



Il troppo che è avanzato sui piatti diventa RIMPIATTINO

di *VinoeCibo*
© Marzo 6, 2019



Iniziativa per la diffusione capillare della virtuosa consuetudine di portarsi a casa quel che rimane nel piatto. Un atto concreto contro lo spreco alimentare



E' stata presentata nei giorni scorsi, nella sede della Confcommercio di Vicenza, l'iniziativa che punta a diffondere l'utilizzo capillare delle "doggy bag", ovvero i contenitori per portarsi a casa dal ristorante il "troppo" che è avanzato sui piatti. "RIMPIATTINO" è il simpatico nome della proposta dei ristoranti del territorio. Presenti il vice direttore di Fipe-Confcommercio nazionale (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Luciano Sbraga, il direttore di Confcommercio Vicenza Ernesto Boschiero, il presidente dell'Associazione Provinciale Ristoratori Confcommercio Vicenza Emanuele Canetti e gli 11 ristoratori coinvolti che compongono il consiglio della categoria.



Non è un caso se la provincia berica è tra le dieci realtà associative in Italia coinvolte nel road show di Fipe: l'attenzione alla sostenibilità dei pubblici esercizi vicentini è testimoniata anche dall'adesione di un gruppo di locali ad un percorso di formazione mirato a diffondere la "Responsabilità Sociale d'Impresa nell'ecosistema della ristorazione". Capofila del progetto, che si è concluso nell'ottobre scorso con la presentazione dei risultati allo Strategy Innovation Forum del Campus Economico di San Giobbe a Venezia, è stata Esac Spa, la struttura formativa di Confindustria Vicenza. Alcuni di quei ristoratori fanno oggi parte del primo nucleo che sperimenterà la diffusione del Rimpiattino in provincia di Vicenza. Si tratta, come detto, di 11 locali rappresentativi anche dei gruppi che promuovono importanti rassegne enogastronomiche sul territorio, valorizzando le produzioni tipiche locali: Le Buone Tavole dei Berici, i Ristoratori di Marostica e di Bassano, i Ristoratori dei 7 Comuni, i Ristoratori delle Terre Vulcaniche e i Ristoranti d'Autore della Pedemontana.



La sfida è quella di convincere sempre più i consumatori a chiedere di portarsi a casa il cibo o il vino ordinato ma non totalmente consumato al ristorante. E il sistema è quello di "sdoganare" il cliente dall'imbarazzo spesso percepito nel fare la richiesta puntando su un nome molto più accattivante dell'anglofono "doggy bag" ("rimpiattino" è stato scelto dopo un concorso di idee tra gli stessi ristoratori italiani) e su una confezione stilisticamente gradevole. Per Emanuele Canetti, presidente dell'Associazione Provinciale Ristoratori di Confindustria Vicenza non c'è nulla di più sbagliato in questo imbarazzo dei consumatori: "Ad un ristoratore fa prima di tutto piacere che venga finito quanto c'è nel piatto - afferma - ma se per una serie di motivi questo non è possibile per noi è una grande soddisfazione accogliere la richiesta del cliente di portarsi a casa ciò che non ha consumato". "Con questa iniziativa la ristorazione si assume una responsabilità sociale importante: quella di favorire un cambio di abitudini dei consumatori mirate ad evitare lo spreco di cibo - afferma Luciano Sbraga, vice direttore di Fipe-Confindustria nazionale -



Il luogo dove lo spreco è più consistente, pari a 16 miliardi di euro l'anno, è in casa, dove viene gettato tra il 70 e l'80% del cibo non consumato o perché, ad esempio, si sono sbagliate le quantità acquistate o per cattiva conservazione. E' pur vero però che oggi la quota del "fuori casa" ha raggiunto il 36% della spesa alimentare e dunque anche la ristorazione deve fare la sua parte, evitando gli sprechi e soprattutto diffondendo modelli virtuosi di approccio al cibo". Per Sbraga, infatti, "il cibo non è una merce qualunque: è un condensato di valori culturali e ambientali che deve essere rispettato e tutelato". Da qui il ruolo etico della ristorazione che ha però anche risvolti economici, come ha sottolineato il direttore di Confcommercio Vicenza Ernesto Boschiero: "Tra il 2016 e il 2018 abbiamo promosso un percorso formativo, finanziato dal Fondo Sociale Europeo, sulla responsabilità sociale dell'ecosistema ristorazione che ha coinvolto, in tutto il Veneto, ben 200 imprese del settore per 585 partecipanti. Il leitmotiv di questo percorso è che applicare nella pratica quotidiana un atteggiamento che eviti lo spreco non è solo un impegno etico, ma anche un'operazione virtuosa dal punto di vista dell'abbattimento dei costi".



Nel Vicentino, nell'arco di un paio di mesi, si prevede di distribuire almeno 5000 Rimpiattini. Questa iniziativa di sostenibilità ambientale si rivolge ad un settore importante per l'economia vicentina: secondo i dati della Camera di Commercio (aggiornati al 31.12.2018), in provincia di Vicenza sono oltre 1.936 i ristoranti presenti. Attività che hanno un ruolo sempre più importante nella diffusione del cibo di qualità e nella valorizzazione delle radici gastronomiche. Ora, a questa funzione anche sociale di salvaguardia di un patrimonio di gusti e tradizioni, si aggiunge anche quella di diffondere le buone pratiche dell'ecologia, accompagnando i consumatori verso nuovi stili di vita più etici e attenti all'ambiente. E il primo comandamento, in questo senso, è "non sprecare".

<https://www.ristoratoridivicenza.it/>



Scritto da *Vinoecibo*

[Articolo Precedente](#)

[Torna alla Lista](#)

[Prossimo Articolo](#)