

L'INIZIATIVA. Fipe-Confindustria lancia una nuova proposta

Il "Rimpiattino" per combattere lo spreco di cibo

Nei locali aderenti verranno consegnati ai clienti contenitori apposti per portare a casa gli alimenti o il vino ordinati ma non totalmente consumati

Federico Murzio

Il ritornello risuona ancora nelle orecchie di qualche over 40: «Non ti alzi da tavola finché non hai finito ciò che hai nel piatto». Questa storia inizia da qui, dalla famiglia, perché la dinamica dello spreco alimentare abbraccia diversi elementi. Educazione, certo, ma anche consumi e abitudini. Ed è una storia che continua nella ristorazione. Il settore che non è immune dal fenomeno ingranza un nuovo passo. «La sfida è convincere i clienti a chiedere di portarsi a casa il cibo o il vino ordinati ma non totalmente consumati - spiegano da Fipe-Confindustria -». Allo scopo i ristoranti offriranno il "rimpiattino", confezioni in cartoncino riciclabile firmate da noti designer e illustratori». A questo progetto nato in collaborazione con Comieco nel Vicentino hanno aderito undici ristoranti.

I NUMERI. È di 16 miliardi il valore in euro degli alimenti gettati nell'immondizia in Italia nel 2018. Tra il 70 e l'80 per cento di questo spreco avviene tra le mura domestiche. Va da sé che seppur con incidenza minore il fenomeno interessa anche la ristorazione. Nell'economia generale del problema però non si tratta di cifre irrilevanti. «L'idea del rimpiattino - osserva Ernesto Boschiero direttore di Ascom - s'inscrive in un'azione di responsabilità sociale d'impresa nell'ecosistema della ristorazione». Senza contare, poi, che «dal punto di vista imprenditoriale, sprecare meno significa abbattere i costi». Secondo un'indagine condotta da Fipe tra i propri associati «nei ristoranti lo spreco avviene in varie fasi: approvvigionamento, preparazione (rientra anche l'estetica del cibo) e consumo finale. Gli sprechi maggiori si verificano qui». Le parole sono di Luciano Sbraga, vice direttore nazio-

nale di Fipe: «Spesso capita che le persone ordinino molto più di quanto riescano a consumare. Ma il cibo non è un bene qualunque e con questa iniziativa i ristoranti dimostrano che dall'imprenditoria possono nascere modelli virtuosi».

L'IMBARAZZO. L'ostacolo alla diffusione di questo risparmio è culturale. Il presidente provinciale dei ristoranti che fanno capo ad Ascom, Emanuele Canetti, spiega che «i clienti non chiedono di portare via il cibo avanzato perché imbarazzati. Mentre noi saremmo i primi ad apprezzare un gesto del genere». La cartina di tornasole è in due cifre. Il 90 per cento dei ristoranti è già attrezzato con contenitori in alluminio, ma solo il 15 per cento dei clienti chiede di portarsi via quanto non consumato. Secondo gli addetti ai lavori il Paese paga lo scotto di essere stato povero per lungo tempo. In più le dinamiche com-

Le cifre

5.000

I "RIMPIATTINI" CHE SARANNO DISTRIBUITI
Secondo i promotori la distribuzione dei Rimpiattini per cibo e vino nei locali dovrebbe essere completata nel giro di un paio di mesi.

11

I RISTORANTI CHE HANNO ADERITO ALL'INIZIATIVA
Si tratta di un primo nucleo di operatori rappresentativi anche di gruppi che promuovono rassegne enogastronomiche nel Vicentino.

16

I MILIARDI CHE VALE IL CIBO SPRECO IN UN ANNO
Nel 2018 sono stati gettati nell'immondizia alimenti per un controvalore in euro di 16 miliardi. L'80 per cento è riconducibile a cattive abitudini domestiche.

80%

I RISTORANTI PREOCCUPATI PER LO SPRECO DI CIBO
L'80% dei ristoranti, secondo un'indagine di Fipe-Confindustria tra i Gli associati, ritiene che il problema dello spreco del cibo sia rilevante.



I due contenitori concepiti per portarsi a casa gli alimenti o il vino non del tutto consumati. FOTO MURZIO



La presentazione dell'iniziativa del "rimpiattino" nei locali. FEMLI

portamentali in pubblico non sempre corrispondono a quelle private. E la combinazione dell'uno e dell'altro elemento generano imbarazzo. Sentimento che per tutta evidenza manca negli stranieri, nei paesi anglosassoni in particolare, dove la pratica è socialmente accettata dagli anni Quaranta. Stando ai ristoranti berici nel Vicentino si sprecerebbe meno che altrove. Le circostanze nelle quali si spreca di più sono ascrivibili al capitolo dei banchetti in occasione di battesimi, lauree e matrimoni. ●

L'INCONTRO. Tredici Rotary Club vicentini riuniti in viale Margherita

Duecento rotariani tornano all'Università

Illustrati i traguardi raggiunti dall'ateneo a Vicenza

Erano presenti ben 13 Rotary Club con circa 200 associati (Arzignano, Asiago-Altopiano Sette Comuni, Bassano del Grappa, Bassano Castelli, Schio-Thiene, Valle dell'Agno, Vicenza, Vicenza Berici, Vicenza Nord Sandri, Vicenza Palladio, Inner Wheel, Rotaract) nell'auditorium di viale Margherita per assistere alla lettura magistrale di Silvio Fortuna, presidente della Fondazione studi universitari di Vicenza, dal titolo "Dove l'Università non crea disoccupazione".

Fortuna ha presentato gli eccellenti traguardi raggiunti dall'Università a Vicenza in termini di didattica, ricerca, stage, tempistiche inserimento nel mondo del lavoro, collaborazione e ricaduta sul territorio, impatto economico, vivacità e internazionalizzazione delle iniziative. «L'assoluta eccellenza e i prestigiosi risultati - ha detto fra l'altro Fortuna - discendono dalle scelte strategiche della buona politica che sono accadute in oltre vent'anni di attività della Fondazione studi universitari. Ulteriore fattore fondante è stato che l'Università a Vicenza ha potuto contare su un tessuto economico - produttivo reattivo e fertile».



I rotariani assistono alla lezione magistrale di Silvio Fortuna



Il tavolo dei relatori

Il presidente del Rotary Club Vicenza, promotore della serata, Giuliano Campanella ha sottolineato, riportando la voce dei numerosi studi, la consapevolezza del vantaggio competitivo per l'area vasta di riferimento nella ricaduta economico-sociale dell'Università sul sistema Vicenza.

Infine Silvio Fortuna ha ringraziato e dato atto del sostegno, anche concreto, per lo sviluppo universitario di Vicenza assicurato ab origine dai club Rotary e direttamente e personalmente da molti singoli soci rotariani. ●

LA POLEMICA. Presentata anche una mozione

Colombara attacca «Bisogna tutelare i negozi di vicinato»

Il consigliere chiede alla giunta di limitare i nuovi supermercati

«Più di 1.500 firme raccolte in città per dire no alla proliferazione indiscriminata di nuovi supermercati, perché la politica torni a essere protagonista della pianificazione dei nostri quartieri e non sia ridotta a una rotatoria in cambio di un supermercato, come sta accadendo in questi mesi, anche sull'asse San Felice-San Lazzaro, dove stiamo per assistere a interventi, anche di mobilità, che non hanno avuto alcun confronto con i cittadini e le reali esigenze dei quartieri. Per questo torneremo a mobilitarci». Lo annuncia il consigliere comunale di Quartieri al centro Raffaele Colombara. «Abbiamo presentato una mozione nella quale si impegna l'amministrazione a ritornare protagonista della pianificazione, anche commerciale, del nostro territorio attraverso un percorso che vede la partecipazione dei diversi attori e che porta a stabilire prescrizioni precise, soprattutto a tutela dei negozi di vicinato». Secondo Colombara si tratta «di un impegno concreto e che può essere realizzato, nonostante le dichiarazioni di questa amministrazione che



Il nuovo supermercato a est

IN EDICOLA. Domani con il Giornale di Vicenza



Il periodo di Carnevale vede molte sfilate di carri. STUDIO STELLA

L'inserto Week&nd presenta i carnevali di tutta la provincia

Otto pagine dedicate alle feste mascherate e alle sfilate in piazza

Otto pagine in più, rispetto all'offerta consueta del giovedì, per poter presentare una cartellata sulle feste di Carnevale e le sfilate di carri mascherati che sono in programma nei prossimi giorni in provincia. Il periodo dell'anno dedicato ai carriandoli e alle maschere sta entrando nel vivo: domani sarà il "giovedì grasso", tra sabato e domenica sarà un fiorire di occasioni di divertimento carnevalesco, e il "martedì grasso", il 6 marzo, metterà la parola fine al Carnevale 2019 e aprirà il periodo della Quaresima. Anche se ormai si stanno diffondendo gli "sforamenti" di feste

e sfilate anche nelle settimane quaresimali. La provincia vicentina è ricca di tradizioni legate al Carnevale, con diversi paesi che ospitano sfilate di carri e di gruppi mascherati per le vie del centro, applaudite da numerosissimi spettatori. Per l'occasione l'inserto Week&nd raddoppia offrendo, oltre alle otto pagine consuete, altre otto con i principali appuntamenti vicentini del Carnevale, una sorta di mappa del divertimento per grandi e bambini, occasioni per trascorrere qualche ora in allegria. ●

Si inizia da 11 locali Ascom

Cena o pranzo, buon vino e «rimpiattino» per casa L'anti-spreco nei ristoranti

VICENZA In inglese è la «doggy-bag» ma nei locali vicentini arriverà come «Rimpiattino». Lo scopo, però, è uguale: permettere ai clienti di uno qualsiasi dei (quasi) duemila ristoranti della provincia di portarsi a casa il cibo rimasto sul piatto e il vino non bevuto. È questo il traguardo fissato da Fipe-Conffcommercio (Federazione italiana pubblici esercizi), che in collaborazione con Comieco (Consorzio nazionale recupero e riciclo di imballaggi a base cellulosica) ha messo a punto l'iniziativa «Rimpiattino». In sostanza, si tratta di due tipologie di contenitori di carta, studiati nella forma e pure nel design, che saranno distribuiti nei ristoranti vicentini aderenti all'iniziativa e che serviranno, appunto, a convincere i clienti dei locali a portarsi a casa il cibo avanzato. Anche perché, alla base dell'iniziativa, ci sono i numeri di un sondaggio a livello nazionale realizzato da Fipe-Conffcommercio proprio sul tema dello spreco di cibo: a fronte del 90% dei ristoratori attrezzati con contenitori in alluminio per portarsi a casa il cibo rimasto sul piatto, solo il 15% dei clienti lo richiede, mentre il 55% di coloro che lasciano gli scarti al ristoranti lo fa, secondo il sondaggio, «per imbarazzo». «È proprio questo l'aspetto che vogliamo

combattere – dichiara il vice direttore di Fipe, Luciano Sbraga – perché portarsi il cibo avanzato a casa non è solo una buona prassi ma anche un'iniziativa ecologica, volta a ridurre gli sprechi, che hanno anche un valore economico ben preciso». Secondo i dati dell'associazione di categoria, infatti, lo spreco alimentare vale in generale all'incirca 16 miliardi di euro in Italia e di questi 3 miliardi di euro rappresentano la «fetta» dello spreco riservata ai settori della grande distribuzione e della ristorazione. E la maggior parte dei ristoratori italiani (80%) dichiara come «rilevante» il tema dello spreco alimentare.

Da qui, dunque, il «Rimpiattino», che arriverà già da questi giorni nei primi 11 locali «pionieri» del Vicentino e sparsi in tutta la provincia, dall'altopiano di Asiago al Bassanese e fino a locali di Vicenza e hinterland. L'obiettivo dell'iniziativa è però quello di arrivare a coprire tutti i 1.936 ristoranti presenti sul territorio provinciale: «Un segnale – sottolinea il direttore di Conffcommercio Vicenza, Ernesto Boschiero – verso un cambiamento culturale e legato al tema della responsabilità sociale d'impresa».

G.M.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa

● Fipe-Conffcommercio (Federazione italiana pubblici esercizi) in

collaborazione con Comieco (Consorzio nazionale recupero e riciclo di imballaggi a base cellulosica) ha messo a punto l'iniziativa «Rimpiattino»: due contenitori («doggy-bag») totalmente riciclabili bei 1.936 ristoranti della provincia di Vicenza per combattere lo spreco alimentare, che - a livello nazionale - costa tre miliardi di euro



Vicenza

Arriva il Rimpiattino contro lo spreco alimentare nei ristoranti

«**P**otrei avere un Rimpiattino?». Una richiesta che potrà essere presto ricorrente, tanto per cominciare nei ristoranti del Vicentino, per chi vorrà portare a casa cibi e bevande ordinati e non consumati. Undici locali aderenti a Confcommercio Vicenza – fra i quali gli storici De Gobbi, Zamboni, Isetta - fanno da apripista per il lancio, in Veneto, dell'iniziativa contro lo spreco alimentare. La sfida è quella di convincere sempre più i consumatori a chiedere di portarsi a casa il cibo o il vino non consumato. E il sistema è quello di “sdoganare” il cliente dall'imbarazzo spesso percepito nel fare la richiesta puntando su un nome molto più accattivante dell'anglofono “doggy bag” (“rimpiattino” è stato scelto dopo un concorso di idee tra gli stessi ristoratori italiani) e su una confezione stilisticamente gradevole. Buon cibo e buon vino, dunque, affidati a confezioni in cartoncino riciclabile firmate da affermati designer e illustratori, che diventano anche un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare, oltre ad essere oggetti d'autore e riutilizzabili. L'obiettivo di Fipe-Confcommercio è quello di distribuire i “Rimpiattini” nel giro di alcune settimane in almeno 1.000 ristoranti italiani, mentre 30mila sono pronti ad aderire.

