

E la doggy bag d'asporto è eco con "Rimpiattino"

In 13 ristoranti romani sbarca "rimpiattino", la risposta di Confcommercio contro lo spreco alimentare. «Il primo obiettivo che ci siamo posti - ha spiegato il direttore **Fipe** Confcommercio, Luciano Sbraga, presentando l'iniziativa - è stato quello di trovare un nome italiano al doggy bag. Abbiamo scelto il "rimpiattino", attraverso un concorso di idee fatto con i ristoratori: ha vinto un ristorante romano, il Duke's. Il termine riguarda sia il gioco del nascondino che il "rimpiattare" ciò che si è ordinato e non consumato. Un nome divertente così come i contenitori, proprio per vincere l'imbarazzo che è la prima ragione per cui i clienti non chiedono di portarsi a casa quanto non consumato». «Oggi - ha aggiunto il commissario **Fipe** Confcommercio, Roma **Giancarlo Deidda** - il 36 per cento della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa e il dato più significativo è che mentre i consumi nella ristorazione sono in progressiva crescita quelli in casa diminuiscono. Ma nella ristorazione si creano stili alimentari. Da qui l'esigenza di accompagnare, anche in questo campo, l'accresciuta sensibilità dell'opinione pubblica sul tema dello spreco». **(V. Con.)**

