

L'INIZIATIVA ACCATTIVANTE DOGGY BAG NATA DALLA COLLABORAZIONE FRA ASCOM, FIPE E COMIECO

Basta sprechi al ristorante, ora c'è il "Rimpiattino"

– BERGAMO –

NIENTE PIÙ piatti a metà al ristorante. La lotta allo spreco alimentare passa anche dalla ristorazione. Ascom Bergamo, Fipe e Comieco lanciano la campagna contro lo spreco alimentare "Rimpiattino". La doggy bag all'italiana che ha già visto l'adesione di quarantadue ristoratori di Bergamo e provincia. Da oggi basta vergogna e imbarazzo nel chiedere al cameriere un recipiente in cui rimpiattare il cibo avanzato da portare a casa. Nonostante il 90% dei ristoranti sia già attrezzato con vasette in alluminio per consentire ai clienti di portare a casa il cibo non consumato, il 92% si dichiara favorevole all'iniziativa dei Rimpiattino mentre il 66% è pronto ad aderire.

NUOVI CESTINI di cartoncino riciclabile dal design accattivante. Veri e propri oggetti d'autore, firmati dai nomi più noti tra i designer e gli illustratori italiani.

Vendibili a 0,95 euro ciascuno, sono riutilizzabili ad ogni occasione come porta pietanze e porta bevande non consumate durante il pranzo o la cena al ristorante e pronte per essere gustate anche il giorno seguente. «Dai dati analizzati da Comieco – afferma il Diret-

tore generale del Consorzio, Carlo Montalbetti – nel 2018 nel capoluogo orobico sono stati raccolti circa 82 chili di carta e cartone, per abitante, un dato ben al di sopra della media nazionale e regionale». Da una recente indagine condotta dalla Federazione italiana pubblici esercizi risulta che lo spreco di cibo al ristorante è significativo. «Sono ancora pochi – spiega Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe – i clienti che chiedono di portare via quanto resta nel piatto. Saper rimpiattare, ovvero rielaborare gli avanzi del giorno precedente è lo spirito di questa iniziativa poiché il cibo non si spreca, non soltanto per ragioni puramente economiche ma soprattutto legate al rispetto e alla fatica del lavoro svolto per portarlo in tavola».

SECONDO l'80% dei ristoratori, il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato un dato allarmante. Il momento clou in cui avviene il maggiore spreco di cibo è per il 51,6% dei ristoratori, il consumo finale. «Come dichiarato dal 55% dei ristoratori – conclude – si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto ciò che hanno ordinato. Il 43% dei ristoratori suggerisce al cliente di portare a casa ciò che non è stato consuma-

to».

Francesca Magni



Contenitori chic

Si tratta di cestini in cartoncino che può essere riciclato impreziositi da immagini speciali create da famosi designer e illustratori

Cambio di mentalità

Sono ancora pochi i clienti che chiedono di portare via quanto rimasto nel loro piatto. L'iniziativa vuole sensibilizzare su una pratica virtuosa

Al tavolo

Per la maggioranza dei ristoratori il problema viene considerato come allarmante. Ma meno della metà di loro suggerisce di portarselo a casa

