

VARESE

LOCALI

SONO 23 I RISTORANTI
CHE HANNO ADERITO
ALLA SPERIMENTAZIONE

MUTAZIONE

DA STRUMENTO ANTI-SPRECO
A OGGETTO D'AUTORE
RIUTILIZZABILE PER VARI USI

Rimpiattino, avanzati trendy

Debutto italiano per la doggybag realizzata da designer



CESTINO
Il sindaco
Davide
Galimberti,
secondo
da destra,
e gli altri
partecipanti
alla
conferenza
con
il Rimpiattino
in mano

- VARESE -

LA DOGGYBAG si evolve e diventa "fashion". Sbarca in ventitré ristoranti del territorio "Rimpiattino", il nuovo contenitore in cartoncino per portare a casa alimenti e bevande non terminati al ristorante. Un debutto assoluto in Italia per un prodotto 100% tricolore, che inizia il suo percorso proprio da Varese. Realizzato in materiale totalmente riciclabile, progettato dal designer Giulio Iacchetti e illustrato dal disegnatore Guido Scarabottolo, da puro strumento per combattere lo spreco di cibo, diventa oggetto d'autore riutilizzabile. L'iniziativa è stata illustrata a Palazzo Estense. Erano presenti il sindaco Davide Galimberti, il direttore generale di Comieco (Consorzio di recupero e riciclo imballaggi a base cellulosa) Carlo Montalbetti, l'assessore all'Ambiente Dino De Simone, e la pre-

OBIETTIVI

**L'assessore Dino De Simone:
«Più benessere e meno spreco
È il messaggio che lanciamo»**

sidente nazionale di **Fipe** Rosa, la varesina Antonella Zambelli. «Questo progetto - ha detto il primo cittadino - rientra pienamente in quelle che sono le nostre priorità e impegni».

DALL'ASSESSORE De Simone è arrivato il ringraziamento a Comieco e **Fipe** «per aver scelto Varese come città in cui per prima verrà sperimentato il "Rimpiattino". Crediamo - ha proseguito l'esponente della giunta - che tanti cittadini vorranno essere protagonisti attivi di questa iniziativa utilizzando questa speciale doggybag. Più benessere, più gusto e meno spreco: questo il



FOCUS

Riciclabile

La doggybag Rimpiattino è stata realizzata dal designer Giulio Iacchetti e illustrata dal disegnatore Guido Scarabottolo



messaggio che vogliamo lanciare da Varese insieme a tutti i ristoratori e cittadini». Di sensibilità aumentata nel mondo della ristorazione e in quello dei consumatori riguardo i temi dello spreco alimentare ha parlato Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco. «Allargare l'adozione di questa buona pratica è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili - ha spiegato - Come la raccolta differenziata di carta e cartone che a Varese nel 2018 ha registrato risultati positivi con più di 5 mila tonnellate di materiale raccolto. Il segno tangibile di una consolidata consapevolezza ambientale da parte dei cittadini». Lo spreco alimentare costa al nostro Paese 16 milioni di euro all'anno. Il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo: è così, infatti, per il 51,6% dei ristoratori.

R.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA