



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

CHIETI

Chieti, 21 maggio 2019

**Confcommercio Chieti presenta il progetto “Rimpiattino” contro lo spreco alimentare. Sono 29 i ristoranti della provincia che hanno già aderito all’innovativa iniziativa.**

La possibilità di riportare a casa, utilizzando appositi contenitori, le porzioni di cibo e le quantità di vino non consumate durante il pasto. Confcommercio Chieti riporta sul territorio provinciale, unico caso in Abruzzo, il progetto nazionale contro lo spreco alimentare denominato “Rimpiattino” lanciato da Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) Confcommercio e da Comieco, il Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo di carta e cartone. L’iniziativa è stata illustrata questa mattina, nello splendido scenario del Parco dei Priori a Fossacesia, da Marisa Tiberio, presidente provinciale Confcommercio Chieti, coadiuvata nella spiegazione della validità del progetto da Aldo Cursano, vice presidente nazionale Fipe-Confcommercio, da Anna Lapini, componente della giunta nazionale di Confcommercio nonché delegata dal presidente alla legalità e dal padrone di casa, il sindaco di Fossacesia Enrico di Giuseppantonio. “Credo fermamente in questo progetto- afferma Tiberio- perché si sposa alla perfezione in una zona come la nostra, a forte vocazione turistica. Inoltre la sua valenza è molteplice considerando che poggia sulla responsabilità sociale delle imprese, promuove a livello nazionale gli esercizi pubblici aderenti al progetto e fa diminuire sensibilmente la produzione di rifiuti organici prodotti nei ristoranti.” Il meccanismo di “Rimpiattino” è semplice e poggia sul modello americano “doggy bag”, ovviamente italianizzato e umanizzato. Nel dettaglio nei primi 29 ristoranti della provincia che hanno sposato l’idea di Confcommercio, presto troveranno posto dei contenitori di cartone che serviranno per portare a

casa il cibo non consumato e il vino non bevuto. “Siamo davvero soddisfatti per i tanti associati che hanno deciso di raccogliere la sfida di “Rimpiattino”. Tutti verranno inseriti- annuncia Tiberio- nel sito nazionale di Fipe-Confcommercio per pubblicizzare quella che è a tutti gli effetti una lotta allo spreco alimentare.” Questo perché, secondo uno studio della Fipe, l’80% dei ristoratori italiani intervistati ha definito rilevante lo spreco del cibo nei propri locali. Il consumo finale è poi il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo per il 51,6% dei ristoratori ascoltati. Allo spreco alimentare si aggiunge l’imbarazzo, a detta del 55% degli imprenditori sentiti da Fipe-Confcommercio, dei clienti nel riportare il cibo e il vino non consumati a casa. Qui si inserisce l’importanza di “Rimpiattino” che si annuncia prezioso anche per il rispetto dell’ambiente. “Per i ristoranti che aderiranno al progetto siamo pronti a chiedere, ai vari Comuni di riferimento, uno sconto sulla tassa dei rifiuti che per i ristoratori rappresenta, ormai, un fardello gravoso.” Questi i nomi delle 29 ristoranti della provincia che sperimenteranno “Rimpiattino”: ristorante da Nino (Chieti); Nuovo Albergo (Chieti); Piadineria Romagna mia (Chieti); Finis Terrae (Casalbordino); hotel Aragosta (Casalbordino); Ristorante Stella del Sud (Casalbordino); ristorante Il Pescatore (Fossacesia); Supporter Beach (Fossacesia); pizzeria ristorante Insieme (Lanciano); Supporter Supper (Lanciano); ristorante Miramare (Ortona); ristorante Al Vecchio Teatro (Ortona); Bistrot Codacchio (Paglieta); Casa del Pastore (Pizzoferrato); hotel La Maielletta (Pretoro); ristorante Caldora (Rocca San Giovanni); taverna Il Portico (Rocca San Giovanni); trabocco Punta Tufano (Rocca San Giovanni); hotel Milano (San Salvo); hotel Rosahotel (San Salvo); hotel Le Morge (Torino di Sangro); stabilimento balneare Baia Blu (Torino di Sangro); Heidi Oltremare (Torino di Sangro); Convivium (Vasto); hotel Acquario (Vasto); trabocco Cungarelle (Vasto); il Podere del Carlone (Vasto); ristorante da Michele (Vasto) e ristorante San Marco (Vasto).

**Ufficio stampa**