

Confcommercio-Fipe e Comieco insieme per una nuova cultura antispreco al ristorante

Dalla #Doggybag al #Rimpiattino

Il progetto viene presentato ad Ancona nella sede del Confidcoop Marche

ANCONA - "Potrei avere un rimpiaattino?" Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti della provincia di Ancona, Macerata e Fermo 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 tiene oggi, 7 marzo, ad Ancona alle ore 15.30 presso la sede del Confidcoop Marche in via Sandro Totti 10 e partecipano all'incontro anche i ristoranti aderenti della provincia di Ancona, Macerata e Fermo.

"#Rimpiattino – spiega il direttore generale Confcommercio Marche Centrali prof. Massimiliano Polacco –, sintetizza perfettamente lo spirito dell'iniziativa che presentiamo ad Ancona e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare". "I nostri ristoratori – dice lo chef stellato Moreno Cedroni presidente Confcommercio Marche Centrali-Fipe –, hanno saputo sorprenderci, mostrando, come testimoniano i nuovi dati dell'ufficio studi che trattiamo 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 – spiega 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 afferma 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”*.

Ancona, 07/03/2019