

“Se avanzo mangiatemi”: arriva a Varese la doggy bag chic

Pubblicato: Lunedì 27 Febbraio 2017



Vedr  il suo debutto sabato grasso, 4 marzo 2017, e proseguir  fino a esaurimento delle prime scorte di scatole, “se avanzo mangiatemi” il progetto di doggy bag (o “family bag” come preferiscono chiamarla i varesini) avanzato da **Comieco** e **Slow Food** in collaborazione con il **Comune di Varese** per mettere in pratica la legge contro lo spreco alimentare presentata dall’onorevole varesino **Maria Chiara Gadda** e entrata in vigore qualche mese fa.

Un progetto che coinvolge, fino ad ora, 8 ristoranti varesini in qualit  di sperimentatori, ma che ha l’ambizione di essere portato a tutti i ristoratori della citt . A parlarne, questa mattina, il sindaco **Davide Galimberti** con gli assessori **Dino de Simone** e **Ivana Perusin**, l’onorevole **Maria Chiara Gadda**, il responsabile della condotta Slow Food varesina **Claudio Moroni**, il Direttore Generale di Comieco **Carlo Montalbetti**, il critico gastronomico **Paolo Massobrio**, la rappresentante dei gestori di Locali Confccommerce **Antonella Zambelli**, lo scrittore **Andrea Kerbaker** che con Michele Lucchi ha coordinato il team Comieco che ha realizzato l’originale packaging, oltre naturalmente i gestori dei ristoranti coinvolti nel periodo di sperimentazione.

DA DOVE ARRIVA “SE AVANZO MANGIATEMI”

Il progetto “**Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi**”, al quale il Comune di Varese ha aderito,   di **Comieco** e **Slow Food** nato con lo scopo di ridurre le quantit  di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalit  nei ristoratori e nei clienti. Il progetto, gi  diffuso a **Milano, Bergamo e Roma**,   nato dal coinvolgimento dell’architetto **Michele De Lucchi** e dello scrittore **Andrea Kerbaker** che,

insieme ad un team di professionisti tra designer e illustratori, hanno realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo troppo spesso lasciati nei piatti dei ristoranti a fine cena.

«E' stato innanzitutto un divertimento per tutto il team – ha commentato **Andrea Kerbaker** – Perché è un argomento interessante e stimolante, che ha scatenato la creatività di tutti: dai designer, che per realizzare i contenitori hanno preso ispirazione persino dalla torre Velasca, a me, che ho “prodotto” un raccontino per l'occasione».

«Dopo i risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone, questa volta abbiamo voluto mettere a disposizione il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare. – Ha dichiarato il **Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti** – vogliamo che le nostre Doggy Bag, riciclabili perchè fatte in cartone ovviamente riciclato, diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi».

«Sono molto contenta che la città di Varese abbia deciso di aderire a questo progetto – ha aggiunto l'Onorevole **Maria Chiara Gadda** – La legge per favorire la donazione delle eccedenze alimentari è entrata in vigore a settembre, ma le norme da sole non bastano: è fondamentale che sul territorio vengano messi in atto progetti che ne colgono lo spirito e gli obiettivi. La “doggy bag” è un imballaggio dal ruolo educativo importante, che incentiva buone pratiche di consumo: e avrà raggiunto davvero il suo obiettivo quando i cittadini non dovranno più utilizzarla, perché avranno capito che è importante consumare il giusto. Nel frattempo, la “doggy bag” colorata e accattivante di Comieco, può dare una mano a tutti noi a vincere l'imbarazzo: quello di chiedere al ristoratore di portare a casa quanto ordinato e non consumato è un fatto di civiltà, è un bene per tutti».

UNA DOGGY BAG “DI DESIGN” PER VINCERE L'IMBARAZZO (E ABITUARE I RISTORATORI)

I primi 8 ristoratori aderenti hanno il grande merito di essere “di buon esempio” per i consumatori ma anche per la loro categoria: Una resistenza culturale tutta italiana – negli altri paesi la formula della doggy bag, per portare a casa ciò che non si è mangiato al ristorante è ampiamente radicata – che impedisce la richiesta della sportina porta avanzi. Un impedimento **troppo spesso derivato da vergogna e imbarazzo (41% degli italiani)** secondo una ricerca di Last Minute Market e SWG) o dalla **mancata disponibilità dei ristoratori (62% degli italiani)**, secondo la stessa ricerca).

E SE SERVISSE A MANGIARE DI PIU' (E PIU' SERENAMENTE)?

Interessante anche la proposta emersa durante la presentazione dal noto critico **Paolo Massobrio**, anima di “Identità Golose”, del club di Papillon e della guida “Il Golosario”: «Negli ultimi anni l'abitudine nei ristoranti è di ordinare un piatto in meno, perchè temiamo di non mangiare tutto. Ma perchè invece non ordinare tutto quello che ci piace sulla carta, con la serenità di portarsi a casa quello che non si riesce a mangiare subito? La doggy bag è in grado di permetterlo. Rendendo anche un piacere, quello che è un passaggio importantissimo nella messa in pratica del progetto di economia circolare»

I RISTORANTI COINVOLTI

Ristorante Il Gestore, Viale Aguggiari
Pizzeria La Piedigrotta, via Romagnosi
Ristorante Tana dell'Orso, borgo di Mustonate
Ristorante Vegano Nutrymento, via Cavour
Ristorante il Teatro, via Croce
Pizzeria Tredici8, via Cairoli
Ristorante Vecchio Convento, viale Borri

Ristorante Amsteak

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it