

Grosseto, 21 marzo 2019

COMUNICATO STAMPA

Per una nuova cultura anti spreco al ristorante, a Grosseto arriva il “Rimpiattino”: Fipe Nazionale – Confcommercio Grosseto e Comieco lanciano la buona pratica delle “doggy bag”

La lista dei primi ristoranti aderenti in Maremma ed il sostegno della Provincia e del Comune di Grosseto che promuovono l'iniziativa

Nei ristoranti grossetani stanno per arrivare i “Rimpiattino”. Si chiamano così le nuove doggy bag all'italiana, nate da una collaborazione tra **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** Confcommercio e **Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone**.

La virtuosa iniziativa contro lo spreco alimentare quando si mangia fuori casa è stata sposata, sul territorio, dal sindacato provinciale Fipe - Confcommercio Grosseto.

Nei ristoranti aderenti sarà presto possibile richiedere di portare via cibo e bevande avanzati e non consumati.

Si tratta di un progetto nazionale che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

A presentare l'iniziativa, a Grosseto, presso la Cantina di Piazza del Sale, sono stati Carla Palmieri, Presidente Confcommercio Grosseto, Luciano Sbraga, Vicedirettore nazionale Fipe, Danilo Ceccarelli, Presidente Fipe Confcommercio Grosseto, Antonfrancesco Vivarelli Colonna, Presidente della Provincia di Grosseto e Sindaco di Grosseto, Gabriella Orlando, Direttore Confcommercio Grosseto e Riccardo Ginanneschi, assessore allo Sviluppo Economico e Commercio del Comune capoluogo. Con loro, i titolari e rappresentanti delle prime attività maremmane che hanno aderito all'iniziativa.

*“Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare - commenta il Vice Direttore Generale di Fipe **Luciano Sbraga** -. Non un vero e proprio neologismo ma un concetto 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 per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i dati dell'ufficio studi Fipe una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi sarà sempre più concreta, grazie ai Rimpiattini che nei prossimi giorni saranno messi a disposizione in diversi ristoranti del territorio di Grosseto e a seguire in tutta Italia”.*

Per incentivare questa buona pratica, sono stati realizzati due tipi di contenitori di design, uno studiato per il food ed uno per contenere una bottiglia, che gli associati Fipe potranno ordinare presso la Confcommercio di Grosseto, sia presso la sede di via della Pace che presso le numerose delegazioni sul

territorio.

*"I nostri ristoratori associati stanno dimostrando, ancora una volta, una grande e bellissima sensibilità verso le tematiche etiche – aggiunge il presidente provinciale Fipe **Danilo Ceccarelli** – Con questa iniziativa seguiamo quanto iniziato nell'ottobre scorso in provincia di Grosseto, quando abbiamo rivolto alle attività stagionali una prima campagna anti spreco, con la quale invitavamo a donare il cibo invenduto al mondo del volontariato. Intendo inoltre precisare che questi primi ristoranti che hanno aderito sin da subito e con entusiasmo all'iniziativa di Rimpiattino faranno da apripista sul territorio, e mi aspetto tante altre richieste. La nostra associazione rimane a disposizione per tutte le informazioni necessarie. Colgo l'occasione per invitare i colleghi ad aderire".*

*"Confcommercio Grosseto è da sempre vicina alle tematiche ambientali e culturali – spiegano **Carla Palmieri**, presidente della Confcommercio Grosseto e **Gabriella Orlando**, direttore della stessa associazione – Alla base del progetto 'Rimpiattino', ci sono diversi risvolti di carattere etico di grande importanza. Rimpiattino è un invito non solo a non sprecare, ma anche a portare rispetto al cibo, soprattutto al cibo che qualcuno ha preparato per te. Si fa luce, così, anche su una sorta di galateo che va assolutamente tenuto a tavola, dove diventa irrispettoso lo 'sciupare' il piatto, mentre diventa una buona pratica richiedere una doggy bag per portare via i propri avanzi".*

Questi sono i primi ristoranti ed attività dove, nelle prossime settimane, si potranno chiedere i "Rimpiattini": a Grosseto, sono il Bistrot degli Artisti, Cantina di Piazza del Sale, Famileat e Pickeat Pizza e Restaurant. In provincia: Agua Fria a Castiglione della Pescaia e La Vela a Punta Ala, Cala Felice Beach club e Marina Club al Puntone di Scarlino, Barakà Lounge Restaurant ad Orbetello e l'enoteca ristorante Agrietruria ad Albinia, Roses Garden e Casa del Gelato a Follonica, il Ristorante Aiule a Arcidosso ed infine ristoranti il Fontanile dei caprai ed il Frantoio a Capalbio.

Sul sito nazionale della Fipe è pubblicato, in continuo aggiornamento, l'elenco delle città italiane e dei ristoranti dove si potrà trovare #Rimpiattino.

I ristoratori che vogliono aderire all'iniziativa e per i nuovi ordini di "Rimpiattino" devono contattare la Fipe Confcommercio Grosseto alla mail sindacale@confcommerciogrosseto.it, oppure telefonare al numero 0564 470221.

Un plauso all'iniziativa arriva dalla Provincia e dal Comune di Grosseto.

*"Non posso che evidenziare il valore di questa iniziativa realizzata congiuntamente da Fipe Confcommercio Grosseto e Comieco – sostiene il presidente della provincia e sindaco di Grosseto **Antonfrancesco Vivarelli Colonna** -. Un progetto che mira a promuovere delle azioni che concretizzano i valori della sostenibilità alimentare e ambientale, del riciclo, del recupero e infine dell'ecosostenibilità di un territorio. Una soluzione che è consuetudine in Europa e in alcune grandi città italiane, adesso è a disposizione anche delle attività grossetane, che invitiamo calorosamente ad aderire: il 'Rimpiattino' è un altro giusto passo della nostra città verso un futuro più sostenibile".*

*"E' un'idea che merita di essere sottolineata - affermano l'assessore all'Ambiente **Simona Petrucci** e l'assessore al Commercio **Riccardo Ginanneschi** -. Il progetto rinominato 'Rimpiattino' segue la non più derogabile linea guida della sostenibilità e della lotta agli sprechi alimentari. Grazie agli sforzi di Fipe Confcommercio e Comieco e con la fondamentale collaborazione delle attività della ristorazione grossetane, presto le 'Doggy Bag' rappresenteranno un'alternativa valida, una mossa strategica ecologica, utile sia per le consegne in asporto di cibo e bevande, sia per l'ecosostenibile pratica della battaglia contro la pratica comune della dispersione di quei generi alimentari ancora commestibili, pratica non più tollerabile per l'impatto etico ed ambientale che produce".*

*"La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall'altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante." - afferma **Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco**. – "E*

se poi si unisce il buono e bello ancora meglio. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti 'd'autore' e riutilizzabili. Allargare l'adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all'intero bacino nazionale di FIPE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale".

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio ufficiale del "rimpiattino" è stato per Fipe l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe **il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori)**, seguito dall'**approvvigionamento** e dalla **preparazione**, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal **25,4%** e dal **25,0%** del campione).

Qual è la principale ragione del problema? **Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato**, insieme ad una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, **raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati.** Lo stesso problema avviene per il **vino**.

I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, **nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).**

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all'indagine Fipe **il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato**, seguito da un **34%** che lo fa raramente e da un restante **24%** che non lo fa mai. **Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.**

Infine, nonostante solo il **30%** dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il **92%** si dichiara favorevole mentre il **66%** è pronto ad aderire.

Ufficio Stampa FIPE

Ufficio Stampa Confcommercio Grosseto