

Vicenza, 26 febbraio 2019

ARRIVA IN VENETO IL “RIMPIATTINO”

Undici ristoranti berici capofila dell’iniziativa, presentata oggi nella sede della Confcommercio di Vicenza

"Potrei avere un Rimpiattino?" Una richiesta che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti del Vicentino per coloro che vorranno portare a casa cibi e bevande ordinati e non consumati.

Undici locali aderenti a Confcommercio Vicenza fanno da apripista per il lancio, in Veneto, dell’iniziativa contro lo spreco alimentare promossa a livello nazionale da **Fipe-Confcommercio** (in collaborazione con **Comieco** – Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo di Imballaggi a base Cellulosica).

Oggi, nella sede della Confcommercio di Vicenza, la presentazione dell’iniziativa, che punta a diffondere l’utilizzo capillare delle “doggy bag” – rinominate **“RIMPIATTINO”** – nei 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 Confcommercio 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**. Buon cibo e buon vino, dunque, affidati a confezioni in cartoncino riciclabile firmate da affermati designer e illustratori, che diventano anche un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare, oltre ad essere *oggetti d’autore* e riutilizzabili.

Secondo una ricerca di Fipe nazionale, infatti, anche se **il 90% dei ristoratori è già attrezzato con comuni contenitori di alluminio** per consentire ai clienti di portarsi a casa il cibo che altrimenti

verrebbe scartato, **solo il 15,5% dei clienti chiede di portarsi via quanto non consumato** (percentuale che scende all'11,8% per il vino). Considerato che **per il 51,6% dei ristoratori è proprio nella fase del consumo che si spreca la maggior parte del cibo**, è chiaro che il problema diventa rilevante, sia dal punto di vista ambientale che etico.

Da qui, dunque, l'esigenza di diffondere questa pratica, rendendola più *easy* con un nome ed una confezione che ispirano simpatia: va detto infatti che **il 55% dei consumatori non chiede di portarsi via il cibo, proprio perché si sente in imbarazzo**.

L'obiettivo di Fipe-Confcommercio è quello di distribuire i "Rimpiattini" nel giro di alcune settimane in almeno 1.000 ristoranti italiani, mentre 30mila sono pronti ad aderire. **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**".

I dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi di Fipe nazionale 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**.

VICENZA, I LOCALI ADERENTI

Ca' Nardello – Cucina & Vineria. Viale De Gasperi 54 – Bassano Del Grappa

Hotel Ristorante Vecchia Stazione. Via Roma 147 – Canove Di Roana

Osteria Madonnetta. Via Vajenti 21 – Marostica

Ristorante Al Company. Strada Padana Verso Padova 52 – Vicenza

Ristorante Albergo Isetta. Via Pederiva 96 – Grancona -Val Liona

Ristorante Al Pioppeto. Via Barbarigo 13 – Romano D'ezzelino

Ristorante Bel Sit. Via Reale 1- Fara Vic.no

Ristorante La Marescialla. Località Capitello 3 – Montebello Vicentino

Ristorante Remo Villa Cariolato. Strada di Bertesina 313 – Vicenza

Trattoria De Gobbi. Via Olmo 52 – Creazzo

Trattoria Zamboni. Via S. Croce 73, Strada Per Lago Di Fimon - Lapio Di Arcugnano

Ufficio Stampa FIPE

Deborah Moleri, 3929020133 deborah.moleri@mediatyche.it

Luca Cigliano, 3938138965 luca.cigliano@mediatyche.it

UFFICIO STAMPA CONFCOMMERCIO VICENZA

Diego Trevisan

Monica Rossato

Tel. 0444 964300 – ufficio.stampa@ascom.vi.it