Spreco alimentare, Fipe premiata a Roma per il progetto Rimpiattino

“La **battaglia contro lo spreco alimentare** è prima di tutto culturale e gli oltre 110mila ristoratori italiani sono pronti a diventare dei formidabili educatori sul territorio. Grazie al progetto **Rimpiattino**, realizzato insieme a **Comieco**, siamo riusciti a evitare che la quantità di cibo di circa 15mila pasti ordinati e non consumati venisse gettata tra i rifiuti, come purtroppo accade troppo spesso. Le cosiddette **doggy bag**, molto diffuse specie nei paesi anglosassoni, finora hanno faticato a prendere piede in Italia, ma grazie a questa iniziativa speriamo di aver messo in moto un processo virtuoso. Essere stati premiati da un'eccellenza quale è l'associazione Last Minute Market, la prima a sollevare in Italia il problema dello spreco alimentare, è per noi motivo di grande orgoglio e ci spinge a diffondere in maniera sempre più capillare il Rimpiattino”.

Così **Rodolfo Citterio**, consigliere di **Fipe - Federazione italiana dei Pubblici esercizi**, commenta il riconoscimento ricevuto oggi pomeriggio a Roma, presso il ministero dell'Ambiente, nell'ambito della 7° edizione del **premio Vivere a Spreco Zero**.

Il progetto Rimpiattino è stato ritenuto il migliore nella categoria “Imprese”. Un progetto cui la Fipe ha cominciato a lavorare in seguito all'entrata in vigore della legge 166, la prima sullo spreco alimentare, che ha visto come prima firmataria l'on. Maria Chiara Gadda e che è divenuto realtà nel corso del 2019, prima a Firenze e poi nel resto d'Italia.

“Gli ultimi dati testimoniano che non sono i ristoranti il luogo in cui si spreca la maggior quantità di cibo – sottolinea Citterio –, ma questo non significa che anche i ristoratori non debbano dare il loro contributo. Nel corso dell'anno abbiamo distribuito 35mila rimpiattini in 875 ristoranti di 22 città e la risposta dei clienti è stata straordinaria. A questo progetto si accompagna il manifesto per una cucina a spreco zero e un lavoro per rendere sempre più sostenibile la ristorazione italiana, che è un'eccellenza che tutto il mondo ci invidia. Ora anche di più”.