Sprechi alimentari nei ristoranti, AAA doggy bag cercasi

doggy-bag-2dd0180c

Se ne parla ormai da diverso tempo e con tanti nomi diversi: eccedenze, surplus, invenduti, scarti. Il concetto però è sempre lo stesso: lo spreco alimentare. Secondo i dati collezionati da **Slow Food Italia** in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per ogni europeo si producono all'incirca 840 kg di cibo all'anno, di cui solo 560 kg vengono effettivamente consumati. Dei restanti 280kg, poco meno di 200kg vengono sprecati prima che entrino in contatto con il consumatore.

Negli ultimi anni in Italia è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica sul tema dello **spreco alimentare**: le Istituzioni per prime si sono mobilitate per rispondere a questa esigenza sul piano legislativo con l'approvazione di specifiche norme e gli operatori del settore della ristorazione si stanno adoperando per ridurre gli sprechi. **TheFork**, sito e app per Android e iOS che permette di prenotare in oltre 65.000 ristoranti nel mondo di cui 18.500 in Italia, ha fatto un'indagine fra i propri ristoranti partner per comprendere il loro punto di vista.

Il 90% dei rispondenti si è mostrato molto interessato al tema degli sprechi alimentari. Per il 51% l'avanzo di cibo è diminuito negli ultimi cinque anni e infatti ad oggi per la metà degli intervistati (51%) raggiunge appena il 10%. Un dato interessante che emerge dall'indagine è quello circa l'utilizzo delle cosiddette doggy bag, ovvero un contenitore (a volte di fortuna) utilizzato per portare a casa cibo o vino avanzati durante il proprio pasto al ristorante. **Il 40% dei rispondenti ha indicato che raramente (meno di 5 volte in un mese) i clienti chiedono spontaneamente di portare a casa i propri avanzi**, imputando questo comportamento a un generale senso di imbarazzo (63% dei rispondenti).

Quest'ultimo dato è da imputare al fatto che l'utilizzo della **doggy bag** - un'abitudine proveniente dai Paesi anglosassoni - fatica a prendere piede in Italia, anche se il 44% dei ristoratori intervistati lo ritiene un valore aggiunto, capace di raccontare la sostenibilità e l'eticità dei propri indirizzi, oltre a

rappresentare una soluzione anti-spreco molto praticabile (42% dei rispondenti). Nonostante questo però è **ancora alto il numero di ristoranti che non offre una soluzione concreta** ma segnala la possibilità di portare a casa il cibo avanzato solo in caso di richiesta del cliente (45% dei rispondenti).

A tal proposito **Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)** e **Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Callulosica)** hanno recentemente promosso il progetto "**Rimpiattino**", una doggy bag fatta interamente di carta. Il 54% dei ristoratori intervistati non conosce ancora questo strumento ma si dichiara interessato ad adottarlo, il che fa ben sperare per il futuro dello spreco alimentare.