

Attualità Ogni anno nei ristoranti si gettano 185mila tonnellate di avanzi nella spazzatura

Stop agli sprechi, arriva la Doggy Bag

Dopo il fortunato lancio all'Expo, il consorzio **Comieco** allarga ad altri mille locali il progetto. Il direttore Montalbetti: «Un piccolo gesto, un grande aiuto per l'ambiente»

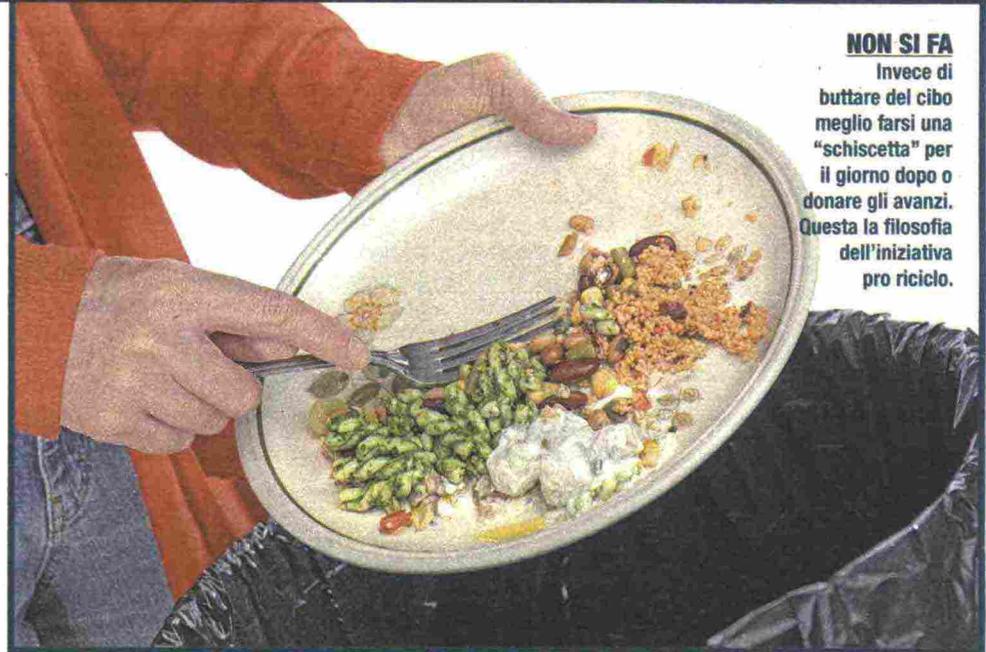
Roberto De Filippis

Milano - Novembre

Centottantacinquemila tonnellate. A tanto ammontano gli avanzi di cibo che i ristoranti italiani buttano ogni anno. Per fortuna, però, l'attenzione nei confronti degli sprechi alimentari è in crescita. A giocare un ruolo fondamentale è la legge 166 del 2016, entrata in vigore poco più di un anno fa. La semplificazione delle procedure prevista dalla normativa ha contribuito al raggiungimento di un risultato importante: l'aumento del 20 per cento delle donazioni di cibo certificate.

Fuori luogo? No, buona abitudine

Prima che la legge entrasse in vigore, era possibile "salvare" dalla spazzatura solo prodotti a lunga scadenza, mentre oggi si possono recuperare frutta, verdura e anche cibi cotti. L'opera di sensibilizzazione sul valore degli alimenti si è tradotta, nei pubblici esercizi, in un impegno attivo contro lo spreco. A tutti è capitato, in ristoranti, trattorie e osterie, dove spesso le porzioni sono molto abbondanti, di non riuscire a finire quanto servito nel piatto. E se fino a poco tempo fa la richiesta di portare a casa il cibo avanzato poteva sembrare fuori luogo, oggi non è più così. Per sensibilizzare i clienti a far propria questa buona abitudine, che ha effetti positivi sul portafogli e sull'ambiente, nel 2015, in concomitanza con l'Expo, è nato il progetto "Doggy Bag - Se avanzo mangiatemi", che ha riscosso consensi in più di



NON SI FA
Invece di buttare del cibo meglio farsi una "schiscetta" per il giorno dopo o donare gli avanzi. Questa la filosofia dell'iniziativa pro riciclo.

cinquanta tra ristoranti di Slow Food Italia e oltre duecento locali situati a Milano, Bergamo, Varese e Roma. Promotore del progetto e della virtuosa pratica è il **Comieco** (Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosa); in tal senso va letta la collaborazione con la Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) di Confcommercio, che ha l'obiettivo di estendere l'iniziativa, in una prima fase, ad altri mille ristoranti.

Perché l'abitudine di portare gli avanzi a casa dalla trattoria non sia vista con diffidenza, la Doggy Bag è stata studiata nei fin minimi dettagli: «È un contenitore in cartoncino riciclabile e, grazie al suo aspetto gradevole, è spesso riutilizzato, per esempio per portare il pranzo in ufficio», spiega a *Vero* **Carlo Montalbetti**, direttore generale del **Comieco**.

«Per i cittadini», prosegue Montalbetti, «portare a casa il cibo avanzato è un piccolo

gesto ma, come avviene con la raccolta differenziata, la somma di tanti piccoli gesti permette di ottenere buoni risultati, a tutto vantaggio dell'ambiente e dell'economia». La raccolta differenziata, appunto: «Quella di carta e cartone causa una importante riduzione dell'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera, come se tutto il traffico automobilistico nazionale si fermasse per un'intera settimana», garantisce il direttore del consorzio. **17**

DUE NUOVE CAMPAGNE A MILANO

Sempre più gente compra online. Per far sì che la tendenza non abbia un impatto elevato sull'ambiente, il Comune di Milano, Amsa (la società che gestisce i rifiuti nel capoluogo lombardo) e **Comieco** lanceranno due campagne: la prima per la raccolta dei pacchi vuoti, la seconda per promuovere l'uso di imballaggi monomateriali e, quindi, sempre più riciclabili. A lato, la Doggy Bag in carta riciclata **Comieco**.

