

Spreco In 13 ristoranti si potrà portare via quello che non si mangia

Arriva «Rimpiattino» per il cibo avanzato

Damiana Verucci

■ Obiettivo spreco zero al ristorante perché, incredibile ma vero, una parte importante di ciò che si ordina a cena fuori finisce nella pattumiera. E allora perché non fare come comunemente si usa in altre parti del mondo? Si chiede di poter portare a casa quello che non si è riusciti a finire a pranzo o a cena fuori, sia cibo o vino. L'idea è della **Fipe** Confcommercio Roma che lancia «Rimpiattino», nome risultato di un concorso tra operatori del settore, che ricorda il gioco del nascondino ma anche l'uso del rimpiattare il cibo che non si è consumato al momento. Guai a chiamarlo «doggy bag» anche perché gli avanzi non si danno al cane da cui ha origine la parola, ma si può scegliere di gustarseli magari il giorno dopo a casa: basta una riscaldata nel microonde. L'iniziativa è a carattere nazionale e sono già state prodotte circa 10 mila confezioni coloratissime e invitanti che finiranno nei ristoranti italiani, di cui 2500 (si spera) solo in quelli capitolini. Per il momento ad aderire all'iniziativa sono 13 ristoranti che da oggi potranno chiedere alla loro clientela se ciò che resta nel piatto vorranno portarselo a casa. Dopo averlo pubblicizzato nei modi che ritengono più idonei. La difficoltà starà nel superare la timidezza dei clienti poco propensi, per vergogna o pudore, a chiedere indietro ciò che non hanno consumato.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Risparmio

I pacchetti in cui potranno essere portati a casa gli avanzi del ristorante

