



rimpiattino



DESIGN di Giulio Iacchetti

Industrial designer dal 1992, progetta per diversi marchi nazionali ed internazionali. Due volte Compasso d'Oro con Matteo Ragni, nel 2001 e nel 2014, nel 2009 è stato insignito del Premio dei Premi per l'innovazione conferitogli dal Presidente della Repubblica Italiana per il progetto Eureka Coop, con cui ha portato il design nella GDO. Da sempre attento all'evoluzione del rapporto tra realtà artigiana e design.



ILLUSTRAZIONI di Guido Scarabottolo

(Sesto San Giovanni, 1947). Architetto, lavora come illustratore e grafico, soprattutto in editoria. Ha collaborato a numerosi periodici e in campo librario ha illustrato e illustra libri e copertine per diversi editori (Mondadori, Rizzoli, Feltrinelli, Laterza, Einaudi, 66th&2nd, Principi e principi, Topipittori, Vanvere, Gallucci, La Grande Illusion, Terre di Mezzo, Lazy dog, Ediciclo). Per dodici anni ha progettato tutte le copertine Guanda illustrandone la gran parte. Parallelamente a questa attività conduce un lavoro di ricerca che è sfociato in libri e numerose mostre, in Italia e all'estero. Vive a Milano.





rimpiattino

CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE CHIEDI AL RISTORANTE IL “RIMPIATTINO”

FIPE E COMIECO INSIEME PER SENSIBILIZZARE I CONSUMATORI CONTRO LO #SPRECOALIMENTARE

“**Rimpiattino**” è il nome che nel 2018 è uscito da un concorso nazionale lanciato da Fipe tra centinaia di ristoratori per declinare all’italiana la doggy bag.

Non un vero e proprio neologismo ma un’espressione che riporta alla cultura, tutta italiana, del “rimpiattare”, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo o non tanto per ragioni economiche ma anche per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola e di tutti coloro che ogni giorno fanno fatica per procurarselo.

“Rimpiattino”, dunque, sintetizza perfettamente lo spirito dell’iniziativa per il contrasto dello spreco alimentare al ristorante e l’impegno profuso dai ristoratori su un tema di rilevante importanza.

La battaglia contro lo spreco alimentare è prima di tutto culturale e gli oltre **120mila ristoranti** possono svolgere un formidabile compito di sensibilizzazione sul valore del cibo.

Secondo 3 ristoratori su 4 questa iniziativa è determinante per ridurre lo spreco alimentare e allo stesso tempo per migliorare la percezione del locale agli occhi del cliente.

Sono **24mila** i rimpiazzini distribuiti in **875 ristoranti** di **22 città** (Aosta, Torino, Genova, Varese, Bergamo, Mantova, Vicenza, Pordenone, Ferrara, Firenze, Grosseto, Ancona, Ascoli Piceno, Chieti, Roma, Rieti, Foggia, Catania, Palermo, Ragusa, Cagliari e Sassari).



**Per avere maggiori informazioni
contatta la Fipe a te più vicina che trovi al link**

<https://www.fipe.it/il-sistema/organizzazioni-territoriali/>

o inquadrando il Q-Code che segue

