

BAG
DOGGY

SE AVANZO
MANGIATEMI





illustrazione: Guido Scarabottolo

Ristorante, interno sera. Una coppia nel posto d'angolo, più o meno a metà pasto. Alessandra e Giancarlo. Stanno mangiando il secondo; lei ha quasi finito, lui non è neppure a due terzi, e procede svogliato. Sulla tovaglia bianca, il consueto bric à brac di un tavolo imbandito: salino, olieria, pane sbocconcellato, una bottiglia d'acqua frizzante quasi vuota, quella del vino appena a metà. La conversazione procede rilassata, tra resoconti della giornata e programmi di viaggio estivi, distratta di tempo in tempo dai movimenti alla grande tavolata del centro, dove un gruppo di una decina di commensali intreccia dialoghi rumorosi.

“Basta”, dice lui di colpo, allineando forchetta e coltello, “I had enough. Mi dispiace moltissimo, ma devo proprio lasciarlo”. Alessandra lo guarda muovendo veloce le palpebre. “Che peccato, tesoro”, dice comprensiva. “Non ti piace o non ce la fai?”

“No, no, è buonissimo. First class”, risponde Giancarlo, che non si sente realizzato se in una frase non mette almeno un paio di parole inglesi. “E’ che proprio non ce la faccio”.

Lei ha lo sguardo davvero costernato. Guarda nel piatto ancora mezzo pieno, con la carne rossastra, le patate al forno, gli intingoli multicolori che avrebbero messo voglia di mangiare perfino a Marco Pannella durante il suo più lungo sciopero della fame.

“Potremmo chiedere se ci fanno un pacchetto da portare a casa”, butta lì come per caso.

Giancarlo si raddrizza sulla sedia “Ah no eh!!!” dice con tre punti esclamativi. “No way!!!!” Quattro punti esclamativi. “Noi quelle cose lì non le facciamo”. Proprio così dice: “quelle cose lì non le facciamo”, con il tono che avrebbe usato se gli avesse proposto di affittare il loro letto matrimoniale per girarci una scena di un film porno, o di finanziare un progetto di ricerca del

mostro di Loch Ness nel deserto di Gobi.

Alessandra scuote la testa. “Uffa, come sei vecchio”, commenta. Ma non è polemica, solo dispiaciuta. Non ama lo spreco, genuinamente.

E' stata una cena piacevole, non vogliono guastarla con una lite. In attesa del prossimo argomento, lasciano che la conversazione langua. Fanno girare lo sguardo verso il largo tavolo nel mezzo della sala, dove da poco è iniziato un movimento convulso. Sembra che si stiano scambiando dei sacchetti, tra lazzi e gridacchiamenti insulsi.

“Ma che diavolo fanno?” chiede Alessandra al cameriere che si è avvicinato per versare da bere.

Lui sembra non aspettare altro che la domanda. “Oh, è il progetto *Se avanzo mangiatemi*, dice. Non lo conoscete?” Scuotono la testa con un movimento ritmico.

“E' un'idea di quelli del Comieco – sapete, quelli che si occupano del riciclo della carta”. Mentre Giancarlo annuisce, Alessandra guarda il cameriere come se le avesse chiesto il nome del terzino sinistro del Sassuolo. “Hanno fatto disegnare un packaging speciale per portare via dal ristorante il cibo che non sono riusciti a consumare, se ce n'è. *Se avanzo mangiatemi*, per l'appunto”

Alessandra si sporge oltre le spalle del cameriere. “Fichissimo!” dice a voce altissima, piena di eccitazione. “Meno male che almeno non batte le mani...”, pensa Giancarlo. “Ce n'è uno stupendo, tutto colorato, dice, con una specie di serpente che corre sui lati”.

Il cameriere non si gira neppure. “Non è un serpente, è un cane lunghissimo. Sa, in inglese questi sacchetti si chiamano...”

“Doggy Bag”, interviene Giancarlo, evidentemente meno distratto e annoiato di quanto non sembri. “Mica male”, finisce con l'accondiscendere dopo una pausa. “E i disegni sono tutti diversi?” chiede, mentre con una mano sul bicchiere gli

impedisce di versare.

“Sia i disegni che gli involucri. Ci ha lavorato un gruppo di tre designer che hanno fatto i sacchetti e tre illustratori che li hanno personalizzati. E tutto il progetto è stato coordinato da un architetto e uno scrittore. Una miscela che al 50% può uscirne uno schifo tremendo e all'altro 50 una cosa unica. A me pare che ce l'abbiano fatta”.

“Ma non c'è dubbio, sono allegrissimi”, dice lei. “Aspetta che gli faccio una foto”. Prende il telefonino dal tavolo e punta i vicini. “Potete averne anche voi, se volete”, la interrompe il cameriere. “Così ci mettiamo quel secondo che il signore non ha finito, che sarebbe un vero peccato buttarlo via, non crede?”

“Ma certo”, replica Giancarlo, “what a waste. E che peccato che non ci sia anche un contenitore per il vino. Abbiamo avanzato pure quello”.

“Chi le ha detto che non c'è? E come se c'è: uno per designer, ciascuno con la sua illustrazione. Sono richiestissimi. Sa, finalmente anche da noi la gente si sta rendendo conto che portare a casa il cibo è una sacrosanta lotta allo spreco, un fatto di civiltà”.

Momento di silenzio. “Allora, se siete d'accordo vado a prendervene uno per la carne e uno per la bottiglia. Oppure uno solo: ce n'è uno dove ci si può mettere tutto insieme”.

“Ma certo, che bella idea: go for it, sono più che d'accordo!”

“Credevo che noi queste cose qua non le facessimo...” gli dice Alessandra prendendogli la mano.

“No? Darling, e perché mai non dovremmo farle?”

Se fossimo in un giallo americano, lei tirerebbe fuori una 44 Magnum e gli sparerebbe un colpo in testa. Ma siamo in un ristorante milanese: si limita a infilargli l'unghia nelle carni. Giancarlo non si lamenta neppure troppo; e, colto di sorpresa, non lo fa neanche in inglese.



illustrazione: Beppe Giacobbe

One night at a restaurant. A man and a woman, Giancarlo and Alessandra, are sitting at a corner table, roughly half way through their meal. They're having their main course: Alessandra is almost done, but Giancarlo has barely had two thirds and continues listlessly. The usual bric-à-brac of a decked table is scattered across the white cloth – salt shaker, oil jug, bits of bread, an almost empty bottle of sparkling water, a half-empty bottle of wine. A relaxed conversation is going on, with reports on the day and summer holiday plans, only diverted now and then by some turmoil at the big central table, where a group of about ten are talking loudly. "I'm done," he says suddenly, laying down his fork and knife. "Ça suffit. I'm so sorry, but I have to leave this." Alessandra turns a blinking eye towards him. "Too bad, darling," she sympathizes. "Don't you like it? Or is it too much?" "It's great. Impeccable," says Giancarlo, who can hardly refrain from stuffing each sentence with a couple of words in French, "but it's really too much." She turns a dejected look to the dish, with still a lot of red meat, baked potatoes, and multi-coloured sauces in it that would have lured even Marco Pannella, the leader of the Italian Radical Party, into giving up his most persistent hunger strike. "Why don't we ask for a take-away pack?" asks Alessandra almost casually. Giancarlo straightens his back and spouts: "No way!!!" with three exclamation marks. "Jamais!!!!" with four exclamation marks. "We won't do anything of the sort." That's exactly what he says: "We won't do anything of the sort", as if she had suggested they might rent their bed for a porn movie shooting, or fund a research project on Loch Ness in the Gobi desert. Alessandra shakes her head: "Gosh, you're such a bore," she says. But this is no complaint, just dismay. She genuinely loathes wasting. They enjoyed their dinner so far, and don't want to spoil it with

an argument. Pending the next topic, they let the conversation die away. They look at the big table in the middle of the room, where frantic bustle has been going on for some time. They seem to be passing on bags, with silly jokes and laughing.

Alessandra turns to the waiter, who has come to pour beverages: "What the heck are they doing?" she asks.

A question he was definitely expecting, or so it seems: "Oh, it's the project Eat your Leftovers," he promptly answers. "Ever heard about it?"

They both shake their heads.

"It's an idea of the guys at Comieco – you know, the ones involved in paper recycling." While Giancarlo nods, Alessandra looks at the waiter as if he had asked her to name the left-back of the Sassuolo, a minor football team of Emilia-Romagna. "They had a special packaging designed to take home any leftovers from the restaurant. It's called, indeed, Eat your Leftovers."

Alessandra looks beyond the waiter. "Cool!" she shouts, full of excitement. "At least she didn't clap her hands...", thinks Giancarlo. *"There is a beautiful one, brightly coloured, with something like a snake running along the side."*

The waiter hardly turns. "It's not a snake. It's an extra-long dog. You know, in English that bag is called..."

"Doggy Bag," steps in Giancarlo, who is obviously less absent-minded and bored than he looks. "Not bad," he concedes after pausing for a while. "And are there different motifs?" he asks, while stopping the waiter from pouring into his glass.

"There are different motifs and packs. Three designers were involved to create the bags, and three illustrators to customize them. The whole project was coordinated by an architect and a writer. A mix that could result either into utter crap or into something unique. I think they got it right."

"Absolutely, they are so bright," she says. "Wait, I'll take a picture." She grabs her mobile phone from the table and aims at their

neighbours.

"You can have some if you want," says the waiter, "We can pack the gentleman's leftovers. It would be such a shame to waste them, wouldn't it?"

"Of course," answers Giancarlo, "quel gâchis. And too bad there's no pack for the wine. We've left some of that too."

"Who says there isn't? Of course there is: one from each designer, and each with its own motif. They are highly appreciated. You know, people in Italy now realize that taking home their leftovers is an excellent way to reduce waste, a deed of civility." Silence. "So, if you agree I'll get one for the meat and one for the wine. Or just one that fits for all."

"Of course, great idea: allez-y. I absolutely agree!"

"I thought we didn't do anything of the sort..." says Alessandra while taking his hand.

"Don't we? Chérie, why shouldn't we?"

In an American crime novel, she would grasp her 44 Magnum and shoot him in his head. But this is a restaurant in Milan, so she just digs her nails into his flesh. Giancarlo doesn't complain too much and, taken by surprise, doesn't even do so in French.

Andrea Kerbaker



illustrazione: Olimpia Zagnoli

“Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi”

è un progetto ideato da Comieco, in collaborazione con Slow Food Italia e la prestigiosa regia dell'Arch. Michele De Lucchi e del prof. Andrea Kerbaker, che hanno coordinato un team di importanti professionisti. 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 per l'illustrazione ad arte delle confezioni.

Nel contesto di EXPO2015, quello degli sprechi alimentari è uno dei temi centrali. Proprio perchè il packaging ha un ruolo strategico in tema di sostenibilità e riduzione degli sprechi alimentari, è nato “Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi”, un progetto caratterizzato da una forte valenza sociale, culturale ed ambientale che promuove e stimola l'impegno di consumatori e ristoratori con l'adozione delle confezioni doggy bag. In questo modo offriamo una seconda vita a importanti vini o cibi, lavorati con arte e passione, che i clienti non terminano e il personale di sala riporta in cucina.

“Doggy Bag – Eat your Leftovers” is a project conceived by Comieco in cooperation with Slow Food Italia, under the top-level direction of architect Michele De Lucchi and professor Andrea Kerbaker coordinating a team of outstanding professionals, including designers Giulio Iacchetti, Matteo Ragni with Chiara Moreschi, and Francesco Faccin for the creation of three different food and beverage packs, as well as illustrators Olimpia Zagnoli, Beppe Giacobbe, and Guido Scarabottolo for the art work of the packs. Food waste is a major issue in the Expo 2015 context. The strategic role of packaging for sustainability and food waste reduction is stressed by “Doggy Bag – Eat your Leftovers,” a project of significant social, cultural and environmental value that promotes and encourages the involvement of consumers and restaurant owners through the adoption of the doggy bag packs. It is one way to ensure a second life to important wines or foodstuffs, the products of craftsmanship and passion, that clients do not wish to consume and waiters would take back for disposal.





Beppe Giacobbe, *illustratore*



Guido Scarabottolo, *illustratore*



Olimpia Zagnoli, *illustratrice*



Francesco Faccin, *designer*



Giulio Iacchetti, *designer*



Matteo Ragni e Chiara Moreschi, *designers*



Comieco, Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, da 30 anni si occupa di razionalizzare, organizzare, garantire e promuovere l'avvio a riciclo di carta e cartone raccolti in modo differenziato dagli italiani. In 30 anni l'Italia ha compiuto notevoli passi avanti verso uno stile di vita più attento all'ambiente e alle risorse: la raccolta differenziata si è affermata e sviluppata e il riciclo degli imballaggi cellulosici ha raggiunto il 90% circa. Ma per una completa cultura della sostenibilità occorre fare ancora un piccolo passo: limitare gli scarti e gli sprechi di materiali e prodotti che possono essere invece recuperati. Il progetto "Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi" va esattamente in questa direzione.

For 30 years Comieco, the National Consortium for recovery and recycling of paper and board packaging, has been involved in rationalizing, organizing, ensuring, and promoting the recycling of paper and board obtained through separate collection in Italy. In these 30 years significant progress has been made in the Country towards lifestyles focused on greater environmental and resource awareness: separate waste collection has broadly developed and approximately 90% of paper and board packaging is now recycled. However, a comprehensive culture of sustainability requires one more step: reducing the waste of materials and products that can be recovered. This is, indeed, the purpose of the project "Doggy Bag - Eat your Leftovers".



Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

Slow Food Italia ha deciso di sostenere l'iniziativa perchè ritiene che nella rete dei ristoratori, in linea con la sua filosofia, ci siano gli interlocutori giusti: persone e locali che coniugano la cucina di alta qualità alla sensibilità ambientale e sociale.

Slow Food is a major international no-profit association, whose goal is to restore the appropriate value to food while ensuring respect for producers, in harmony with the environment and with all ecosystems, making the most of local wisdom and traditions. Slow Food works in 150 Countries every day to promote good, clean, and fair nutrition for all. Slow Food Italia has decided to support this initiative because it believes it can find the right counterparts among restaurant owners: people and concerns that combine high-quality food with environmental and social awareness, in line with its philosophy.



Iniziativa promossa da / *Sponsored by*
Comieco
in collaborazione con / *In collaboration with*
Slow food Italia

Coordinamento / *Coordination*
Michele De Lucchi e Andrea Kerbaker

Designers / *Designers*
Francesco Faccin
Giulio Iacchetti
Matteo Ragni con Chiara Moreschi

Illustratori / *Illustrators*
Beppe Giacobbe
Guido Scarabottolo
Olimpia Zagnoli

Fotografie / *Photography*
Riccardo Torri

