

A tavola con il "rimpiattino": ristoranti contro gli sprechi

Contenitori per portare a casa cibo non consumato e bottiglie di vino. Parte da Varese un progetto nazionale

Si chiama "rimpiattino" ed è una doggy bag in cartoncino riciclabile, resa esteticamente accattivante dal designer Giulio Iacchetti e illustrata da Guido Scarabottoli. Un contenitore che, nei ventitré ristoranti varesini che per ora hanno aderito, i clienti potranno utilizzare per portare a casa il cibo non consumato e la bottiglia di vino non finita. E' un'iniziativa promossa da Comieco e Fipe contro lo spreco alimentare, che in Italia costa circa 16 miliardi di euro l'anno. «Con una serie di iniziative introdotte all'interno della regolamentazione comunale sulla gestione dei rifiuti - ha esordito il sindaco Davide Galimberti ieri durante la presentazione dell'iniziativa a Palazzo Estense (foto Blitz) -, abbiamo avviato un sistema d'incentivazione volto a limitare gli sprechi. Questo nuovo tipo di doggy bag si colloca all'interno di questo progetto». La doggy bag era stata varata per Expo 2015 e ne era stato poi avviato un'adozione sperimentale. «Allora, in accordo con Fipe, avevamo stabilito che saremmo poi partiti da Varese per estendere questo oggetto a tutta la Penisola - ha spiegato Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco -. Era stato lanciato anche un concorso per dare un nome italiano alla doggy bag, che è stata chiamata "rimpiat-

tino", dietro suggerimento di un ristoratore romano che ha voluto in questo modo ricordare l'usanza delle massae di rimpiattare gli avanzi per la cena». L'accordo prevedeva che Fipe avrebbe messo a disposizione dei propri associati, a certe condizioni, i contenitori. «Noi abbiamo provveduto alla realizzazione di migliaia di queste scatolette di cartoncino d'autore - ha proseguito Montalbetti -, esattamente 15mila per partire adesso a Varese. Il rimpiattino offre al cliente la possibilità di portare a casa un piatto buono, non solo un avanzo, e di acquistare una bottiglia di vino senza doverla bere tutta al ristorante. I ristoranti, invece, hanno l'opportunità di offrire un servizio che potrà essere segnalato nelle guide enogastronomiche». E' stata Maria Teresa Broggin Moretto, consulente di Fipe, a seguire il progetto e, durante la presentazione di ieri, ha ricostruito la genesi della denominazione doggy bag. «Il rimpiattino, per il ristoratore, può tornare utile sia come attività promozionale - ha specificato -, sia come servizio offerto al cliente». Antonella Zambelli, presidente di Fipe Varese, ha sottolineato come il rimpiattino evochi l'idea antica di famiglia.

Sabrina Narezzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

