

**L'INIZIATIVA** ECCO I LOCALI DELLA PROVINCIA CHE HANNO GIA' ADERITO

# Lo spreco alimentare finisce nel mirino: al ristorante ora arriva il «Rimpiattino»

**FINO** a ieri in pochi chiedevano di farsi incartare i resti di cibo non consumati al ristorante, quasi fosse una richiesta imbarazzante. In realtà in quel gesto ci sono una serie di buone azioni, a partire dalla lotta allo spreco alimentare, passando per il risparmio economico di chi porta via cibo e vino avanzati e, infine, gustarsi piatti prelibati il giorno dopo a casa. Rimpiattare una pietanza di carne, pesce o verdure, da qui è nato il titolo della campagna 'Rimpiattino', pensata e applicata adesso grazie alla collaborazione tra Confcommercio Marche, **Fipe**, a federazione dei pubblici esercizi, e Comieco, il consorzio per il recupero ed il riciclo di imballaggi. Appunto, gli imballaggi, da oggi saranno a disposizione dei clienti di 38 ristoranti divisi in tre province delle Marche, Macerata, Fermo e soprattutto Ancona. In questi ristoranti il cliente potrà recuperare il cibo non mangiato e il vino

non bevuto. Involucri di cartone ben realizzati e con disegni accattivanti: «Rimpiattare cose ancora buone da mangiare – spiega Silvio Moretti di **Fipe** – Il grosso degli sprechi avviene in casa, ma il settore ristorazione dà il suo contributo, da qui questa iniziativa partita in molte città italiane. Contiamo di arrivare a 30mila pubblici esercizi in Italia, per vincere una resistenza, ossia l'imbarazzo del consumatore. Sarà possibile 'salvare' cibo, ma anche vino».

**SULLA STESSA LINEA** Massimiliano Polacco, direttore di Confcommercio Marche: «Questi 40 ristoranti presenti sono un bel segnale e non sono pochi. Il prodotto proposto dai ristoranti diventa di qualità e se non consumato va portato a casa. Perché lasciarlo e sprecarlo? Buttare via cibo è un peccato». Infine lo chef 'stellato' Moreno Cedroni: «Dobbiamo dare dei messaggi, incentivare clienti. Siamo un popolo di spreconi,

abbiamo perso le buone abitudini delle nostre nonne che non sprecavano nulla. Ai nostri figli diamo sempre cose fresche e buttiamo via quelle dei giorni prima. Cattiva pratica? Forse, ma diventerà normale, di dominio pubblico. Nei ristoranti 'stellati' capita di meno perché le porzioni sono calibrate». Ecco i ristoranti aderenti in provincia di Ancona: Trattoria Marchegiana (Fabriano), Osteria della Piazza (Ancona), La Botte (Ancona), Bibendum (Senigallia), Osteria De Gustibus (Morro d'Alba), Villa Romana (Ancona), Pagaia (Senigallia), Solea (Trecastelli), Sesamo (Camerano), Matas (Ancona), Rice & Curry (Ancona), Co.bar. (Ancona), Caffè Giuliani (Ancona), Amarcord (Ancona), Il Laghetto (Ancona), Antica Osteria e Salumeria Mariani (Fabriano), Abbronzatissima (Falconara), da Adamo (Senigallia), Raggiazzurro (Senigallia).



**FOTO DI GRUPPO** La Confcommercio e i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa

