



BIBLIOTECA *MARCEL·LÍ DOMINGO*

Recull de premsa local i comarcal

Sostenibilitat

Distribuïran envasos fets amb clofolla d'arròs als restaurants

REDACCIÓ

AMPOSTA

La Càmera Arrosera del Montsià i Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme signen un conveni per impulsar aquesta iniciativa contra el malbaratament alimentari

En el context actual, on es fa imperatiu l'avanç cap a solucions sostenibles i innovadores, la Càmera Arrosera del Montsià es posiciona com a líder dins del sector agroalimentari amb el llançament d'un envàs reutilitzable i sostenible. Es tracta de l'Oryzite, un material creat a partir de la clofolla d'arròs pensat per substituir el plàstic.

Aquest esforç ha estat distingit per la Unió Europea amb un premi a la millor cooperativa en economia circular i bioeco-

Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT) per distribuir 30.000 carmanyoles d'Oryzite entre els diferents establiments adherits a la federació. D'aquesta manera, els clients dels restaurants es podran emportar el menjar que no han consumit en un envàs reutilitzable. La mesura pretén combatre el malbaratament alimentari.

L'actual president de la Càmera Arrosera del Montsià, Àlex Morales, ha destacat el compromís que ha adquirit la coopera-

El projecte de l'Oryzite ha estat premiat a escala europea en l'àmbit de l'economia circular

tiva arrossaire amb la innovació i sostenibilitat, i ha remarcat que «la inversió en R+D+i és

