Doggy bag, FIPE: “Sì all’uso, ma i consumatori vanno responsabilizzati”

20240111091409doggybagrestaurant-b82f7023

È stata ufficialmente presentata la proposta di legge dal titolo **“Obbligatorietà della Doggy Bag”** in sala stampa della Camera dei Deputati, come anticipato qui da **Giandiego Gatta** e **Paolo Barelli** di Forza Italia.

In merito alla proposta, che per ora sembra non aver raccolto il pieno consenso dei ristoratori, **FIPE Confcommercio** esprime da un lato apprezzamento per un’iniziativa che accende un faro su un tema, quello della lotta contro gli **sprechi alimentar**i, oggi più che mai importante per garantire la sostenibilità delle abitudini dei consumatori. Dall’altro, ribadisce con fermezza che è proprio sulla capacità di responsabilizzare questi ultimi che si gioca la partita più importante.

Secondo FIPE, **introdurre l’obbligo in capo ai ristoranti** non è la soluzione al problema dello spreco alimentare, perché la resistenza a chiedere di portarsi a casa il cibo non consumato viene proprio dai clienti, che già oggi, in realtà, possono usufruire di questa possibilità in qualsiasi ristorante del Paese. La proposta, dunque, secondo la federazione “dovrebbe includere **iniziative capaci di sensibilizzare i clienti per convincerli ad abbattere le resistenze culturali**, come la vergogna o l’imbarazzo, che spesso li scoraggiano dall’avanzare richieste al personale del locale”.

Proprio su quest’ultimo aspetto bisogna intervenire con determinazione al fine di **diffondere una vera e propria cultura della sostenibilità alimentare** basata sui concetti della conservazione, della rielaborazione e della valorizzazione di ogni parte del cibo, distintivi della cultura italiana. Su questi temi FIPE si conferma “impegnata attivamente da anni con iniziative concrete e progettualità condivise con numerosi soggetti”.

Tra queste, c’è quella del “**Rimpiattino**”, la versione italiana della famosa “Doggy Bag” che FIPE ha lanciato nell’ottobre 2019. Il progetto, al quale hanno aderito migliaia di ristoranti italiani, ha visto l’introduzione di uno speciale contenitore di carta riciclata, per conservare e portare a casa il cibo e le

bevande non consumati a tavola. Una soluzione che, a lungo andare, consente di favorire un atteggiamento sostenibile non solo al ristorante, ma anche tra le mura domestiche, dove ancora si verifica la maggior parte degli sprechi.

In Italia, ha fatto sapere il deputato e responsabile nazionale Dipartimento pesca e acquacoltura di Forza Italia, Gatta, **ognuno di noi spreca 65 chili di cibo pro-capite l'anno**, per comportamenti sbagliati nel consumo in casa e al ristorante.