



Gli Italiani e lo spreco di cibo al ristorante. La Doggy Bag arriva a Roma

Secondo un'indagine di Waste Watcher, l'Osservatorio nazionale sugli sprechi di Last Minute Market/Swg, oltre il 90% degli italiani ritiene che nei ristoranti avanzi una grande quantità di cibo ma che esistano strumenti per contrastare questo fenomeno.



Contro lo spreco alimentare arriva 'Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi' di Comieco e Slow Food



1 italiano su 2 pagherebbe un sovrapprezzo per portare a casa gli avanzi di cibo e vino al ristorante con la doggy bag



Roma, 29 Ottobre 2015 – Il “porta avanzi” d'autore di **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e **Slow Food** arriva finalmente anche nei ristoranti della Capitale. Dopo Milano, infatti, il progetto “**Doggy bag – se avanzo mangiatemi**”, nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità in ristoratori e clienti, è stato presentato oggi presso la **Camera di Commercio di Roma**. Durante l'incontro, a cui hanno partecipato **Lorenzo Berlendis, Marco Bolasco, Carlo Montalbetti, Maurizio Pessato, Ermete Realacci, Andrea Segrè, Fabio Spada**, è stata presentata la ricerca sul rapporto tra italiani e doggy bag realizzata da **Waste Watcher**, Osservatorio nazionale sugli sprechi di **Last Minute Market/Swg**.

Dall'indagine emerge che **tre italiani su quattro** sono consapevoli che il cibo o il vino avanzati al ristorante rappresentino uno spreco che può essere evitato grazie alla possibilità di portare a casa quanto rimasto nel piatto o nella bottiglia ma il **41% degli intervistati si vergogna nel richiedere la doggy bag da portare a casa**. Il primo freno alla diffusione in Italia della sportina porta avanzi rimane, quindi, quello dell'imbarazzo: solo il 9% infatti dichiara di farsi dare “sempre” il cibo o il vino avanzati mentre il 77% ritiene che ci siano ancora ostacoli nel portare a casa gli avanzi.

Nonostante, infatti, al giorno d'oggi, tanti ristoratori propongano la doggy bag, la percezione è che una buona parte degli esercenti siano restii a suggerire l'uso ai clienti. Se l'offerta di portare a casa il cibo avanzato venisse dai ristoratori stessi probabilmente i



clienti si sentirebbero meno in imbarazzo. Comunque, **quasi il 70% dei clienti si dichiara molto o abbastanza convinto che il ricorso alla doggy bag prenderà piede anche in Italia e oltre il 60% degli italiani ritiene che una doggy bag di design potrebbe aiutare “molto” o “abbastanza” a superare l'imbarazzo dei clienti nel farsi vedere uscire dal ristorante con un contenitore per gli avanzi.**

Ecco quindi che il progetto “Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi” di **Comieco** e **Slow food**, forte di tutta la creatività italiana unita al design, vuole trasformare un problema in opportunità e far partire una rivoluzione culturale.

Il progetto vanta, infatti, la regia di esponenti della cultura italiana come l'**arch. Michele De Lucchi** e del **prof. Andrea Kerbaker** che hanno coordinato un team di professionisti chiamati a disegnare e realizzare un contenitore per alimenti “d'autore” che ora sbarca a Roma.

Grazie alla collaborazione con Slow Food Italia sono 17 i ristoranti romani coinvolti nell'iniziativa che a partire da Novembre riceveranno gratuitamente un kit di contenitori, ma la rivoluzione culturale deve coinvolgere tutti gli attori della ristorazione alimentare, dallo chef al team del ristorante ai clienti.

*“Comieco, in 30 anni, ha raggiunto ottimi risultati attraverso la raccolta differenziata di carta e cartone e oggi è impegnato in un'altra battaglia, quella contro lo spreco alimentare” - ha dichiarato il direttore generale di **Comieco Carlo Montalbetti**. “Contro lo spreco di cibo, infatti, scendono in campo le nostre doggy bag, completamente riciclabili perché fatte in cartone”.*

*“Affrontare le grandi sfide ambientali richiede politiche coraggiose e un cambiamento degli stili di vita. Non a caso nell'enciclica Laudato Si di Papa Francesco si parla dei mutamenti climatici, ma anche di car-sharing e differenziata. Chiunque ironizzasse quindi su iniziative come la ‘Doggy-bag’ commetterebbe un grave errore. “La Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi” è una bella iniziativa che unisce design e creatività italiani all'obiettivo concreto di ridurre lo spreco alimentare. Una questione di grande attualità, visto che ancora oggi si stima vengano buttati nel nostro Paese oltre un milione di tonnellate di alimenti l'anno” ha aggiunto **Ermete Realacci, Presidente della Commissione Ambiente Territorio e Lavori Pubblici della Camera**. “Proporre un modo per affrontare lo spreco alimentare, almeno al ristorante, è anche una maniera per incoraggiare nuovi stili di vita, più responsabili, e forme di economia più sobrie e sostenibili, come la sharing economy, che nella crisi si stanno affermando in molti settori”.*

*“Con questo strumento abbiamo contribuito a consolidare pratiche individuali di consapevolezza nei confronti del cibo, anche grazie al fondamentale lavoro degli chef come ambasciatori della buona cucina e di consumi etici” ha aggiunto **Lorenzo Berlendis, Vice Presidente di Slow Food**. “È vero che in Italia c'è ancora una resistenza culturale, ma l'esperienza di Milano sta contaminando altre città, Roma e Bergamo sono solo le prime, anche grazie all'interesse delle osterie della rete di Slow Food e dei ristoranti dell'Alleanza con i Presidi. Noi di Slow Food lavoriamo per diffondere una visione olistica del cibo, per attribuirgli valori più ampi e universali rispetto a quelli puramente gourmet, educando così a prevenire il food waste alla radice. Con il nostro approccio, il cibo viene apprezzato non solo per la sua bontà organolettica e il bagaglio di tradizioni*





che racconta, ma anche per l'impronta che la sua produzione lascia sul nostro pianeta e per la soddisfazione, sia morale che economica, che viene riconosciuta ai produttori".

*"Nove italiani su dieci, nell'indagine Waste Watcher, auspicano l'introduzione di un sistema di recupero degli avanzi del pasto consumato fuori casa: la sensibilizzazione sul tema spreco in Italia ha fatto passi importanti, per questo chiediamo che la cultura della ristorazione possa prevedere la doggy bag come sua prassi, sul modello delle società anglosassoni e nord-europee" ha affermato il Prof. **Andrea Segrè, Presidente del Comitato per il Piano nazionale Prevenzione Rifiuti e Sprechi alimentari (Min. Ambiente)**. "#NonAvanzo è l'hashtag che proponiamo ai 17 ristoranti romani che accoglieranno la doggy bag Comieco, ai loro clienti e a chi vorrà sostenere questa campagna di educazione alimentare e civica. Dopo Expo è fondamentale che dalle intenzioni si passi presto ai fatti per restituire valore al cibo in un pianeta surriscaldato che ancora combatte contro la malnutrizione, in difetto e in eccesso".*

*"Il doggy bag al ristorante deve diventare una pratica comune che non deve generare imbarazzo", ha sottolineato **Fabio Spada, Presidente della Fipe-Confcommercio Roma**. "Il confronto e la vista di ciò che avanza ci aiuta nello sviluppo di un consumo consapevole in maniera più concreta di quanto non avvenga eliminando l'avanzo, perdendolo di vista, facendo finta che non esista. Dall'esperienza del ristorante alla nostra quotidianità casalinga alla ricerca di acquisti mirati, con un occhio sempre più attento alla qualità a discapito, a volte, di una eccessiva quantità".*

Comieco (www.comieco.org) è il Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, nato nel 1985 dalla volontà di un gruppo di aziende del settore cartario interessate a promuovere il concetto di "imballaggio ecologico", costituitosi in Consorzio Nazionale nell'ambito del sistema consortile Conai per la gestione degli imballaggi con l'entrata in vigore del D.Lgs. 22/97. La finalità principale del Consorzio è il raggiungimento, attraverso una incisiva politica di prevenzione e di sviluppo della raccolta differenziata di carta e cartone, dell'obiettivo di riciclaggio dei rifiuti di imballaggi cellulosici previsto dalla normativa europea (direttiva 2004/12/CE che ha integrato e modificato la direttiva 94/62/CE). Comieco è tra i fondatori del Consiglio nazionale della green economy, formato da 53 organizzazioni di imprese, nato a febbraio 2013 per dare impulso allo sviluppo dell'economia verde in Italia.

Per ulteriori informazioni

Ufficio stampa Comieco – Close to Media

Loredana Caponio, Lucia Bruno, Chiara Marchetti

loredana.caponio@closetomedia.it; lucia.bruno@closetomedia.it; chiara.marchetti@closetomedia.it

Tel. 02 70006237 - Mob. 3346867480

Slow Food Italia

Elisa Virgilito

Tel 0172 419666

e.virgilito@slowfood.it



Slow Food® Italia



campagna europea di sensibilizzazione

