Da doggy bag a rimpiattino, Fipe e Comieco per una cultura antispreco

foto-campioni-rimpiattino-02690ec9

"Potrei avere un rimpiattino?" Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti del Belpaese per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa la simpatica proposta scelta da **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** e **Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone**, tra quelle arrivate dai ristoranti di tutta Italia, per dare un sinonimo italiano alla **doggy bag**, la principale "arma" contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa. Un progetto che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Il nuovo nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke’s di Roma, è stato svelato ufficialmente in conferenza stampa stamattina alla presenza del Presidente di Fipe **Lino Enrico Stoppani**, del Direttore Generale di Comieco **Carlo Montalbetti**, del Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati **Filippo Gallinella** e della deputata **Maria Chiara Gadda**, membro della medesima Commissione e firmataria della legge 166/16, nata con lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

"Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare - commenta il Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani -. Non un vero e proprio neologismo ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del **'rimpiattare'**, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i nuovi dati dell'ufficio studi, una crescente **sensibilità al tema dello spreco alimentare**. Una sensibilità che da oggi, anche grazie alla promozione del rimpiattino, potrà diventare patrimonio comune".

“La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall’altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante.” - afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco. – “E se poi si unisce il buono e bello ancora meglio. Buon cibo e buon vino affidati a **confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori**: non solo un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti ‘d’autore’ e riutilizzabili. Allargare l’adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all’intero bacino nazionale di Fipe è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale”.

Grazie alla collaborazione tra Fipe e Comieco i "rimpiattini" in carta e cartone arriveranno nelle prossime settimane in **1.000 ristoranti in tutta Italia**, mentre altri 30mila sono potenzialmente pronti ad aderire all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana - Il lancio ufficiale del "rimpiattino" è stato per Fipe l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe 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 a 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.

Infine, nonostante solo il 30% dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il 92% si dichiara **favorevole** mentre il 66% è pronto ad aderire.