

Su iniziativa di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Confcommercio Firenze e Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone

DAL "DOGGY BAG" AL "RIMPIATTINO"

LA NUOVA CULTURA "ANTISPRECO"

ARRIVA NEI RISTORANTI FIORENTINI

Le confezioni in carta e cartone per portare via quanto avanzato del pasto sarcheranno nei primi 40 ristoranti di Firenze e provincia ma altri esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa. L'elenco dei locali, in aggiornamento, è consultabile online su <https://www.fipe.it/rimpiattino/firenze.html>. A presentare l'iniziativa oggi (5 marzo 2019) nella conferenza stampa organizzata nel Grand Hotel Baglioni di Firenze c'erano il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni e il vicedirettore di Fipe nazionale Luciano Sbraga, insieme a molti ristoratori che hanno già aderito alla campagna. I dati dell'indagine Fipe: per l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano e pochi chiedono di portare via quanto resta nel piatto. Gli altri non lo fanno per imbarazzo

Altro che "doggy bag" da chiedere sottovoce al cameriere, dissimulando un certo imbarazzo. Oggi portare a casa gli avanzi del pasto al ristorante diventa glamour, perché combattere gli sprechi partendo dalla tavola è il nuovo 'must' di chi ha un animo ecologico.

Una consapevolezza che ora sbarca anche a Firenze grazie a "Rimpiattino", versione italianissima del 'doggy bag' lanciata da **Fipe-Confcommercio** (la federazione dei pubblici esercizi) in collaborazione con la **Confcommercio fiorentina** e **Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone**. Il nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma, è stato individuato attraverso un concorso nazionale.

A presentare l'iniziativa oggi (5 marzo 2019) nella conferenza stampa organizzata nel Grand Hotel Baglioni di Firenze c'erano il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** e il vicedirettore di Fipe nazionale **Luciano Sbraga**, insieme a molti ristoratori che hanno già aderito alla campagna anti-spreco.

Sono già 40, infatti, i ristoranti di Firenze e provincia pronti a mettere a disposizione dei loro clienti le eleganti confezioni di carta, firmate dal designer Guido Scarabottolo, utili a portare via quanto rimasto nei loro piatti. **L'elenco dei locali è consultabile on line <https://www.fipe.it/rimpiattino/firenze.html>**. Ma si tratta di un elenco in continuo aggiornamento, perché le adesioni all'iniziativa sono ancora aperte e, di questo passo, la domanda "Potrei avere un rimpiaattino?" potrebbe diventare presto ricorrente nei locali.

*"La lotta contro lo spreco alimentare, che in Italia è forte di una legge dedicata (la n. 166/2016, c.d. Legge "Gadda"), trova oggi una sponda importante negli operatori della ristorazione fiorentina, che per primi possono sensibilizzare i consumatori", ha sottolineato il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** aprendo la conferenza stampa, "il doggy bag è un'arma eccezionale per evitare sprechi quando si mangia fuoricasa e, per fortuna, sta diventando una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana".*

"Con il 'Rimpiattino' i nostri ristoratori dimostrano impegno e attenzione alla sostenibilità, ma ribadiscono anche il valore della cucina toscana, che ha nella qualità della materia prima e nella sapienza della lavorazione i suoi punti di forza. Perché buttare via vini e pietanze eccellenti? Non

farlo conviene alle tasche e al palato”, ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, che è anche vicepresidente vicario di Fipe nazionale, “quando un cliente ci chiede di portare via quello che non è riuscito a mangiare ci conferma che ha gradito. Praticamente ci fa un complimento tra i più graditi”.

“Il termine ‘Rimpiattino’ non è un vero e proprio neologismo, ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del “rimpiattare”, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente”, ha spiegato il vicedirettore di Fipe **Luciano Sbraga**, “il cibo non si butta non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica e al lavoro necessari per portarlo in tavola. Quella contro lo spreco alimentare deve diventare una battaglia comune, perché comune è l’interesse. Per fortuna la sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e lo è anche quella dei consumatori, ma sono ancora troppo pochi quelli che chiedono con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati”.

Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco, sottolinea l’originalità del packaging ideato per Rimpiattino: “siamo riusciti ad unire buono e bello. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti ‘d’autore’ e riutilizzabili. Allargare l’adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all’intero bacino nazionale di FIFE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale”.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Secondo la ricerca condotta dall’ufficio studi Fipe negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell’opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

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).

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).

Andando ad analizzare le cause del fenomeno, il **55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato**, ma c’è anche una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, **raramente i clienti chiedono di portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati**. Lo stesso problema avviene per il vino.

I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, **nell’imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%)**.

Di fronte all’atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all’indagine Fipe **il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato**, seguito da un **34%** che lo fa raramente e da un restante **24%** che non lo fa mai. **Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato**.

Infine, nonostante solo il **30%** dei ristoratori conosca l’iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il **92%** si dichiara favorevole mentre il **66%** è pronto ad aderire.

Ufficio Stampa Confcommercio Toscana -Firenze

Claudia Pennucci, 338 8240835 c.pennucci@confcommercio.toscana.it

Ufficio Stampa FIFE

Deborah Moleri, 3929020133 deborah.moleri@mediatyche.it

Greta Di Fiore, 3206943127, greta.difiore@mediatyche.it