 2 e 4%) e Alto (superiore al 4%). Dei 25 ristoranti che hanno completato la rilevazione, 12 rientrano nella prima categoria, 8 nella seconda e 5 nella terza.



Ristorante	Settimane (totale 13)	Coperti totali	Ri-box distribuite	Tasso distribuzione	Ri-box antipasto	Ri-box primo	Ri-box secondo	Ri-box contorno	Ri-box misto	Ri-box pizza
1	12	4.372	76	1,7%	7%	4%	4%	0%	35%	51%
2	10	2.192	230	10,5%	24%	1%	3%	2%	3%	67%
3	11	5.918	56	0,9%	5%	36%	20%	25%	13%	0%
4	13	3.438	76	2,2%	1%	18%	66%	13%	1%	0%
5	12	1.817	134	7,4%	1%	16%	22%	2%	25%	33%
6	13	1.631	145	8,9%	5%	48%	30%	16%	1%	0%
7	13	3.066	104	3,4%	0%	6%	30%	1%	63%	0%
8	13	3.651	167	4,6%	14%	30%	24%	22%	10%	0%
9	13	396	76	19,2%	1%	24%	55%	13%	7%	0%
10	10	10.249	302	2,9%	0%	0%	0%	0%	0%	100%
11	13	10.204	46	0,5%	9%	9%	71%	11%	0%	0%
12	10	2.545	36	1,4%	0%	58%	39%	0%	3%	0%
13	12	2.629	26	1,0%	0%	0%	33%	5%	14%	48%
14	9	2.202	12	0,5%	50%	25%	25%	0%	0%	0%
15	11	3.182	99	3,1%	19%	21%	20%	16%	3%	19%
16	4	1.277	47	3,7%	13%	29%	31%	13%	15%	0%
17	13	5.246	53	1,0%	0%	0%	4%	0%	0%	96%
18	13	4.362	8	0,2%	0%	0%	0%	0%	100%	0%
19	9	584	6	1,0%	20%	20%	60%	0%	0%	0%
20	3	1.270	46	3,6%	0%	0%	0%	0%	0%	100%
21	12	3.499	99	2,8%	0%	24%	55%	8%	13%	0%
22	9	1.896	35	1,9%	0%	25%	63%	13%	0%	0%
23	13	2.577	17	0,7%	6%	35%	29%	6%	12%	12%
24	7	348	8	2,3%	0%	0%	50%	0%	50%	0%
25	12	1.746	10	0,6%	20%	50%	20%	0%	10%	0%

4. Valutazione dei benefici ambientali

Il progetto ha previsto anche lo svolgimento di uno studio di Life Cycle Assessment (LCA) al fine di valutare la riduzione dell'impatto ambientale conseguente all'adozione delle Ri-box per il recupero del cibo non consumato (*scenario Ri-Store*) nei tre mesi di durata del progetto rispetto alla situazione precedente (*scenario attuale*) nell'insieme dei ristoranti aderenti.

Lo *scenario attuale* ha considerato come fonti di impatto la raccolta e trasporto degli avanzi dal ristorante all'impianto di trattamento e il trattamento degli scarti all'interno di un impianto di compostaggio. Lo *scenario Ri-Store* ha considerato invece: produzione e trasporto del *Ri-box* al ristorante; trasporto del *Ri-box* usato all'impianto di trattamento; trattamento del *Ri-box* all'interno di un impianto di compostaggio. In entrambi gli scenari si genera del compost, dal trattamento degli scarti di cibo in eccedenza (*scenario attuale*) e del *Ri-box* usato (*scenario Ri-Store*); si è assunto che il compost prodotto sia impiegato come fertilizzante in sostituzione di un equivalente quantitativo di fertilizzanti chimici.

Per lo *scenario Ri-Store* si è assunto che il cibo recuperato e consumato il giorno seguente



consenta di evitare la produzione di un'analogia tipologia e quantità di cibo. In questo modo la mancata produzione di tali alimenti rappresenta una riduzione di impatto ambientale.

Per le fasi di trasporto del cibo avanzato e del *Ri-box* usato è stata assunta una distanza di 50 km e un automezzo standard per la raccolta dei rifiuti urbani, mentre per il trasporto del *Ri-box* dal luogo di produzione al ristorante si è considerata una distanza di 150 km mediante autocarro. Per quanto concerne la produzione del *Ri-box*, si è assunto che la cellulosa utilizzata per realizzare il box (26 g) sia estratta da legno di latifoglie e che i consumi energetici per la sua lavorazione siano quelli indicati in letteratura.

Per poter valutare l'impatto della produzione di cibo evitata grazie all'utilizzo del *Ri-box* è stato definito il peso di ciascuna portata sulla base di quanto indicato dai ristoratori. Inoltre, non conoscendo il peso del cibo contenuto all'interno di ciascuna *Ri-box*, si è assunto che il quantitativo presente fosse pari alla metà del peso di ciascuna portata. Infine, a ciascuna categoria di cibo è stata associata una pietanza standard di riferimento in modo da ottenere il seguente schema di conversione fra indicazione sulla scheda e cibo recuperato:

- antipasto: 75 g di prosciutto e mozzarella
- primo: 100 g di pasta alla carbonara
- secondo: 80 g di bistecca di manzo alla griglia
- pizza: 150 g di pizza margherita
- contorno: 100 g di verdure gratinate al forno.

Fra tutte le possibili categorie di impatto sono state considerate quelle relative ai fenomeni che contribuiscono in misura maggiore all'alterazione dell'ambiente e ai cambiamenti climatici; inoltre, nella scelta di tali categorie si è anche tenuto conto dell'esigenza di divulgare i risultati presso un pubblico non esperto. Nella tabella seguente sono riportate le categorie d'impatto prese in esame, le rispettive unità di misura e i valori ottenuti come risultato del confronto tra i due scenari considerati.

Categoria d'impatto	Unità di misura	Scenario attuale	Scenario Ri-Store
Cambiamento climatico	kg CO ₂ eq	15,6	-2.093,3
Impronta idrica	m ³ world eq	-23,2	-566,7
Eutrofizzazione delle acque dolci	kg P eq	-0,0045	-0,1481
Formazione di smog fotochimico	kg NMVOC eq	0,23	-2,91
Acidificazione	mol H ⁺ eq	0,47	-26,08
Consumo di risorse fossili	MJ	20,1	-10.039,2

Come si osserva dai dati riportati, lo scenario *Ri-Store* è caratterizzato da un impatto inferiore rispetto allo scenario attuale. Il valore negativo degli impatti ambientali relativi allo scenario *Ri-Store* è da imputare principalmente alla riduzione della produzione e del consumo di cibo, grazie al recupero del cibo avanzato, mentre quelli relativi allo scenario attuale sono da imputare al credito ambientale generato dalla produzione di compost.

Il risultato evidenzia una riduzione significativa dei potenziali impatti ambientali per lo scenario *Ri-Store*, sia legati alle emissioni in aria e acqua che all'utilizzo delle risorse fossili e



al consumo di acqua, in quanto entrambe le risorse vengono sfruttate in minor quantità. Rispetto alle emissioni di gas serra, la quantità risparmiata di anidride carbonica equivalente grazie all'introduzione delle *Ri-box* è risultata essere pari a circa 2.110 kg, una quantità pari a quella generata percorrendo circa 17.500 km con un'automobile "media". L'acqua totale risparmiata con l'utilizzo di *Ri-box* è pari a circa 540 m³, una quantità equivalente a quella di 6.500 docce della durata di 5 minuti. Dal punto di vista dell'emissione di gas responsabili delle piogge acide (acidificazione), il progetto Ri-Store ha consentito di evitare un impatto equivalente a quello prodotto da 2 viaggi in autobus da Roma a Milano. Infine, relativamente al consumo di risorse fossili, l'introduzione delle *Ri-box* nei ristoranti del centro storico di Viterbo nei 3 mesi del progetto ha permesso di risparmiare circa 10.060 MJ, corrispondenti all'energia consumata in un anno per riscaldare un miniappartamento da 33 m².

5. La comunicazione del progetto e dei suoi risultati

Il progetto Ri-Store ha puntato in maniera significativa sul fronte della comunicazione. A questo scopo, una parte significativa del budget è stato utilizzato per sviluppare una comunicazione integrata che ha accompagnato l'intero iter progettuale e caratterizzato tutti i materiali e i messaggi che sono stati prodotti e divulgati. Questa scelta ha comportato la selezione di un'agenzia specializzata, individuata attraverso la valutazione di diversi preventivi, la quale si è dimostrata particolarmente efficace non solo nello svolgimento delle attività previste ma anche nel proporre soluzioni comunicative coerenti con le finalità del progetto. Oltre alla realizzazione del logo e alla predisposizione di tutti i materiali già illustrati ai punti precedenti, la comunicazione del progetto ha previsto le seguenti azioni.

Apertura e gestione della pagina Facebook del progetto

La pagina Facebook del progetto (<https://www.facebook.com/ristoreviterbo/>) è stata aperta due settimane prima dell'avvio della fase di recupero. Da quella data (15 maggio 2021) fino al giorno dell'evento conclusivo (20 ottobre) sono stati fatti circa 40 post, alcuni dei quali hanno avuto un elevato numero di visualizzazioni, condivisioni e "mi piace". Ciò è accaduto, in particolare, per i video che hanno riguardato interviste a ristoratori aderenti al progetto e clienti che hanno recuperato il cibo con i contenitori loro offerti.

Statistiche della pagina Facebook del progetto





Come si osserva dalla figura, al momento della chiusura del progetto la pagina era seguita da oltre 550 *followers*. I “mi piace” erano oltre 520, dei quali solo un terzo da persone residenti a Viterbo, il che evidenzia come il progetto abbia raggiunto un bacino più ampio rispetto a quello direttamente destinatario delle attività.

Evento di lancio del progetto

L'evento di lancio del progetto Ri-Store è avvenuto il giorno 25 maggio 2021 in diretta streaming sulla pagina Facebook del progetto. Il resoconto dell'evento è stato descritto dalla principale testata online locale (Tusciaweb) in un articolo dettagliato.

(<http://www.tusciaweb.eu/2021/05/viterbo-libera-dallo-spreco-cibo-nasce-primo-centro-storico-waste-free/>)

Divulgazione dei risultati parziali

Il progetto ha suscitato grande interesse da parte della stampa locale e, in particolare, della testata Tusciaweb, la quale ha pubblicato il 4 ottobre 2021 un articolo con i risultati parziali del progetto e un'intervista al coordinatore.

(<http://www.tusciaweb.eu/2021/10/centro-storico-dice-no-allo-spreco-cibo-oltre-1000-box-consegnate-ai-clienti/>)

Realizzazione del video

Fra i materiali comunicativi del progetto era prevista la realizzazione di un breve video che divulgasse le finalità del progetto e sollecitasse ristoratori e clienti ad utilizzare i contenitori per il recupero del cibo. Il video, realizzato dall'agenzia che ha gestito tutta la parte comunicativa del progetto, è stato presentato durante l'evento finale e pubblicato sulla pagina Facebook del progetto.

Evento di chiusura del progetto

L'evento finale del progetto si è svolto in presenza il 20 ottobre 2021 presso il DEIM dall'Università della Tuscia ed è stato organizzato secondo il programma riportato di seguito. Per favorire la partecipazione dei ristoratori, sia di quelli direttamente coinvolti nel progetto che degli altri potenzialmente interessati, è stato realizzato un invito, che è stato pubblicato sulla pagina Facebook e consegnato a mano, e un video promozionale dell'evento, anch'esso postato sulla pagina Facebook. Tale video è disponibile anche su YouTube al seguente link: <https://www.youtube.com/watch?v=yMgN7WlQ9zM>. L'evento è stato anche presentato dalla testata locale Tusciaweb con uno specifico articolo pubblicato il giorno precedente (<http://www.tusciaweb.eu/2021/10/evento-ri-store-sulla-lotta-agli-sprechi-alimentari-nei-ristoranti-viterbesi/>)

Durante l'evento, che ha visto una buona partecipazione dei responsabili di ristoranti della città, sono stati presentati i risultati e gli sviluppi del progetto. Inoltre, sono state raccolte adesioni da parte di altri ristoranti ai quali sono state distribuiti gli ultimi contenitori disponibili. L'evento ha avuto un'ampia risonanza sui media locali e, in particolare, sulla testata Tusciaweb la quale ha pubblicato un ampio resoconto dell'evento (<http://www.tusciaweb.eu/2021/10/ri-store-in-tre-mesi-con-le-doggy-bag-al-ristorante-risparmiata-lacqua-di-6-500-docce/>)

Scheda informativa sul progetto destinata ai clienti dei ristoranti (vari fronte)



Programma dell'evento finale del progetto



EVENTO RI-STORE

progetto integrato per il recupero del cibo non consumato nei ristoranti di viterbo

20 OTTOBRE 2021
ORE 10

Università della Tuscia
Dipartimento di Economia.
Aula 5, Via Palmanova n.1
VITERBO

 **Punto informazioni per i ristoranti** che vogliono aderire al progetto e ritirare gratuitamente le proprie Ri-box

 **Aperitivo in Ri-box**

 **Green Pass obbligatorio**

PROGRAMMA

Saluti istituzionali
Tiziana Laureti
Direttrice del Dipartimento di Economia dell'Università della Tuscia

Il progetto Ri-Store, un anno dopo
Silvio Franco
Responsabile scientifico del progetto

I risultati del progetto: partecipazione dei ristoranti, cibo recuperato, aspetti ambientali
Chiara Bomarsi, Clara Cicatiello, Marco Barbanera

Testimonianze
I ristoratori del centro storico che hanno partecipato al progetto

Proiezione del video promozionale Ri-Store
Simone Iocco - Daniele Ercolani
Majakovskij Comunicazione

Sviluppi futuri del progetto e conclusioni
Silvio Franco
Responsabile scientifico del progetto

progetto finanziato da  ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

a cura di 

Invito all'evento finale del progetto

20 OTTOBRE 2021
ORE 10

Università della Tuscia
Dipartimento di Economia.
Aula 5, Via Palmanova n.1
VITERBO



EVENTO RI-STORE

progetto integrato per il recupero del cibo non consumato nei ristoranti di viterbo

**PRESENTAZIONE
RISULTATI DEL PROGETTO**

**I numeri di RI-STORE
le testimonianze dei tuoi colleghi
la presentazione del video promo**

progetto finanziato da  ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

a cura di 



6. Conclusioni

Il progetto Ri-Store, nonostante le difficoltà legate alla pandemia da Covid-19, ha ottenuto dei risultati perfino superiori a quelli che erano stato programmati in fase di ideazione della proposta. Il merito di questi risultati è da ricercare nell'impegno del gruppo di lavoro dell'Università della Tuscia, nella competenza e dedizione dell'azienda che ha gestito tutta la parte di comunicazione e, soprattutto, nei ristoranti del centro storico di Viterbo che hanno aderito con interesse ed entusiasmo a questa iniziativa.

I ritardi causati dalla pandemia e la dimensione stessa del progetto (40 ristoranti coinvolti) hanno fatto sì che la chiusura del progetto e l'organizzazione dell'evento finale avvenissero con qualche ritardo rispetto alle tempistiche previste. Nonostante queste oggettive difficoltà, il progetto si è chiuso in modo estremamente soddisfacente, unendo il conseguimento di rilevanti risultati scientifici (che sono in corso di pubblicazione su riviste internazionali) ad un'importante azione di carattere sociale e ambientale sul territorio, il tutto ottimizzando il budget disponibile e rispettando le scadenze formali poste da Mipaaf.

Va sottolineato, in conclusione, come molti ristoranti aderenti al progetto abbiano manifestato l'intenzione di proseguire l'attività avviata dal progetto in modo autonomo, avendo sperimentato il vantaggio che ha portato alla loro immagine. Allo stesso modo, nelle settimane successive all'evento finale, sono stati numerosi i ristoranti situati fuori del centro storico che hanno espresso la volontà di poter aderire all'iniziativa richiedendo i contenitori per il recupero del cibo, consapevoli del ruolo attivo che posso svolgere nel contribuire a limitare il fenomeno dello spreco alimentare.