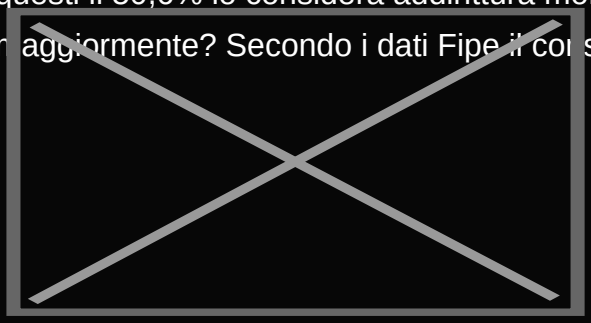
La doggy bag? In italia si chiama Rimpiattino

doggy-bag-rimpiattino-1-f8686b70

Rimpiattino è il nuovo nome con cui la “Doggy Bag” in cartoncino, riciclabile al 100%, disegnata dal designer **Giulio Iacchetti** e illustrata da **Guido Scarabottolo**, arriva nei ristoranti con una connotazione tutta italiana. Non solo dunque uno strumento per combattere lo spreco alimentare, ma anche un oggetto “d’autore” riutilizzabile. Il termine si ispira all’usanza italiana del “rimpiattare”. Vale a dire alla capacità di rielaborare e riutilizzare gli avanzi per realizzare nuove portate. Mangiare al ristorante è gustoso e piacevole ma, innegabilmente, spesso genera degli sprechi. Sono i ristoratori stessi ad affermarlo: secondo la ricerca condotta dall’ufficio studi Fipe emerge che per 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). E 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). Sprechi dovuti, soprattutto, alle portate non consumate dai clienti e soltanto in parte, dunque, alle fasi di approvvigionamento e preparazione. Il lancio del “Rimpiattino” è stata 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**. I **Rimpiattini** in carta e cartone stanno sbarcando nei ristoranti di tutta Italia. 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**. Ma i clienti dove potranno trovare i rimpiattini? Sono approssimativamente 10.000 i primi rimpiattini disponibili nei circa 200 ristoranti aderenti al progetto distribuiti nelle città apripista. Al debutto avvenuto a Varese sono seguite Bergamo, Torino, Vicenza, Firenze, Ancona, Palermo, Ferrara, Roma e prossimamente ad Aosta.

Sul sito **www.fipe.it/rimpiattino** sarà possibile consultare città per città l’elenco dei ristoranti aderenti all’iniziativa #rimpiattino che combatterà gli sprechi con stile e originalità.