# Doggy bag, al ristorante la richiedono quasi 4 italiani su 10

doggy-bag-ristorante-perche-e-importante-chiederla-2-e6c6504b

Quasi quattro italiani su dieci (37%) quando escono dal ristorante si portano sempre, spesso o talvolta a casa gli avanzi con la cosiddetta doggy bag, mentre una percentuale del 18% lo fa solo raramente. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè sui comportamenti alimentari degli italiani nell'estate 2019. L'analisi evidenzia anche come il 14% degli italiani ritenga maleducato e volgare o motivo di vergogna richiederla. Da sottolineare poi che il 21% degli italiani non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori, mentre la parte restante non li chiede perché non sa che farsene.

**Italia vs estero**

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 - sottolinea Coldiretti - la doggy bag è una prassi consolidata per gli stessi Vip. Una abitudine che non ha ancora contagiato capillarmente l'Italia dove permangono molte resistenze anche se di fronte a questa nuova esigenza 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. Peraltro molte delle porzioni avanzate possono essere consumate a casa semplicemente riscaldandole oppure utilizzate come base per realizzare ottime ricette.

**Lo spreco alimentare**

In Italia è in vigore la legge 166/16 sugli sprechi alimentari che "promuove l'utilizzo, da parte degli operatori nel settore della ristorazione, di contenitori riutilizzabili idonei a consentire ai clienti l'asporto degli avanzi di cibo". Nonostante la maggiore attenzione, il problema resta però rilevante con gli sprechi domestici che - denuncia Coldiretti - rappresentano in valore ben il 54% del totale e sono superiori a quelli nella ristorazione (21%), nella distribuzione commerciale (15%), nell'agricoltura (8%) e nella trasformazione (2%) per un totale di oltre 15 miliardi che finiscono nel bidone in un anno.

Lo spreco di cibo nelle case degli italiani sale durante l’estate con l’aumento delle temperature che rendono più difficile la conservazione dei cibi. Tra gli alimenti più colpiti svettano infatti verdura e frutta fresca, seguite da pane fresco, cipolle e aglio, latte e yogurt, formaggi, salse e sughi. Non si tratta quindi solo di un problema etico, ma che determina anche - conclude la Coldiretti - effetti sul piano economico ed anche ambientale per l’impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti.

**QUANDO ESCE DAL RISTORANTE RICHIEDE LA DOGGY BAG CON GLI AVANZI ?**

Sempre, spesso, talvolta 37% Raramente 18% Non lascio mai avanzi 21% No perché non è educato, volgare, da poveracci o mi vergogno 14% Non saprei cosa farmene 6% Non rsponde 4%
Fonte: Indagine Coldiretti/Ixè