Coldiretti: il 21% degli sprechi alimentari proviene dalla ristorazione

spreco-alimentare-shutterstock-115341670-33fde23b

Secondo una indagine Coldiretti/Ixè, se gli sprechi domestici rappresentano in valore ben il 54% del totale, quelli nella ristorazione costituiscono il 21% del fenomeno.

Un valore ancora molto consistente che la nuova legge 166/16 sugli sprechi alimentari h cercato di arginarepromuovendo “l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo”, le cosiddette family bag. Un impegno che va ancora rafforzato in Italia dove, secondo l’indagine Coldiretti/Ixè, a fronte di un 36% di italiani che porta a casa almeno gli avanzi con la cosiddetta “family bag”, il 22% ritiene ancora che richiederla sia da maleducati, poveracci e volgare. Completa il quadro il 18% degli italiani che dichiara di non lasciare alcun avanzo quando va a mangiare fuori.

Di fronte a questa nuova esigenza - afferma Coldiretti - la ristorazione si attrezza e in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riservatamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite, e si mettono a disposizione confezioni o vaschette ad hoc spesso realizzate con materiale riciclabile e con design gradevole. Chiedere di portare a casa il cibo avanzato quando si va a mangiare fuori è un comportamento molto diffuso in altri Paesi a partire dagli Stati Uniti dove - riferisce Coldiretti - il cartoccio degli avanzi è una prassi consolidata per gli stessi Vip.