

Family bag, al ristorante si impara a non sprecare

Pubblicato: Martedì 21 Febbraio 2017



L'iniziativa era stata presentata anche al **FestivalGlocal 2016**, nella sezione **GlocalCibo**.

Ora diventa realtà e soprattutto una iniziativa "istituzionale": la **Family Bag**, promossa da Comieco e Slow Food arriva a varese, sotto l'egida dell'Amministrazione Comunale.

Quella che in molti ancora chiamano ancora "**doggy bag**" (il "sacchetto per il cane") comincerà ad espandersi anche nei locali di Varese, con il nome di "Family bag" e un design chic, pensato dall'architetto e designer internazionale (con studio milanese ma con casa sul lago Maggiore lombardo, ad Angera...) **Michele De Lucchi**.

«Lo presenteremo tra poco ufficialmente – anticipa **Dino De Simone**, assessore all'ambiente di Varese – ma ormai è un progetto a cui stavamo lavorando da tempo. Hanno già dato la loro adesione una decina di ristoranti varesini, di tutti i tipi, che per questo avranno la prima fornitura delle bag da Comieco gratuitamente. L'idea era inizialmente legata all'Expo, ma ha continuato anche dopo. E anche Varese intende inserirsi in quell'Alveo».

L'idea è già in uso in tutto il mondo, da molti anni: quello che non si finisce al ristorante, si porta a casa in un pacchettino: l'avanzo non viene buttato via, e può essere tranquillamente consumato a casa in un pasto successivo. Idem per le bottiglie di vino: quel che non viene consumato viene richiuso e portato a casa per essere bevuto in momenti successivi. In Italia però, questa abitudine stenta a decollare.

Il progetto, che su scala nazionale è già partito in altre città come Milano, Roma e Bergamo, è pensato – e realizzato, con un packaging in carta realizzato apposta per l’occasione – proprio dal consorzio di raccolta carta **Comieco**, insieme a **Slow Food**. La lista dei nomi dei primi ristoranti partecipanti sarà resa nota nell’incontro di presentazione.



Dino de Simone e Claudio Moroni con il packaging di Comieco

«Quello del portare a casa propria quello che non si è mangiato al ristorante é un’abitudine consolidata nel resto d’Europa – spiega **Claudio Moroni** , responsabile della condotta Slow Food di Varese – In Italia invece è un importante passaggio culturale, ancora da imparare. In Italia prevale la vergogna a chiedere qualcosa di cui peraltro si ha diritto visto che è stata pagata. Tenere il vino e degustare quello che resta comodamente a casa, oppure mangiare con calma, in una altro pasto, quello che non si è finito è però innanzitutto una norma antispreco, ed ecologica. Una volta superata la barriera, si impara che non è bello sprecare, magari si impara anche a non sprecare anche a casa».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it