

VareseNews

Parte da Varese il “rimpiattino”, il contenitore per non sprecare il cibo del ristorante

Pubblicato: Giovedì 31 Gennaio 2019



Comincia a diventare una abitudine anche in Italia la pratica delle **doggybag**, i contenitori per portare a casa alimenti e bevande non terminati al ristorante.

Una pratica che sta per avere un ulteriore slancio grazie all’iniziativa contro lo spreco alimentare promossa da **Comieco (Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone)** e **Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)** e in collaborazione con il **Comune di Varese**.

Il nome italiano scelto per il contenitore che consente di portarsi a casa gli avanzi del ristorante è **Rimpiattino**: in cartoncino, riciclabile al 100%, disegnato dal designer **Giulio Iacchetti** e illustrato da **Guido Scarabottolo**, il contenitore torna nei ristoranti dopo un primo periodo di test.

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

L’intento del progetto, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, è quello di rendere quello di portarsi a casa cibo e bevande non guaste al ristorante una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana: al momento Fipe Nazionale ne ha commissionati a Comieco circa 15mila, e a Varese e provincia si potrà richiederlo in 23 ristoranti che al momento hanno aderito

all'iniziativa.

A presentare questa mattina l'iniziativa c'erano il sindaco **Davide Galimberti**, il Direttore Generale di Comieco – varesino, anzi di gazzada Schianno – **Carlo Montalbetti**, **Dino De Simone**, Assessore all'Ambiente del Comune di Varese e **Antonella Zambelli**, presidente nazionale di Fipe Rosa e vice presidente provinciale di Fipe Varese. Con loro anche la consulente tecnica di Fipe, varesina anch'essa (meglio: di Arcisate) **Maria Teresa Broggin Moretto**: un team di studio e di test tutto varesino per una iniziativa destinata a "coprire" tutta l'Italia.

«A Varese – ha spiegato il Sindaco **Davide Galimberti** – abbiamo messo in campo diverse iniziative incentivanti che possono contribuire ad evitare sprechi e rispettare l'ambiente, seguendo attivamente quelle che sono le indicazioni delle legge promossa dall'onorevole Gadda nell'ambito della lotta allo spreco alimentare. Ringrazio quindi tutti i promotori di questo progetto perché rientra pienamente in quelle che sono le nostre priorità e impegni».

«La lotta allo spreco alimentare è davvero importante e noi ci crediamo – ha affermato l'assessore **Dino De Simone** – Ringraziamo Comieco e Fipe per avere lanciato questa iniziativa e aver scelto Varese prima come città sperimentale e poi come prima città di utilizzo del "Rimpiattino" nei nostri ristoranti. Crediamo che tanti cittadini vorranno essere protagonisti attivi di questa iniziativa richiedendolo e contribuendo a far cambiare il nostro modo di vivere».

«La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall'altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante. – spiega il varesino **Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco** – Allargare l'adozione di questa buona pratica è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili, come la raccolta differenziata di carta e cartone che a Varese nel 2018 ha registrato risultati positivi con più di 5 mila tonnellate di materiale raccolto; è il segno tangibile di una consolidata consapevolezza ambientale da parte dei cittadini».

CRESCE L'ATTENZIONE AD EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE

«Si tratta di una iniziativa che unisce il ristorante ai comportamenti più "di famiglia", dove spesso si rimpiatta quello che non si è mangiato nel pasto precedente e nulla va sprecato e il nome, trovato in un coconcorso tra ristoratori, rende bene l'idea – sottolinea **Antonella Zambelli** – Tanto che, da una indagine Fipe sul Rimpiattino, ben il **92% si dichiara favorevole all'iniziativa** e il 66% è pronto ad aderire».

Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge inoltre che negli ultimi anni è notevolmente aumentata l'attenzione al tema dello spreco alimentare da parte sia dell'opinione pubblica sia delle imprese della ristorazione. Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il **problema dello spreco di cibo** nei loro esercizi viene considerato **rilevante** (tra questi il 50,6% lo considera molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe, il **consumo finale** è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori), seguito dall'**approvvigionamento** e dalla **preparazione**, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Ma qual è la ragione di fondo del problema? Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato. A questo si unisce una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, un fatto segnalato dal 69% degli intervistati. Lo stesso problema avviene per il vino. I motivi risiederebbero principalmente, secondo gli imprenditori, nell'**imbarazzo** (55%), seguito da **scomodità** (19,5%) e **indifferenza** (18,3%).

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all'indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it