

DOGGY BAG SENZA IMBARAZZI

Portare via dal ristorante gli avanzi della cena è sempre più trendy. Anche in Italia, dove designer di grido e chef stellati si sono fatti promotori di questa buona abitudine

di ILARIA AMATO scrivilo a dminpratica@mondadori.it

Nei giorni dell'inizio di Expo si parla molto di nutrizione e della necessità di non buttare via gli alimenti. Ma, mentre nei Paesi anglosassoni è normale uscire dai locali con una "doggy bag", cioè un pacchetto con i resti della cena, in Italia siamo piuttosto timidi sul tema: secondo Coldiretti solo un cliente su 10 ne fa richiesta. **E intanto ogni giorno finiscono nella spazzatura 4mila tonnellate di alimenti.** Eppure farsi incartare i gli avanzi non è un segno di maleducazione: «Le difficoltà economiche e una maggiore sensibilità ambientale hanno cambiato le regole» spiega Stefano Denti, autore del libro *Galateo della crisi* (Imprimatur editore). «Adesso ciò che è giusto dal punto di vista etico viene accettato, e anzi caldeggiato, anche dal bon ton». Ecco come adottare quest'abitudine in tre passaggi.

Vinci i tentennamenti L'idea di chiedere la doggy bag ti imbarazza un po'? «Se non l'hai mai fatto, puoi provare per la prima volta nel tuo ristorante di fiducia: il rapporto di confidenza con i proprietari renderà tutto più semplice» consiglia lo psicoterapeuta Gennaro Romagnoli. **E per trovare quel pizzico di spinta che ti manca, soprattutto se sei con i tuoi i figli, pensa che stai dando loro il buon esempio:** «Forse non ci hai mai pensato, ma chiedere la doggy bag è anche un'azione

educativa. Così spieghi ai piccoli che il cibo è prezioso e quello che hanno lasciato nel piatto non va sprecato».

Supera le eventuali resistenze Se i camerieri ti rispondono: «Qui da noi la doggy bag non si usa» spiega loro con garbo che portare via gli avanzi è un tuo diritto, come ha stabilito addirittura una sentenza della Cassazione. Se il no persiste, fai così: **«Poni un paio di domande strategiche, come "Che fine fa questo cibo?" o "Lo date a un'associazione per i meno abbienti?"**» suggerisce la food blogger Chiara Maci. Ricorda poi che al ristoratore non costa nulla: «Punta su frasi frasi come: "Se me lo porto a casa non è una spesa per voi" o "L'ho pagato tutto e lo vorrei mangiare tutto"» aggiunge l'esperta.

Cerca i ristoranti già organizzati In realtà, oggi le cose stanno cambiando anche tra i gestori dei locali. **«I ristoratori sono sempre più aperti nei confronti della doggy bag. Anzi, spesso sono loro stessi a proporla** perché considerano prezioso il cibo che hanno cucinato e, chiaramente, non vogliono che vada sprecato» spiega Massimo Acanfora di Cena dell'amicizia, l'associazione che promuove il progetto "Il Buono che avanza". Una rete di locali, tra cui il prestigioso D'O dello chef stellato Davide Oldani, invita i clienti a portare a casa il cibo non terminato (scopri l'elenco completo su www.ilbuonocheavanza.it). Insomma, la lotta allo spreco è diventata una pratica alla moda, tanto che perfino l'Associazione italiana sommelier ha ideato un'iniziativa ad hoc, "Portami via". Nei ristoranti aderenti gli ospiti si vedono offrire delle eleganti wine bag dove infilare la bottiglia di vino ancora mezza piena (su www.aisitalia.it trovi la lista di tutti i locali che partecipano).

Queste doggy bag, decorate dal designer Michele De Lucchi, saranno distribuite in 75 ristoranti lombardi durante tutto il periodo di Expo: fanno parte del progetto "Se avanzo mangiatemi" del consorzio per il riciclo Comieco, consorzio che nel 2015 compie 30 anni. Se vuoi scoprire cosa è accaduto in tre decenni di lotta allo spreco, visita gli stand itineranti del PalaComieco nelle piazze italiane: prossimi appuntamenti a Messina (7-10 maggio) e Ragusa (14-17 maggio).



WWW.DONNAMODERNA.COM 223