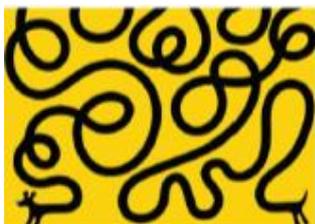




Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi: tutta la creatività italiana contro lo spreco alimentare

Il progetto è promosso da Comieco in collaborazione con Slow Food Italia, con la regia dell'arch. Michele De Lucchi e del prof. Andrea Kerbaker



Milano, 31 marzo 2015 - Sono tante, troppe, le tonnellate di cibo che ogni giorno vengono buttate via in tutto il mondo e Milano non fa eccezione.

E grande è la quantità di alimenti che ogni giorno rimane nei piatti e viene riportata in cucina nei ristoranti del capoluogo lombardo. Il triste destino di queste pietanze è finire nell'immondizia e andare ad accrescere le già grandi montagne di rifiuti che provengono dagli avanzi alimentari.

Contro questo spreco intollerabile è sceso in campo **Comieco** – il Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli Imballaggi Cellulosici – che da 30 anni garantisce il recupero e l'avvio a riciclo di carta e cartone provenienti dalle raccolte differenziate urbane e promuove la diffusione di comportamenti sostenibili e buone pratiche per la riduzione degli sprechi.

Trasformare un problema in opportunità e far partire una rivoluzione culturale: con questi obiettivi nasce il progetto “**Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi**”, che ha lo scopo di ridurre le quantità di alimenti gettati e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti. Il progetto, realizzato in collaborazione con **Slow Food Italia**, ha subito incontrato l'adesione entusiasta di importanti esponenti della cultura italiana come l'arch. **Michele De Lucchi** e il prof. **Andrea Kerbaker** che hanno coordinato un team di professionisti chiamati a fare della doggy bag un vero e proprio oggetto d'autore. Parliamo dei designer **Giulio Iacchetti**, **Matteo Ragni** con **Chiara Moreschi** e **Francesco Faccin** per la progettazione di tre diversi contenitori per cibi e bevande e degli illustratori **Olimpia Zagnoli**, **Beppe Giacobbe** e **Guido Scarabottolo** che hanno illustrato ad arte le confezioni.

Il progetto “**Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi**” è la risposta italiana di chi ha deciso di dire no agli sprechi alimentari: la doggy bag diventa così il prodotto alla base di una vera e propria rivoluzione culturale che coinvolge tutti gli attori della filiera alimentare, dallo chef, al team del ristorante ai clienti i quali, forti della grande carica d'ironia e di umorismo di cui sono vestiti i contenitori per vino e alimenti, non dovranno più sentirsi in soggezione nel portare a casa quanto rimasto a fine pasto.

L'idea nasce dalle situazioni in cui ognuno di noi si è trovato almeno una volta: rinunciare ad accompagnare la cena in un buon ristorante con una bottiglia di vino perché i commensali sono



troppo pochi per terminarla oppure arrivare a fine pasto e non godersi il dolce perché, si sa, lasciare la torta nel piatto non sta bene ed è proprio un peccato soprattutto quando si tratta di buona cucina.

Grazie alla collaborazione con Slow Food Italia sono già 75 i ristoranti milanesi e lombardi coinvolti che, a partire da aprile, riceveranno gratuitamente un kit di contenitori. Ma un ruolo di primo piano è riservato ai clienti dei ristoranti che una volta ricevuto il set 'salva spreco', lo potranno utilizzare anche la sera successiva per andare a cena da amici con una bottiglia di vino mostrando con orgoglio la loro doggy bag d'autore.



Per ulteriori informazioni:

Ufficio stampa COMIECO

Close to Media Tel: 02.70006237

Giulia Ferrario, Stefania Canzano, Irene Lambusta

giulia.ferrario@closetomedia.it; stefania.canzano@closetomedia.it; irene.lambusta@closetomedia.it

Slow Food Italia

Elisa Virgilito

Tel 0172 419666

e.virgilito@slowfood.it

Ufficio stampa Prof. Andrea Kerbaker

Kasa dei Libri Tel: 02.66989018

Arianna Camaggio

ac@kerbaker.it

Ufficio stampa Arch. Michele De Lucchi

Monica del Torchio

Tel: 02. 63786846

m.deltorchio@amdl.it