

**Il Comune di Varese in prima fila contro lo spreco alimentare**  
**Nella Città Giardino arriva la Doggy Bag “Se Avanzo Mangiatemi”**

**NIENTE PIU' AVANZI DI CIBO NEI RISTORANTI DI VARESE,  
LA CULTURA DELL'ANTISPRECO SI IMPARA DIRETTAMENTE A TAVOLA**

*Una doggy bag d'autore per arginare il problema dello spreco alimentare ritenuto un problema da 9 italiani su 10  
Un progetto di Comieco, realizzato in collaborazione con Slow Food e la regia dell'arch. Michele De Lucchi  
e il prof. Andrea Kerbaker*

Varese, 27 febbraio 2017 – Ancora troppe sono le tonnellate di avanzi che ogni giorno rimangono nei nostri piatti. Altrettanto il cibo che viene gettato nei rifiuti perché non più fresco o scaduto. Un vero spreco, confermato anche da un'indagine che **Comieco** ha commissionato a Last Minute Market & SWG: **secondo il 90% degli Italiani è elevata la quantità di cibo gettata nei ristoranti**. Esistono però strumenti in grado di contrastare il problema: uno di questi è l'adozione della doggy bag, il cui uso si sta diffondendo rapidamente in Italia.

Anche il **Comune di Varese** e alcuni suoi ristoratori hanno deciso di dire basta allo spreco alimentare: è stato presentato oggi, infatti, nella sala Matrimoni di Palazzo Estense, **“Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi”**. Da oggi in 7 dei ristoranti varesini che hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa, i clienti potranno ricevere il 'porta avanzi' d'autore con il quale portare a casa quello che non si è mangiato a tavola. A fianco del Comune in questa iniziativa si è impegnata anche **Ascom Varese** che sta contribuendo a diffondere questa proposta a tutti i ristoratori di Varese.

Il progetto **“Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi**, al quale il Comune di Varese ha aderito, è di **Comieco** e **Slow Food** nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità nei ristoratori e nei clienti. Il progetto, **già diffuso a Milano, Bergamo e Roma**, è nato dal coinvolgimento dell'arch. **Michele De Lucchi** e del **prof. Andrea Kerbaker** che, insieme ad un team di professionisti tra designer e illustratori, hanno realizzato una collezione di contenitori per gli avanzi di cibo troppo spesso lasciati nei piatti dei ristoranti a fine cena.

Quella in atto è una vera e propria rivoluzione culturale antispreco nella quale tutti gli attori della filiera alimentare sono protagonisti: dallo chef, ai ristoratori, fino ai clienti dei ristoranti che d'ora in poi potranno portare a casa quanto avanzato a fine pasto direttamente in una confezione di cartone da collezione. E perchè no, utilizzarla anche la sera successiva per andare a cena da amici con un dolce o una bottiglia di vino mostrando con orgoglio la loro doggy bag di design.

Dopo l'approvazione della legge 166/2016 (entrata in vigore il 14 settembre scorso), la lotta allo spreco alimentare è una tematica di forte attualità.

*“Sono molto contenta che la città di Varese abbia deciso di aderire a questo progetto – dichiara l'**On. Maria Chiara Gadda**, deputata varesina proponente e relatrice della legge sullo spreco alimentare - che arricchisce un percorso positivo avviato in questi mesi dall'Amministrazione Comunale nella direzione di politiche attente ai bisogni dei cittadini e della comunità. La legge per favorire la donazione delle eccedenze alimentari è entrata in vigore a settembre, ma le norme da sole non bastano: è fondamentale che sul territorio vengano messi in atto progetti che ne colgono lo spirito e*

*gli obiettivi. La “doggy bag” è un imballaggio dal ruolo educativo importante, aiuta i cittadini ad essere consumatori più consapevoli e incentiva buone pratiche di consumo. Questo progetto avrà raggiunto davvero il suo obiettivo quando i cittadini non dovranno più utilizzarla, perché avranno capito che è importante consumare il giusto. Nel frattempo, la “doggy bag” colorata e accattivante di Comieco, può dare una mano a tutti noi a vincere l'imbarazzo: chiedere al ristoratore di portare a casa quanto ordinato e non consumato è un fatto di civiltà, è un bene per tutti. Ringrazio i ristoratori che hanno aderito, e sono certa che i cittadini di Varese apprezzeranno questo progetto.”*

La città di Varese segue, quindi, il positivo esempio delle altre città dove il progetto è già attivo per combattere quella resistenza culturale tutta italiana che sempre **troppo spesso per vergogna e imbarazzo (41% degli italiani\*)** o per la mancata disponibilità dei ristoratori (62% degli italiani\*) ci frena di fronte alla richiesta della sportina porta avanzi.

*“Il Comune di Varese si fa promotore di questa importante iniziativa, importandola anche nella nostra città – dichiara **Dino De Simone, assessore all'Ambiente del Comune di Varese** – Varese non deve essere più lontana da quello che di importante si fa in altre città e quello della doggy bag è una iniziativa lodevole che non potevamo che sostenere. Intendiamo diffondere la cultura della lotta allo spreco, un messaggio tanto semplice quanto dirimpente che può contribuire a fare la differenza nella battaglia contro gli sprechi alimentari percorrendo strade di sostenibilità ambientale, lotta alla povertà e riuso. Da oggi quindi anche a Varese c'è un sistema in più per ridurre gli sprechi alimentari. Il nostro augurio è che sempre più ristoranti possano aderire all'iniziativa che deve estendersi a tutta la città”.*

Trasformare un problema in opportunità e far partire una vera rivoluzione culturale: sono questi gli obiettivi di “Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi”.

*“Dopo gli importanti risultati raggiunti da Comieco in 30 anni di raccolta differenziata di carta e cartone, questa volta abbiamo voluto mettere a disposizione tutta la nostra esperienza nella progettazione e realizzazione di packaging sostenibili e il nostro impegno nella valorizzazione delle risorse a partire da elementi di scarto in una nuova sfida: quella contro lo spreco alimentare. - Ha dichiarato il **Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti** – vogliamo che le nostre Doggy Bag, completamente riciclabili perchè fatte in cartone, diventino uno strumento utile e quotidiano che aiuti gli italiani a cambiare mentalità e diffondere un nuovo comportamento sostenibile verso la riduzione degli sprechi.”*

Ecco l'elenco dei ristoranti che hanno aderito all'area test del progetto: **Amsteak, Il gestore, La piedigrotta, La tana dell'orso, Nutrimento, Teatro, Tredici8, Vecchio convento.**

\*Last Minute Market & swg

**Comieco** ([www.comieco.org](http://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 neo-costituito 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 – Chiaramente Comunichiamo

Sara Festini, Sara Orsenigo [s.festini@chiaramentecomunichiamo.it](mailto:s.festini@chiaramentecomunichiamo.it); [s.orsenigo@chiaramentecomunichiamo.it](mailto:s.orsenigo@chiaramentecomunichiamo.it) Mob. 334 5805831; 339 6552113