

# Doggy Bag, arriva il sì dei grandi chef

Una moda che viene  
da oltreconfine, ma che ha  
preso piede pure in Italia.  
E arrivano le bag di design...

di **PAOLA PROIETTI**  
paolaproietti

FOTO: **RICCARDO TORRI**



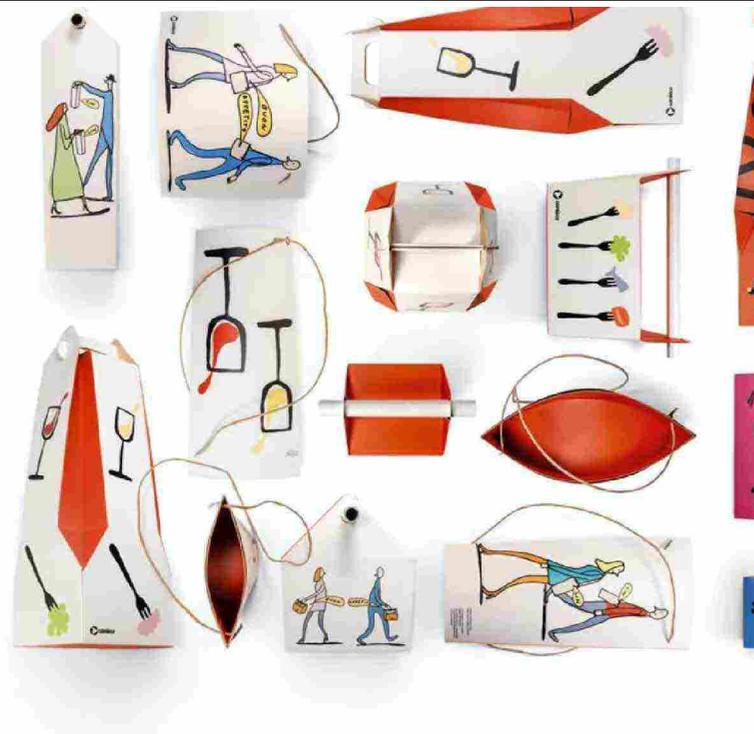


TENDENZE

**A**ntonello Colonna, Heinz Beck, Davide Oldani e tanti altri. Chef che tutto il mondo ci invidia hanno in comune non solo fama, padelle e stelle Michelin, ma anche una nuova filosofia di cibo: il doggy bag. Spieghiamoci meglio. Cosa c'entra il recupero del cibo avanzato con il lusso? Ad una prima lettura sembrerebbe nulla. Invece, oggi, c'entra. E molto. Sì, perché la pratica di chiedere i resti del cibo non consumato arriva da oltreoceano (letteralmente doggy bag è la borsa del cane, dove gli anglosassoni indicano gli avanzi di cibo da portare all'amico a quattro zampe di casa). Oggi però, vuoi la crisi, vuoi nuove consapevolezza, vuoi anche una legge che impone ai ristoratori e ai supermercati di "non sprecare", l'idea di chiedere la doggy bag è diventata di tendenza, tanto che nei ristoranti stellati degli chef di casa nostra sta diventando un'abitudine proporla. Sì, perché a chiederla gli italiani sono ancora un po' restii.

**NO ALLO SPRECO: LA NUOVA TENDENZA DI CLASSE**

Dal rapporto del 2015 della Waste Watcher, 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. Però, circa il 41% degli intervistati si vergogna a chiedere la doggy bag. Imbarazzo che non ha minimamente sfiorato Michelle Obama durante l'ultimo G8 svoltosi a L'Aquila: la first lady americana, grande fan della nostra cucina, non ha esitato a chiedere la doggy bag con gli avanzi del suo lauto pasto italiano e lo ha fatto mentre era seduta a tavola con il gota del potere mondiale. Una pratica assolutamente normale, per lei. Così come normale è che il doggy bag sia proposto agli avventori del ristorante romano di Antonello Colonna. Lo chef laziale è stato uno dei primi a sposare la doggy bag. Ovviamente, nel suo ristorante, L'Open Colonna, all'ultimo piano del Palazzo delle Esposizioni, a due passi dal Quirinale, anche la doggy bag viene "servita" con stile: "Oltre al packaging, assolutamente personalizzato, dopo aver inserito gli avanzi del pasto, aggiungo un tocco personale - dice lo chef - ovvero, i miei consigli culinari su come gustare l'avanzo magari reinventandolo. Cosa molto gradita agli ospiti. E anche la bottiglia di vino, ha la sua scatola personalizzata. Viene fis-





sato nuovamente il tappo e può essere portata a casa in tutta tranquillità”.

#### GLI CHEF SI ADEGUANO

Per spronare gli italiani a chiedere la doggy bag sono scesi in campo diversi Chef. Come il veneto Marco Squizzato, socio dell'associazione Cuochi Padova e Terme Euganee, e star di diversi programmi di cucina in tv. Ha scritto un libro "Un rompiscatole in cucina", dedicato alle sue ricette regionali realizzate, però, con cibi rigorosamente in scatola. Tra le motivazioni che lo hanno spinto a formulare queste ricette in controtendenza, l'idea che sono "facili, veloci e utilizzano un elemento che tutti abbiamo in dispensa: i prodotti in scatola". Convertiti alla doggy bag anche lo Chef Heinz Beck, che lo propone ai suoi avventori de "La Pergola" di Roma e Davide Oldani, che utilizza i contenitori di cibo per le sue ricette di cucina-pop. Il doggy bag è talmente di tendenza tanto da meritarsi un posto nel Nuovo Galateo. Soprattutto, dopo che la Regina Elisabetta II d' Inghilterra, al termine del ricevimento nuziale del nipote William, ha sollecitato gli ospiti presenti a portarsi a casa ciò che rimaneva della torta nuziale. Spinti dalle iniziative dei grandi Chef, anche i designer hanno sposato la filosofia della doggy bag: Comico e Slow Food hanno ideato il progetto "Doggy Bag - se avanzo, mangiatemi", unendo la creatività italiana al design per far partire una vera rivoluzione culturale. A creare le nuove borse per gli avanzi distribuiti in diversi ristoranti di Roma e Milano sono stati l'architetto e il designer Michele de Lucchi e il professore Andrea Kerbakert. Entrambi a capo di un team di professionisti, chiamati a realizzare un contenitore di alimenti d'autore. Interamente riciclabile e di design. Talmente bello che non chiederlo è un vero peccato! ■

