Proposta di legge “Doggy bag”, FIPE: “La chiede solo il 15% degli italiani”

20240125111322fipecomieco-859eca68

Al governo è stata presentata la proposta di legge per inserire in Italia l’obbligo della doggy bag, per portare dunque a casa il cibo che avanza da **un pranzo o una cena al ristorante**.

Su tale pratica – molto poco diffusa nel nostro Paese – si è prontamente espressa anche **FIPE Confcommercio** che in una conferenza stampa a Roma ha snocciolato una serie di numeri utili a inquadrare lo scenario di applicazione della proposta grazie al lavoro del suo **Ufficio Studi** che vede al timone **Luciano Sbraga**.

Secondo FIPE, **solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato** durante un pranzo o una cena al ristorante, eppure la quasi totalità dei ristoratori (il 91,8%) è attrezzata per consentirlo. La percentuale scende all’11,8% **se consideriamo, invece, il vino**.

A spiegare la scarsa tendenza della cosiddetta doggy bag, per un ristoratore su due ci sarebbe l’imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (per il 19,5%) e l’indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare la richiesta. Fattostà, che **il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità** di portare a casa quanto non si è riusciti a consumare. Per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante.

I PROGETTI “RIMPIATTINO” E “SPRECOMETRO”

A Roma, FIPE e **Comieco** (il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica) hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso **il progetto “Rimpiattino”**, che in sostanza sarebbe la versione italiana della doggy bag, attraverso cui sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all’iniziativa contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. In totale, ad oggi, **sono stati 24mila i “Rimpiattini” distribuiti tra 875**

ristoranti di 22 città.

FIPE ha poi presentato anche la nuova funzionalità dell'app **"Sprecometro"** che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche, frutto di una collaborazione con l'**Osservatorio Waste Watcher International** guidato dal professore Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"*Rinnoviamo con impegno e responsabilità la collaborazione con Comieco per rilanciare un'iniziativa che dal 2019 ha fatto tanta strada, entrando in molti ristoranti d'Italia sia per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare che per dare al cibo il valore che merita* – ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani** , Presidente di FIPE –. *Che il contrasto dello* ***spreco alimentare****, tema su cui la federazione è da sempre in prima linea, sia sempre di più nell'agenda politica è un fatto positivo, perché raccoglie anche i valori di Expo Milano 2015 ma la giusta sfida pone anzitutto uno sforzo culturale per* ***superare i tanti pregiudizi*** *che ancora condizionano le scelte delle persone*".

Per il presidente, è necessaria una 'spinta gentile' che porti ad assumere comportamenti virtuosi in grado di fare la differenza. La diffusione su base volontaria del "Rimpiattino" tra i ristoratori ha proprio l'obiettivo di abbattere il muro dell'imbarazzo che ancora oggi rappresenta l'ostacolo più importante alla **diffusione dei comportamenti anti spreco**.