

IL PROGETTO *RIMPIATTINO* PER UNA NUOVA CULTURA "ANTISPRECO" AL RISTORANTE

Oggi il **36%** della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita **fuori casa** e il dato più significativo è che mentre i consumi nella ristorazione sono in progressiva crescita quelli in casa diminuiscono. Da queste premesse nasce **l'esigenza di accompagnare anche nella ristorazione l'accresciuta sensibilità dell'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare** nella consapevolezza che alla crescita di ruolo debba corrispondere una crescita altrettanto forte della responsabilità verso **comportamenti e azioni virtuose** finalizzate a **ridurre gli sprechi**.

L'indagine sullo spreco alimentare al ristorante ha messo in evidenza tre cose:

1. Per l'**80% dei ristoratori** intervistati il **problema** dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato **rilevante** (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).
2. Il momento in cui avviene il **maggiore spreco** di cibo è il **consumo finale** (per il **51,6% dei ristoratori**) seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, considerati pressoché a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).
3. Il **55% dei ristoratori** rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, **raramente** i clienti **chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati**, i motivi risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).

Da questo quadro è nata **l'idea di Rimpiattino**, un progetto **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco – Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica**, che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana. Per sdoganarne l'utilizzo e, anzi, promuoverlo sul territorio, è stato promosso un concorso per trovare un sinonimo italiano alla doggy bag, e renderla così la principale "arma" contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa: è nato così *Rimpiattino*.

Il nome Rimpiattino è stato scelto come vincitore perché riporta alla cultura, tutta italiana, del "rimpiattare", ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente.

Tra le città che hanno già aderito all'iniziativa: *Roma, Torino, Firenze, Palermo, Ancona, Aosta, Bergamo, Ferrara, Fermo, Grosseto, Macerata, Varese, Vicenza*

