

VARIE MACERATA

## Rimpiattino: presentato il progetto contro lo spreco alimentare, ecco i ristoranti convenzionati a Macerata

di PICCHIO NEWS 07/03/2019 STAMPA PDF



f Facebook t Twitter  
g+ Google+ WhatsApp

"Potrei avere un rimpiaattino?" Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti della provincia di Macerata per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa è la simpatica proposta scelta da Confcommercio-Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone per dare un sinonimo italiano alla doggy bag, la principale "arma" contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa.

Il progetto si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica

Resta connesso con i social

f Facebook  
g+ Google+  
t Twitter  
y Youtube

Offerte di Lavoro 

 **BCC** Recanati e Colmurano  
CREDITO COOPERATIVO



08/02/2019

"La BCC di Recanati e Colmurano è tornata in campo". Utile raddoppiato in un anno: il bilancio di Bertini e Di Crescenzo (VIDEO e FOTO)

Chiedilo all'avvocato



03/03/2019

sempre più consolidata nella cultura italiana. L'iniziativa è di rilevanza nazionale e sul territorio sono state programmate varie tappe per presentarne i termini e le attività ristorative aderenti. La tappa marchigiana si è tenuta oggi ad Ancona nella sede del Confidcoop Marche e hanno partecipato all'incontro anche i ristoranti aderenti della provincia di Macerata.

"Rimpiattino – ha detto il direttore generale Confcommercio Marche Centrali prof. Massimiliano Polacco –, sintetizza perfettamente lo spirito dell'iniziativa che abbiamo presentato ad Ancona e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare".

"I nostri ristoratori – le parole dello chef stellato Moreno Cedroni presidente Confcommercio Marche Centrali-Fipe –, hanno saputo sorprenderci, mostrando, come testimoniano i nuovi dati dell'ufficio studi che tratteremo nella nostra iniziativa dedicata a #Rimpiattino, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare.

Una sensibilità che da oggi, anche grazie a questa iniziativa, potrà diventare patrimonio comune". Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

"Secondo l'80% dei ristoratori intervistati da Fipe – ha spiegato Silvio Moretti direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione Fipe-Confcommercio –, il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante) e il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato e lo stesso problema avviene per il vino. 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".

Il progetto è pronto dunque a fare il salto di qualità come ha spiegato Carlo Montalbetti direttore generale di Comieco: "La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall'altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante. E se poi si unisce il buono e bello ancora meglio.

Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati

Separazione dei coniugi: chi ha diritto di tenersi il cane o il gatto?

### Alla scoperta delle **realità maceratesi**



03/03/2019

Il self-made man del turismo maceratese: dal Parco Hotel al Cosmopolitan, l'ascesa di Giuseppe Giustozzi

### Ultimi articoli



Il 10 marzo a Civitanova prosegue il "corso di sopravvivenza" per genitori di adolescenti

07/03/2019



Concerto d'organo per Civitanova Classica: Manuel Tomadin pronto ad incantare

07/03/2019



Stazione Macerata Università, la soddisfazione del rettore Adornato: "Grande beneficio per gli studenti"

07/03/2019



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 FIPE 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".

Lista dei ristoratori della provincia di Macerata che hanno aderito a Rimpiattino:

OSTERIA DEI FIORI

OFFICINA BISTROT

RISTORANTE OLIVO DA BASILI ARGENTINA

RISTORANTE CAVALLINI

LA CANTINA DI ALE A PALAZZO BELLO

MOTEL CARNEVALI

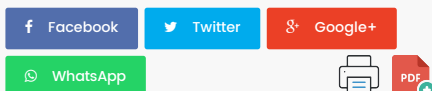
DUE CIGNI DI MORGANTI ROSARIA E SNDRO SNC



**Cingoli, 17enne scomparsa all'uscita da scuola: la mamma allerta i carabinieri. Ritrovato**

07/03/2019

**Condividi l'articolo con i tuoi amici!**



**Picchio News**

Il giornale tra la gente per la gente.

**Post collegati**



Il 10 marzo a Civitanova prosegue il "corso di sopravvivenza" per genitori di adolescenti



Civitanova, Associati Fisiomed: convegno al Cosmopolitan sulla prevenzione al femminile



A Civitanova Marche tornano i corsi per diventare scrittori



ANSA.it > Terra&Gusto > Business > Contro spreco alimentare nei ristoranti arriva 'Rimpiattino'

# Contro spreco alimentare nei ristoranti arriva 'Rimpiattino'

Cedroni (Fipe) e Polacco (Confcommercio), diffondere doggy bag



Redazione ANSA ANCONA 07 marzo 2019 19:52

 Scrivi alla redazione  Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE 

(ANSA) - ANCONA, 7 MAR - Si chiama 'rimpiattino' ed è un progetto della Confcommercio-Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi per combattere lo spreco alimentare, favorendo l'uso di appositi contenitori da consegnare ai clienti dei ristoranti per portarsi a casa il cibo e il vino non consumati. Versione italiana della doggy bag diffusa nel mondo anglosassone, l'iniziativa è stata presentata oggi ad Ancona, tappa marchigiana di una campagna nazionale, consegnando a una quarantina di ristoratori aderenti della provincia di Ancona, Macerata e Fermo altrettanti kit per trasportare il cibo. "La ristorazione - ha sottolineato Moreno Cedroni, chef e presidente Centrali-Fipe Confcommercio - ha assunto un ruolo rilevante nei consumi degli italiani, tanto che oggi il 36% della spesa alimentare delle famiglie transita fuori casa. La lotta allo spreco va dunque combattuta anche in queste sedi". In base a uno studio Fipe, ha detto Silvio Moretti, direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione dell'associazione, il 55% dei clienti dei ristoranti non chiede la doggy bag per imbarazzo, il 19,5% per scomodità, il 18,3% per indifferenza e la restante parte perché teme che il cibo perda in igiene e freschezza. Tuttavia un ristoratore su due ritiene che lo spreco di cibo al ristorante sia "molto rilevante", dato che arriva all'80% considerando i ristoratori che lo definiscono "abbastanza rilevante". La fase in cui si spreca la maggior quantità di cibo al ristorante è quella del consumo, pari al 51,6%, mentre quel che resta finisce nella spazzatura. Ma la consuetudine di portarsi gli avanzati a casa è applicata solo dal 15,5% della clientela e dall'11,5% per il vino, nonostante il 43% dei ristoratori comunichi ai clienti la possibilità di farlo. "La nostra iniziativa - ha spiegato Massimiliano Polacco, direttore Confcommercio Marche - non è rivolta solo ai ristoratori, che hanno dichiarato nel 92% dei casi di essere favorevoli alla doggy bag, ma anche e soprattutto ai clienti, affinché cambino i loro comportamenti". Accanto al kit di contenitori firmato da designer e illustratori e realizzato dal consorzio di imballaggi Comieco, anche un adesivo da esporre nei ristoranti che ammette e pubblicizza la pratica del "rimpiattino".(ANSA).

## DALLA HOME TERRA&GUSTO



**Contro spreco alimentare nei ristoranti arriva 'Rimpiattino'**  
Business



**Dal Ministero 10 milioni per il bio nelle mense scolastiche**  
Istituzioni



**Vino e fumetti in aiuto dei bimbi-supereroi di "Milano 25"**  
In breve



**Heinz Beck, segreto della dieta è non viverla come privazione**  
Cibo e Salute



**Made in Italy: Ferrero prima al mondo per reputazione**  
Business

## AgriUE

vai alla rubrica

### Glifosato: Corte Ue annulla divieto accesso studi tossicità

Ambiente



### Agricoltura: fondi Ue per gemellaggi aziende Europa-Africa

Innovazione



### Regione Liguria, bando 4,8 mln per tecnologie forestali

Dai territori



### Via libera da Eurocamera ad accordo commerciale Ue-Singapore

Economia







Dal Ministero 10 milioni per il bio nelle mense scolastiche



Vino e fumetti in aiuto dei bimbi-supereroi di "Milano 25"



Heinz Beck, segreto della dieta è non viverla come privazione



TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > CONTRO SPRECO ALIMENTARE NEI RISTORANTI ARRIVA 'RIMPIATTINO'

# Contro spreco alimentare nei ristoranti arriva 'Rimpiattino'

07 Marzo 2019



© ANSA

[su Facebook](#)

(ANSA) - ANCONA, 7 MAR - Si chiama 'rimpiattino' ed è un progetto della Confcommercio-Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi per combattere lo spreco alimentare, favorendo l'uso di appositi contenitori da consegnare ai clienti dei ristoranti per portarsi a casa il cibo e il vino non consumati. Versione italiana della doggy bag diffusa nel mondo anglosassone, l'iniziativa è stata presentata oggi ad Ancona, tappa marchigiana di una campagna nazionale, consegnando a una quarantina di ristoranti aderenti della provincia di Ancona, Macerata e Fermo altrettanti kit per trasportare il cibo. "La ristorazione - ha sottolineato Moreno Cedroni, chef e presidente Centrali-Fipe Confcommercio - ha assunto un ruolo rilevante nei consumi degli italiani, tanto che oggi il 36% della spesa alimentare delle famiglie transita fuori casa. La lotta allo spreco va dunque combattuta anche in queste sedi". In base a uno studio Fipe, ha detto Silvio Moretti, direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione dell'associazione, il 55% dei clienti dei ristoranti non chiede la doggy bag per imbarazzo, il 19,5% per scomodità, il 18,3% per indifferenza e la restante parte perché teme che il cibo perda in igiene e freschezza. Tuttavia un ristorante su due ritiene che lo spreco di cibo al ristorante sia "molto rilevante", dato che arriva all'80% considerando i ristoranti che lo definiscono "abbastanza rilevante". La fase in cui si spreca la maggior quantità di cibo al ristorante è quella del consumo, pari al 51,6%, mentre quel che resta finisce nella spazzatura.

I PIÙ LETTI

OGGI

Lavoro alla Regione, riecco i concorsi: 89 posti per funzionari e dirigenti

Maltempo, verti forti In arrivo in Sicilia: rischio burrasca sul versante occidentale

Isola dei Famosi, bufera dopo il messaggio di Corona a Fogli: cacciati capo-progetto e

Omicidio a Messina, 23enne trovata morta in casa in una pozza di sangue: ammazzata di botte

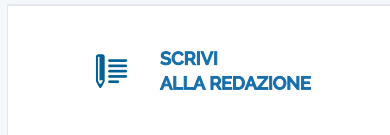
Palermo, scatta l'indagine sui medici a disposizione del boss

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DEL GIORNALE DI SICILIA.

Ma la consuetudine di portarsi gli avanzi a casa è applicata solo dal 15,5% della clientela e dall'11,5% per il vino, nonostante il 43% dei ristoratori comunicati ai clienti la possibilità di farlo. "La nostra iniziativa - ha spiegato Massimiliano Polacco, direttore Confcommercio Marche - non è rivolta solo ai ristoratori, che hanno dichiarato nel 92% dei casi di essere favorevoli alla doggy bag, ma anche e soprattutto ai clienti, affinché cambino i loro comportamenti". Accanto al kit di contenitori firmato da designer e illustratori e realizzato dal consorzio di imballaggi Comieco, anche un adesivo da esporre nei ristoranti che ammette e pubblicizza la pratica del "rimpiattino".(ANSA).

© Riproduzione riservata

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:



## ALTRE NOTIZIE

**POLITICA** < 2  
Tav, ancora nessuna decisione ma Conte dice: "Forti dubbi che l'Italia ne abbia bisogno"

**ECONOMIA** < 2  
Reddito di cittadinanza, oltre 92 mila le domande arrivate alle Poste

**SPORT** < 2  
Roma, dopo l'eliminazione in Champions esonerato Di Francesco

**POLITICA** < 2  
Vaccini, Salvini insiste sulla deroga: ma Grillo non arretra

**ECONOMIA** < 2  
Viabilità, l'ad di Anas risponde a Musumeci: "Dieci cantieri attivi per migliorare l'A19"

**POLITICA** < 9  
Gasolio agricolo agevolato per i terreni alluvionati, Sunseri (M5S) presenta una mozione all'Ars

**CRONACA** < 200  
Manuel Bortuzzo torna in acqua: "Finalmente in vasca"

la tua email

Ho letto l'informativa sulla tutela della privacy e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

**ISCRIVITI**

# **CORRIEREQUOTIDIANO.IT**

## **Contro spreco alimentare nei ristoranti arriva 'Rimpiattino'** **CorriereQuotidiano.it - Il giornale delle Buone Notizie**

(ANSA) – ANCONA, 7 MAR – Si chiama ‘rimpiattino’ ed è un progetto della Confcommercio-Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi per combattere lo spreco alimentare, favorendo l’uso di appositi contenitori da consegnare ai clienti dei ristoranti per portarsi a casa il cibo e il vino non consumati. Versione italiana della doggy bag diffusa nel mondo anglosassone, l’iniziativa è stata presentata oggi ad Ancona, tappa marchigiana di una campagna nazionale, consegnando a una quarantina di ristoratori aderenti della provincia di Ancona, Macerata e Fermo altrettanti kit per trasportare il cibo. “La ristorazione – ha sottolineato Moreno Cedroni, chef e presidente Centrali-Fipe Confcommercio – ha assunto un ruolo rilevante nei consumi degli italiani, tanto che oggi il 36% della spesa alimentare delle famiglie transita fuori casa. La lotta allo spreco va dunque combattuta anche in queste sedi”. In base a uno studio Fipe, ha detto Silvio Moretti, direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione dell’associazione, il 55% dei clienti dei ristoranti non chiede la doggy bag per imbarazzo, il 19,5% per scomodità, il 18,3% per indifferenza e la restante parte perché teme che il cibo perda in igiene e freschezza. Tuttavia un ristoratore su due ritiene che lo spreco di cibo al ristorante sia “molto rilevante”, dato che arriva all’80% considerando i ristoratori che lo definiscono “abbastanza rilevante”. La fase in cui si spreca la maggior quantità di cibo al ristorante è quella del consumo, pari al 51,6%, mentre quel che resta finisce nella spazzatura. Ma la consuetudine di portarsi gli avanzi a casa è applicata solo dal 15,5% della clientela e dall’11,5% per il vino, nonostante il 43% dei ristoratori comunichi ai clienti la possibilità di farlo. “La nostra iniziativa – ha spiegato Massimiliano Polacco, direttore Confcommercio Marche – non è rivolta solo ai ristoratori, che hanno dichiarato nel 92% dei casi di essere favorevoli alla doggy bag, ma anche e soprattutto ai clienti, affinché cambino i loro comportamenti”. Accanto al kit di contenitori firmato da designer e illustratori e realizzato dal consorzio di imballaggi Comieco, anche un adesivo da esporre nei ristoranti che ammette e pubblicizza la pratica del “rimpiattino”.(ANSA).  
Please follow and like us: Visualizzato: 23

# #Rimpiattino: presentato il progetto di Confcommercio contro lo spreco alimentare



Ancona 07/03/2019 - "Potrei avere un rimpiaattino?" Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti della provincia di Ancona per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati.

Questa è la simpatica proposta scelta da Confcommercio-Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone per dare un sinonimo italiano alla doggy bag, la principale "arma"

contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa.

Il progetto si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana. L'iniziativa è di rilevanza nazionale e sul territorio sono state programmate varie tappe per presentarne i termini e le attività ristorative aderenti.

La tappa marchigiana si è tenuta giovedì ad Ancona nella sede del Confidicoop Marche e hanno partecipato all'incontro anche i ristoranti aderenti della provincia di Ancona. "#Rimpiattino - ha detto il direttore generale Confcommercio Marche Centrali prof. Massimiliano Polacco -, sintetizza perfettamente lo spirito dell'iniziativa che abbiamo presentato ad Ancona e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare".

"I nostri ristoratori - le parole dello chef stellato Moreno Cedroni presidente Confcommercio Marche Centrali-Fipe -, hanno saputo sorprenderci, mostrando, come testimoniano i nuovi dati dell'ufficio studi che tratteremo nella nostra iniziativa dedicata a #Rimpiattino, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi, anche grazie a questa iniziativa, potrà diventare patrimonio comune".

Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare. "Secondo l'80% dei ristoratori intervistati da Fipe - ha spiegato Silvio Moretti direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazioni Fipe-Confcommercio -, il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante) e il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato e lo stesso problema avviene per il vino. 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".

Il progetto è pronto dunque a fare il salto di qualità come ha spiegato Carlo Montalbetti direttore generale di Comieco: "La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall'altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante. E se poi si unisce il buono e bello ancora meglio. 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 FIPE 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".

Confcommercio Imprese per l'Italia Marche Centrali

Spingi su ↑



Torna all'articolo

VivereAncona TV

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Allarga

FALCONARA



Falconara: al via la consulta della disabilità

Falconara: il sindaco incontra al Castello il colonnello Carrozza, comandante provinciale dei carabinieri



Falconara: l'amministrazione sulla questione fossi, necessaria una collaborazione tra i soggetti interessati

Falconara: all'Auditorium Marini uno spettacolo teatrale per sostenere i Foodbusters



Falconara: educazione alla cittadinanza europea, due appuntamenti organizzati dalle parrocchie

Falconara: bilancio familiare, al centro Pergoli le lezioni degli esperti della Banca d'Italia



Altre notizie su Falconara Marittima

Notizie su:

- Agugliano
- Camerano
- Camerata Picena
- Numana
- Sirolo

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Allarga





CHI SIAMO PUBBLICITA' NETWORK REGISTRAZIONE

f RSS Cerca nel giornale 🔍



**HOME TUTTE LE NOTIZIE TUTTI I COMUNI SPORT POLITICA ECONOMIA EVENTI WINE & FOOD**

## Dalla #Doggybag al #Rimpiattino, la nuova cultura antispreco al ristorante

ANCONA - Il progetto è stato presentato oggi nel capoluogo dorico da Confcommercio e Fipe e che ha l'obiettivo di incentivare da parte del cliente la richiesta di poter portare a casa la pietanza o la bottiglia di vino che non si è riusciti a finire al ristorante. Senza imbarazzi. Un modo per risparmiare, avere rispetto per chi ha lavorato al particolare piatto, combattere lo spreco alimentare e promuovere l'accoglienza

Stampa PDF

giovedì 7 Marzo 2019 - Ore 17:51



I kit "Rimpiattino"

Passa dal piatto del ristorante una nuova cultura del cibo che mette al bando lo spreco alimentare, guarda al risparmio ed anche all'accoglienza. È la cultura del "Rimpiattino", nuovo termine italianizzato, coniato da Confcommercio e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), che rimpiazza l'anglosassone "Doggy bag". Un'iniziativa che ha l'obiettivo di incentivare da parte del cliente la richiesta di poter portare a casa la pietanza o la bottiglia di vino che non si è riusciti a finire al ristorante. Senza imbarazzi, facendo entrare questa pratica

**in una normale abitudine di consumo.** Tanto che Confcommercio e Fipe hanno dotato i ristoratori e gli esercenti aderenti anche di un apposito kit: una simpatica scatola in cartone per il food ed una per il beverage, dove poter riporre e consegnare al cliente quanto rimasto sul piatto o sui vassoi. Un risparmio per il cliente, certo. Ma anche un segno di civiltà contro lo spreco alimentare. Ed ancora una forma di rispetto per chi ha creato quel particolare piatto. Una richiesta del tutto ordinaria all'estero, ma non in Italia, ed ancor meno nelle Marche, come sottolinea **il direttore di Confcommercio Marche Centrali, Massimiliano Polacco.** «L'iniziativa che lanciamo oggi – sottolinea – è anche un passo in avanti per quanto riguarda



Frontale tra auto sull'Adriatica: muore una coppia di Castelfidardo, gravi due bambini

News

1. 20:42 - Genitori preoccupati: «Amianto vicino alle scuole?» Foresi: «Domani sopralluogo»

l'accoglienza, perché se il consumatore italiano e marchigiano non chiede di poter portare a casa quanto ha pagato ma non è riuscito a consumare, i turisti stranieri sì».

**Un'usanza, quella "dell'incarto" e ribattezzata "Rimpiattino", non nuova in realtà neanche nelle Marche, ma persa nel tempo, almeno da trent'anni a questa parte, come ricorda lo chef stellato e presidente della Fipe Marche, Moreno Cedroni.** «Negli anni '80 quando ho iniziato a fare il cameriere nei ristoranti era normale che quello che non veniva consumato a tavola venisse portato a casa dal cliente», afferma Cedroni. E poi cos'è successo? «Sì è perso il senso del valore del cibo – la risposta dello chef –. Oggi mangiamo con la forchetta nella mano destra ed il cellulare nella sinistra e si dà meno importanza a quello che mangiamo, senza contare che sono andati distrutti secoli di tradizione per le mode d'Oltreoceano: si mangia in giro e frettolosamente e non si cucina più a casa. Un tempo il cibo era sacro e non si buttava nulla». Ma Cedroni ne ha anche per i ristoratori. «Noi per primi dobbiamo avere a mente questi principi quando cuciniamo. Il prezzemolo ha lo stesso valore del caviale. I rubinetti, i fornelli non vanno tenuti al massimo, ma all'intensità che serve».



da sx: lo chef stellato e presidente di Fipe Marche, Moreno Cedroni, ed il direttore di Confcommercio Marche Centrali, Massimiliano Polacco

Dopo già quattro tappe in Italia, il tour nazionale di "Rimpiattino" ha fatto dunque tappa ad Ancona. «Stiamo promuovendo in giro per il Paese l'iniziativa che rappresenta un impegno ed un'attenzione concreti alla sostenibilità ed al valore ed all'importanza alla ristorazione – **le parole di Silvio Moretti, direttore Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione Fipe-Confcommercio** –. Il nome "Rimpiattino" viene dall'idea di rimettere nel piatto, di continuare il piacere dell'esperienza del ristorante a casa, non solo per motivi economici, ma perché combattere spreco alimentare questione di civiltà».

Da un'indagine condotta da Confcommercio e Fipe emerge che per il 50% dei ristoratori intervistati lo spreco alimentare avviene proprio nel momento del consumo, più che nel momento dell'approvvigionamento o della preparazione della pietanza. Inoltre viene rilevato che il 55% dei clienti non chiede di poter portare a casa quanto non consumato per imbarazzo. Ad oggi ad Ancona sono una 20ina i ristoratori che hanno già aderito all'iniziativa e ritirato gli speciali kit.

(A. C.)



**2. 20:37** - Incidente sulla piattaforma Eni, l'autopsia su Egidio: «Morto nello schianto contro il suolo»

**3. 19:28** - Portonovo, lottizzazione abusiva del camping: tutti assolti

**4. 19:21** - Quota 100 nella Polizia Locale, sei agenti in pensione: slitta il presidio fisso al Piano

**5. 19:16** - Giornata internazionale delle donne, tutte le iniziative in città

**6. 17:51** - Dalla #Doggybag al #Rimpiattino, la nuova cultura antispreco al ristorante