

ARRIVA "RIMPIATTINO", LA CAMPAGNA ANTISPRECHI

Gli avanzi? Si portano a casa 40 ristoranti varano la novità

CONTE ■ A pagina 13

La seconda vita degli avanzi

Rimpiattino: in 40 ristoranti la raccolta di ciò che rimane nel piatto

INIZIATIVA

Fipe, Confcommercio e Comieco per la raccolta in scatole di design

LA 'DOGGY BAG' comincia a parlare fiorentino e diventa 'rimpiattino'. Perché al ristorante si mangia, ma si spreca anche molto. Oggi però portare a casa gli avanzi di pranzo o cena al ristorante diventa glamour, perché combattere gli sprechi partendo dalla tavola è il nuovo 'must' di chi ha un animo ecologico. Una consapevolezza che sbarca a Firenze grazie a 'Rimpiattino', versione italiana del 'doggy bag' lanciata da Fipe-Confcommercio in collaborazione con Confcommercio fiorentina e Comieco-Consortio nazionale recupero e riciclo carta e cartone. Sono già 40 i ristoranti di Firenze e provincia pronti a mettere a disposizione dei clienti le eleganti confezioni di carta, firmate dal designer Guido Scarabottolo, utili a portare via quanto rimasto nei piatti. 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 rimpiattino?» potrebbe diventare presto ricorrente nei locali.

«LA LOTTA contro lo spreco alimentare, che in Italia è forte di una legge, la n. 166/2016, nota come legge Gadda, trova una sponda importante negli operatori della ristorazione fiorentina che possono sensibilizzare i consumatori – sottolinea il direttore di Confcommercio Toscana, Franco Marinoni –. Il 'doggy bag' è un'arma eccezionale per evitare sprechi quando si mangia fuori casa e sta diventando una pratica sempre più consolidata». «Con il 'Rimpiattino' i ristoranti dimostrano attenzione alla sosteni-

bilità, 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 a tasche e palato», sottolinea il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana Aldo Cursano, anche vicepresidente vicario di Fipe nazionale. «Quella contro lo spreco – aggiunge il vicedirettore Luciano Braga – deve diventare una battaglia comune perché comune è l'interesse». Secondo la ricerca dell'ufficio studi Fipe, per l'80% dei ristoranti il problema dello spreco di cibo è rilevante. Il momento in cui avviene il maggiore spreco è il consumo finale (per il 51,6%) seguito da approvvigionamento e preparazione (dal 25,4% e dal 25%). Sulle cause del fenomeno, il 55% dei ristoranti 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 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 avviene per il vino. I motivi risiedono, secondo gli imprenditori, nell'imbarazzo (55%) seguito da scomodità (19,5%) e indifferenza (18,3%).

Rossella Conte



C'era una volta la 'doggy bag'

Rimpiattino è la versione fiorentina delle 'doggy bag'. I ristoratori Fipe hanno partecipato a uno studio che evidenzia la necessità rispondere alle istanze ecologiche di una larga fetta di clientela sensibile ai temi del riciclo e dello spreco

