Spreco alimentare al ristorante, non solo doggy bag

spreco-alimentare-fipe-282862b1

Lo **spreco alimentare** si combatte non solo portando a casa il cibo avanzato ma introducendo buone pratiche a livello di processi e di sistema. In occasione della Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare che ricorre oggi, 5 febbraio, la **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** ricorda l'importanza di un impegno congiunto lungo tutta la filiera della ristorazione di cui la **doggy bag** costituisce l'"ultimo miglio".

"Secondo gli ultimi dati a nostra disposizione nei ristoranti italiani si sprecano ancora ogni anno **185mila tonnellate di cibo** - commenta **Giancarlo Deidda**, Vicepresidente di Fipe -. In un anno dall'entrata in vigore della legge 166 contro gli sprechi alimentari sono stati raggiunti importanti risultati in termini di gestione e recupero delle eccedenze lungo la filiera agroalimentare, grazie a una semplificazione delle procedure. Da questo punto di vista il sistema delle donazioni certificate ha registrato un aumento del 20% delle donazioni, un incremento anche qualitativo sulla tipologia di prodotti recuperati. Come Federazione stiamo continuando a lavorare per valorizzare sempre più i modelli di ristorazione che riducono gli sprechi, attraverso una sostenibilità che sia prima di tutto di sistema".

"Un impegno - prosegue Deidda - che si traduce nel promuovere politiche basate su **approvvigionamenti controllati**, modalità di conservazione dei prodotti che siano in grado di garantirne qualità e shelf life, scelta per quanto possibile di piatti del giorno e menù con poche pietanze e prodotti di stagione. Senza dimenticare che questo approccio deve essere basato su una filosofia opposta a quella del "melius abundare quam deficere": **privilegiare porzioni in grado di soddisfare le gioie del palato ma senza esagerare** potrebbe essere un ulteriore e importante accorgimento per ridurre l'entità degli avanzi e, quindi, degli sprechi".

"Ultimo step, ma non per importanza - conclude Deidda - è la corretta gestione dell'ultimo anello della catena, attraverso la valorizzazione della pratica virtuosa della doggy bag come abitudine. Secondo

una ricerca di Last Minute Market emerge che il 95% dei clienti dei ristoranti considera la doggy bag utile per non sprecare cibo e bevande già pagate, tuttavia **ancora il 41% degli italiani non chiede ai ristoratori di portare a casa il cibo e le bevande avanzate o non consumate** semplicemente per una questione di imbarazzo. Grazie all'impegno congiunto con **Consorzio Comieco**, stiamo lavorando per invertire la rotta, mettendo a disposizione di oltre mille ristoranti doggy bag di design con l'obiettivo di avviare un percorso virtuoso che nel corso del tempo dovrà toccare un numero di ristoranti ben più ampio. Sono infatti circa 110 mila i ristoranti con servizio al tavolo".