

L'INIZIATIVA ACCATTIVANTE DOGGY BAG NATA DALLA COLLABORAZIONE FRA ASCOM, FIPE E COMIECO

# Basta sprechi al ristorante, ora c'è il "Rimpiattino"

– BERGAMO –

**NIENTE PIÙ** piatti a metà al ristorante. La lotta allo spreco alimentare passa anche dalla ristorazione. Ascom Bergamo, Fipe e Comieco lanciano la campagna contro lo spreco alimentare "Rimpiattino". La doggy bag all'italiana che ha già visto l'adesione di quarantadue ristoratori di Bergamo e provincia. Da oggi basta vergogna e imbarazzo nel chiedere al cameriere un recipiente in cui rimpiattare il cibo avanzato da portare a casa. Nonostante il 90% dei ristoranti sia già attrezzato con vaschette in alluminio per consentire ai clienti di portare a casa il cibo non consumato, il 92% si dichiara favorevole all'iniziativa dei Rimpiattino mentre il 66% è pronto ad aderire.

**NUOVI CESTINI** di cartoncino riciclabile dal design accattivante. Veri e propri oggetti d'autore, firmati dai nomi più noti tra i designer e gli illustratori italiani.

Vendibili a 0,95 euro ciascuno, sono riutilizzabili ad ogni occasione come porta pietanze e porta bevande non consumate durante il pranzo o la cena al ristorante e pronte per essere gustate anche il giorno seguente. «Dai dati analizzati da Comieco – afferma il Diret-

tore generale del Consorzio, Carlo Montalbetti – nel 2018 nel capoluogo orobico sono stati raccolti circa 82 chili di carta e cartone, per abitante, un dato ben al di sopra della media nazionale e regionale». Da una recente indagine condotta dalla Federazione italiana pubblici esercizi risulta che lo spreco di cibo al ristorante è significativo. «Sono ancora pochi – spiega Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe – i clienti che chiedono di portare via quanto resta nel piatto. Saper rimpiattare, ovvero rielaborare gli avanzi del giorno precedente è lo spirito di questa iniziativa poiché il cibo non si spreca, non soltanto per ragioni puramente economiche ma soprattutto legate al rispetto e alla fatica del lavoro svolto per portarlo in tavola».

**SECONDO** l'80% dei ristoratori, il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato un dato allarmante. Il momento clou in cui avviene il maggiore spreco di cibo è per il 51,6% dei ristoratori, il consumo finale. «Come dichiarato dal 55% dei ristoratori – conclude – si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto ciò che hanno ordinato. Il 43% dei ristoratori suggerisce al cliente di portare a casa ciò che non è stato consuma-

to».

Francesca Magni



## Contenitori chic

Si tratta di cestini in cartoncino che può essere riciclato impreziositi da immagini speciali create da famosi designer e illustratori

## Cambio di mentalità

Sono ancora pochi i clienti che chiedono di portare via quanto rimasto nel loro piatto. L'iniziativa vuole sensibilizzare su una pratica virtuosa

## Al tavolo

Per la maggioranza dei ristoratori il problema viene considerato come allarmante. Ma meno della metà di loro suggerisce di portarselo a casa

