

## La «doggy bag» diventa «rimpiattino»

Lotta agli sprechi Il nuovo contenitore per gli avanzi parte in mille ristoranti  
L'obiettivo dell'iniziativa: fare vincere ai clienti l'imbarazzo e l'indifferenza

**Damiana Verucci**

■ La «doggy bag» cambia nome e diventa italianissima. Si chiamerà «rimpiattino» da questo momento in poi, dalla fantasia del ristorante Duke's di viale Parioli, a Roma. Si tratta dell'usanza, in realtà ancora molto poco diffusa nel nostro Paese, di portarsi a casa ciò che non siamo riusciti a finire al ristorante. Doggy bag perché in origine serviva per sfamare il proprio cane, ma a poco a poco è diventata invece un anti spreco d'eccellenza visto che non sono affatto pochi i piatti, e dunque la quantità di cibo, che viene riportata in cucina alla fine di un pranzo o di una cena.

A presentare l'iniziativa è stata ieri la **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) insieme a Comieco dopo aver indetto un concorso tra i ristoranti proprio per cercare il nome italiano in grado di sostituire quello straniero. E la scelta, appunto, è ricaduta su «rimpiattino». In carta e cartone ne saranno presto distribuiti i primi mille in altrettanti ristoranti d'Italia, ma altri 30 mila esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa.

L'idea nasce da un'indagine condotta dall'Associazione di categoria sullo spreco alimentare, molto diffuso nei bar e ristoranti. Per l'80 per cento dei ristoranti intervistati, infatti, i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano.

E se all'estero l'usanza di richiedere di portare

**Il nome**

via ciò che è stato pagato ma non consumato è talmente consolidata che sono gli stessi ristoratori a preparare gli avanzi anche se non richiesto, in Italia davvero in pochi lo fanno: l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti e li fa desistere anche quando magari vorrebbero. Eppure la frase «potrei avere un rimpiattino?», potrebbe farsi sentire presto al ristorante.

«Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa - ha dichiarato il Presidente di **Fipe** Lino Enrico Stoppani - Non un vero e proprio neologismo ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del "rimpiattare", ovvero del saper riellaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i nuovi dati dell'ufficio studi, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare».

Eccoli i dati. Secondo la **Fipe** il consumo finale è il momento in cui avviene il

maggior spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoranti), seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Il 55% dei ristoratori rileva poi che si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento: raramente i clienti chiedono di poter 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%). E i ristoratori come si comportano? Il 43% 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.

### Il concorso per il nuovo nome

Tra i ristoranti ha vinto il Duke's di viale Parioli

### Il sondaggio

Per l'80 per cento degli esercenti i clienti non mangiano tutto