

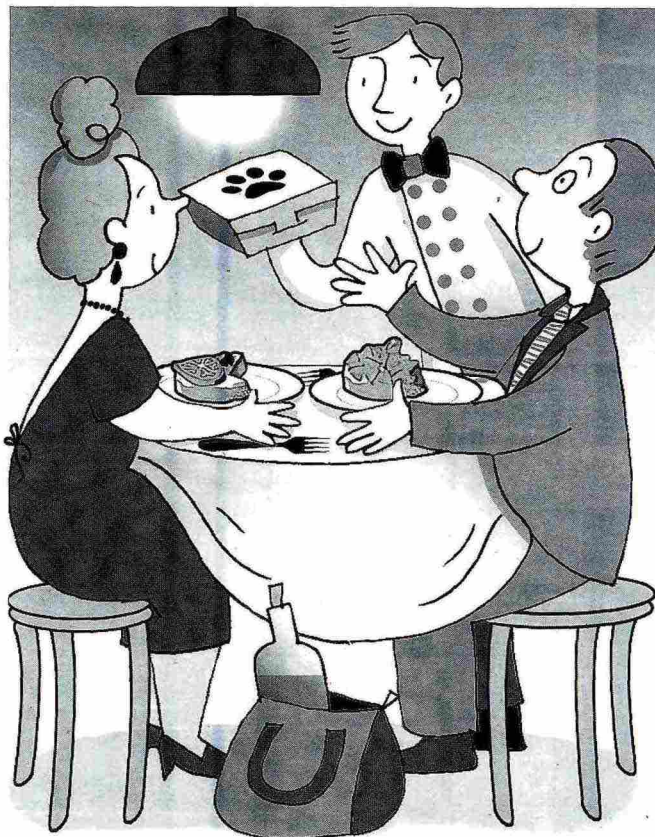


PAGINA SEI

In Francia la "doggy bag" è obbligatoria per legge. In Italia non prende piede: chiederla è considerata una cosa volgare. Ma sprecare lo è anche di più

Porto a casa gli avanzi E me ne vanto

Dal primo gennaio chi va al ristorante in Francia a fine pasto si vedrà offrire un sacchetto: è la "doggy bag", un termine inglese che significa "borsa per il cane" e che indica la sporta in cui i clienti possono impacchettare gli eventuali avanzi per portarli a casa, darli al cane o al gatto o consumarli il giorno dopo. Il governo francese ha varato una legge che prevede per i grandi ristoranti - quelli con oltre 180 posti - l'obbligo di fornire ai clienti questo sacchetto. La norma fa parte di un'iniziativa più ampia contro lo spreco di cibo e ha l'obiettivo di dimezzare gli scarti prodotti dal settore della ristorazione francese, pari a circa un milione di tonnellate all'anno. L'abitudine di riportare a casa gli avanzi dopo un pasto al ristorante non è molto diffusa in Francia, come in Italia: la Coldiretti (l'associazione che riunisce agricoltori e allevatori) ha realizzato un sondaggio scoprendo che un italiano su quattro pensa che sia un gesto volgare, da maleducati o comunque di cui vergognarsi. Solo il 12% ammette di aver chiesto di portare via il cibo o il vino rimasto, il 15% sostiene di non sapere che farsene, e il 28% dichiara di non lasciare mai avanzi nel piatto quando mangia fuori. Secondo l'associazione degli agricoltori, in Francia e in Italia chiedere la "doggy bag" sembra ancora una stranezza, mentre esistono altri Paesi, come gli Stati Uniti, in cui ormai è un'abitudine. Tanto che anche Michelle Obama, la moglie del presidente statunitense, durante il suo primo viaggio ufficiale a Roma chiese di poter portare via gli avanzi di una cena a base di amatriciana, carbonara e lasagne, lasciando di stucco il ristoratore.



Troppo cibo finisce in pattumiera

Molti italiani provano imbarazzo a chiedere la "doggy bag": eppure farlo potrebbe aiutarli a ridurre gli sprechi di cibo, visto che ognuno di noi butta nel bidone della spazzatura circa 76 chili di prodotti alimentari ogni anno. Per diffondere questa abitudine **Comieco**, il consorzio nazionale per il riciclo di carta e cartone, in occasione dell'Expo di Milano ha lanciato il progetto "Doggy Bag-Se avanzo mangiatemi!", realizzando tre tipi diversi di sportine, firmate da designer e illustratori, che sono state distribuite in una serie di ristoranti grazie alla collaborazione con Slow Food.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL VINO CI PENSA IL CLIENTE

La sportina per gli avanzi non è la sola abitudine diffusa nei ristoranti all'estero, e che a noi italiani potrebbe sembrare quantomeno curiosa. Nei Paesi anglosassoni (Inghilterra, Stati Uniti, ma anche Canada e Australia) negli ultimi anni sempre più persone vanno al ristorante e portano il vino da casa. Questa pratica si chiama BYOB (Bring your own bottle, che si legge *bring your own batl* e in inglese significa proprio "porta la tua bottiglia"): tutto è nato dal

fatto che in Inghilterra e negli Stati Uniti il vino è spesso molto caro, oppure la selezione di vini nei menu è limitata, per cui i clienti preferiscono fare da soli. I proprietari dei locali fanno pagare a questi clienti un piccolo sovrapprezzo, chiamato "diritto di tappo": si tratta di una specie di tassa per l'apertura della bottiglia e l'uso dei bicchieri o del refrigeratore. In Australia è un'abitudine diffusa in tutto il Paese già dagli anni Sessanta: portare il proprio vino è

considerato assolutamente normale, non solo al ristorante, ma anche quando si va a cena a casa d'altri. Persino i ristoranti più eleganti di Londra e New York hanno deciso di offrire questa possibilità ai loro ricchi clienti. E addirittura, in alcuni locali il cliente può portare da casa non solo la sua bottiglia, ma anche il suo cibo: il ristorante mette a disposizione tavoli, sedie e strumenti di cucina, oltre all'assistenza del personale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA