



Rimini, 29/11/2019 – Comunicato stampa

Presentato “Rimpiattino”, il progetto di FIFE in collaborazione con Comieco per ridurre gli sprechi alimentari

**Il presidente Callà: “Siamo pronti a diventare educatori del rispetto per il cibo e per l’ambiente”
L’assessore all’Ambiente, Montini: “C’è necessità di questo tipo di progetti”**

Si è svolto nell’Auditorium della sede di Confcommercio della provincia di Rimini l’incontro di presentazione di “Rimpiattino”, il progetto di FIFE – Confcommercio in collaborazione con Comieco per la lotta allo spreco alimentare. A spiegare il progetto agli operatori dei pubblici esercizi del territorio il presidente provinciale e consigliere nazionale di Fife, Gaetano Callà, con la partecipazione all’evento dell’assessore all’Ambiente del Comune di Rimini, Anna Montini, e Roberto Fabbri Area manager relazioni enti locali di Hera.

“Nei ristoranti italiani si sprecano ogni anno 185.000 tonnellate di cibo – spiega Gaetano Callà -. Ma i ristoratori hanno ben chiaro questo problema, tanto che da un’indagine Fife del 2018 risulta che l’80% degli operatori dei pubblici esercizi ritiene il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi rilevante e tra questi il 51% lo considera molto rilevante. La Fife con il progetto Rimpiattino raccoglie questa sfida e dota le attività associate di strumenti utili per ridurre lo spreco. Le doggy bag all’italiana sapranno far superare anche ai clienti più diffidenti o timidi, l’impasse di portare a casa vino e cibo non consumato. La battaglia contro lo spreco alimentare è prima di tutto culturale e gli oltre 110mila ristoranti italiani sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio. Anche a Rimini siamo pronti”.

“Con Rimini diventano 23 le città italiane dove Rimpiattino contribuisce alla lotta allo spreco di cibo: un importante passo avanti realizzato insieme a FIFE nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili - commenta il direttore generale di Comieco, Carlo Montalbetti -. Negli ultimi anni la sensibilità del mondo della ristorazione al tema dello spreco alimentare è cresciuta esponenzialmente, e con questa anche quella dei consumatori italiani. Ad oggi il 74% dei ristoranti - in crescita del 10% rispetto allo scorso anno - prevede la possibilità per i clienti di portare a casa le pietanze non consumate. Come riporta la guida di Gatti Massobrio, infatti, nel 2019 su 3168 ristoranti recensiti, ben 2365 presentano il logo doggy bag. Ora però stiamo facendo un salto di qualità. Grazie al suo design ricercato e alla sua natura 100% sostenibile, il rimpiaattino si sta rivelando particolarmente apprezzato dai clienti. E questo significa che la direzione intrapresa è quella giusta”.

“Ben vengano queste iniziative – ha detto l’assessore Montini – per le quali l’amministrazione sarà sempre pronta a supportare le imprese. C’è la necessità di progetti come questo di Fife, perché il contenere lo spreco alimentare è una emergenza. Anche lo spreco di cibo, infatti, contribuisce in maniera sostanziale all’aumento dei gas serra e dunque al cambiamento climatico in atto. Ridurre il più possibile i rifiuti e aumentare la sensibilità al non sprecare il cibo, che è una pratica socialmente spregevole, deve essere la priorità”.

“Ringrazio il presidente Callà per l’invito a questa presentazione – dice Roberto Fabbri di Hera – che porta anche sul nostro territorio un’azione più che mai necessaria per l’oggi ma soprattutto per il futuro. Rimpiattino si inserisce nella prima fase dello smaltimento, ovvero la riduzione del rifiuto. Saremmo davvero contenti che venisse recepito dal più alto numero di attività possibile”.