

## Tempi di crisi

### L'INIZIATIVA

# Spresco alimentare, Confcommercio e Fipe incontrano Giandiego Gatta "Incentivare delle buone pratiche"

## L'onorevole: "In Italia, i numeri sono allarmanti. Di questo passo avremo bisogno di un altro pianeta. Doggy bag una soluzione utile"

di Domenico Suriano

ieri mattina, presso la sala Rosa dell'associazione Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Foggia, si è tenuto l'incontro dal titolo Contro lo spreco alimentare: norme e buone pratiche, promosso dalla stessa Confcommercio e dal sindacato Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), afferente alla galassia della confederazione. "È stata l'occasione per fare il punto sul contrasto allo spreco alimentare nei ristoranti, nei bar e nei locali, e per discutere sulle sue possibili soluzioni", hanno spiegato i promotori dell'iniziativa. Dopo i saluti istituzionali da parte del presidente provinciale di Confcommercio, **Antonio Metauro**, sono intervenuti l'onorevole **Giandiego Gatta**, primo firmatario della proposta di legge sull'obbligatorietà della doggy bag, **Luciano Sbraga**, direttore dell'Ufficio Studi della Fipe Confcommercio, che ha presentato il rimpiazzino, e **Pasquale Cipriani**, software developer dell'azienda associata **Asermete** sviluppatore dell'app **AvanziAmo** gente, che ha l'obiettivo di sensibilizzare la comunità ad un consumo consapevole e sostenibile degli alimenti.

"Settantacinque grammi di cibo: questa è la quantità che ognuno di noi spreca quotidianamente, per un totale di 524 grammi settimanali e quasi 28 chilogrammi all'anno", ha fatto sapere Metauro. "Non si tratta di dati positivi seppure, rispetto agli anni passati, vi sia una più diffusa e maggiore consapevolezza su questo tema e, soprattutto, si riscontri più attenzione da parte delle nuove generazioni, che continuano ad essere molto più sensibili delle precedenti sui temi ambientali e sulla sostenibilità", ha fatto notare il presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Foggia.

"L'Unione Europea ci ha imposto degli obiettivi entro il 2030", ha ricordato Metauro. "In particolare, ci chiede di ridurre del 30% lo spreco nella ristorazione e nella vendita al dettaglio degli alimenti, ed è per questo motivo che abbiamo voluto fortemente questo incontro", ha affermato l'imprenditore. "Occorre contribuire a rafforzare il dibattito sulle buone pratiche funzionali ad arginare questo fenomeno", ha aggiunto. "Un dibattito, oltretutto, che, da tempo, porta avanti la Fipe Confcommercio", ha specificato. "Ringrazio, pertanto, il direttore dell'Ufficio Studi, Luciano Sbraga, per avere accettato il nostro invito, e l'onorevole Giandiego Gatta, il quale si è fatto promotore di un'iniziativa legislativa di grande pregio", ha sottolineato Metauro.

"La nostra confederazione promuove l'utilizzo del rimpiazzino, invece, un contenitore di design, utile per consentire ai clienti di portare agevolmente a casa cibi e bevande non consumate", ha chiosato il presidente. "Più di 800 ristoranti in Italia, facenti parte della galassia Confcommercio, hanno aderito a questa iniziativa, ed è nostro desiderio che anche nella nostra provincia si confermi questa tendenza e si diffonda l'utilizzo di questo strumento", ha concluso Metauro. "Doggy bag è un'abbreviazione giornalistica", ha sottolineato Gatta.

"Dipesa dal fatto che, fino a poco tempo fa, per giustificare il fatto che si chiedesse al ristoratore di avere una vaschetta per portare via il cibo avanzato, ci si inventava l'esistenza di un presunto animale domestico, di solito un cane, ma anche un gatto", ha detto l'onorevole. "Consiste nell'obbligo, per il ristoratore o comunque per l'esercente, di fornire il consumatore che ne faccia richiesta di una vaschetta, che sia assolutamente riciclabile, per

portare via il cibo avanzato", ha spiegato Gatta. "Assistiamo quotidianamente a chili e chili di cibo che vengono buttati nei cassonetti dell'immondizia", ha ricordato. "Ogni italiano lascia circa 65 chilogrammi di cibo intonso all'anno, c'è uno spreco alimentare che incide notevolmente sulle casse della famiglie italiane, e anche nello smaltimento dei rifiuti, perché l'organico ha un costo estremamente elevato", ha rimarcato l'onorevole. "Poi, c'è la finalità di preservare delle risorse, di cui oggi abbiamo disponibilità, per le generazioni future", ha ribadito. "Il cibo non ha una durata illimitata, e tra poco serviranno due pianeti per soddisfare le esigenze di tutta l'umanità", ha ammonito. "Dunque, cerchiamo di contemperare diverse esigenze: di tipo economico, etico e ambientale", ha chiosato Gatta. "Credo che sia una proposta di legge che contemperer tutti questi aspetti, ma chiaramente perfezionabile, perché sarà perfezionata nel corso dell'iter parlamentare, visto che a breve verrà incardinata presso la commissione competente, e si darà luogo a tutto quanto il processo di audizioni, e ci auguriamo che venga fuori un provvedimento legislativo auspicato da più parti per porre un argine al guaio dello spreco alimentare, che vede l'Italia ai primi posti tra i paesi europei a livello di consumo irresponsabile di cibo e bevande", ha concluso l'onorevole.





Un momento del convegno



Il tavolo dei relatori



La sala Rosa Rosa piena di ospiti



Gatta e gli altri relatori

**FOCUS**

DS3026 DS3026  
**Bozzini: "Dopo l'interruzione causata dalla pandemia, riprende il rimpiaattino"**

Come Fipe Confcommercio, in sinergia con tutti i ristoratori, e più in generale con tutti quanti gli esercenti di Foggia che aderiscono alla nostra associazione, abbiamo deciso di ricominciare ufficialmente, quest'anno, nel 2024, con la pratica del rimpiaattino", ha spiegato la presidente di Confcommercio Foggia, **Stefania Bozzini**, ai microfoni del quotidiano l'Attacco.

"L'iniziativa, avviata nel 2020, si era interrotta a causa della pandemia, ma adesso siamo pronti ad avviarla nuovamente", ha aggiunto la donna. "Consiste, in buona sostanza, nell'incentivare la pratica del doggy bag, ovvero del contenitore, della vaschetta, che l'utente può richiedere al titolare di un'attività commerciale che somministra cibi e bevande per portare a casa la roba avanzata durante il pasto, e quindi ridurre al minimo gli sprechi alimentari, sempre particolarmente frequenti", ha sottolineato la presidente di Confcommercio Foggia.

"Come ha ricordato in precedenza l'onorevole **Giandiego Gatta**, che ha formulato una importante proposta di legge da questo punto di vista, questa pratica, in passato, è stata stigmatizzata, perchè considerata da molti causa di vergogna", ha spiegato Stefania Bozzini.

"Adesso, però, attraverso la nostra iniziativa, vogliamo invitare la gente a evitare di lasciare il cibo che non ha consumato sulla tavola del ristorante o della pizzeria in cui ha mangiato, e chiedere appunto di poterla riciclare".



Stefania Bozzini

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS3026 - S.14776



I fatti