

ARRIVA A VARESE "RIMPIATTINO", LA DOGGY BAG FIRMATA DA COMIECO E FIPE PER PROMUOVERE UNA NUOVA CULTURA ANTISPRECO AL RISTORANTE

Varese, 31 gennaio 2019 - Si consolida sempre più anche nel varesotto la pratica delle **doggy bag** – i contenitori per portare a casa alimenti e bevande non terminati al ristorante – grazie all’iniziativa contro lo spreco alimentare promossa da **Comieco (Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone)** e **Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)** e in collaborazione con il **Comune di Varese**. Rimpiattino è il nuovo nome con cui la doggy bag in cartoncino, riciclabile al 100%, disegnata dal designer **Giulio Iacchetti** e illustrata da **Guido Scarabottolo**, torna nei ristoranti con una connotazione tutta italiana. Non solo dunque uno strumento per combattere lo **spreco alimentare**, che in Italia costa ogni anno circa 16 miliardi di euro, ma anche un oggetto “d’autore” riutilizzabile.

L’intento del progetto, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, è quello di rendere la doggy bag una pratica virtuosa sempre più consolidata nella cultura italiana. A Varese e provincia si potrà richiedere il rimpiattino nei 23 ristoranti che al momento hanno aderito all’iniziativa. A presentare questa mattina l’iniziativa c’erano il sindaco Davide Galimberti, Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco, Dino De Simone, Assessore all’Ambiente del Comune di Varese e Antonella Zambelli, presidente nazionale di Fipe Rosa e vice presidente provinciale di Fipe Varese.

“A Varese – ha spiegato il Sindaco Galimberti - abbiamo messo in campo diverse iniziative incentivanti che possono contribuire ad evitare sprechi e rispettare l’ambiente, seguendo attivamente quelle che sono le indicazioni della legge promossa dall’Onorevole Gadda nell’ambito della lotta allo spreco alimentare. Ringrazio quindi tutti i promotori di questo progetto perché rientra pienamente in quelle che sono le nostre priorità e impegni”.

“La lotta allo spreco alimentare è davvero importante e noi ci crediamo – ha affermato l’assessore De Simone - Ringraziamo Comieco e Fipe per avere lanciato questa iniziativa e aver scelto Varese come città in cui per prima verrà sperimentato il “Rimpiattino” nei nostri ristoranti. Crediamo che tanti cittadini vorranno essere protagonisti attivi di questa iniziativa utilizzando questa speciale doggy bag e contribuendo a cambiare il nostro modo di vivere. Più benessere, più gusto e meno spreco: questo il messaggio che vogliamo lanciare da Varese insieme a tutti i ristoratori e cittadini”.

*“La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall’altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante.” - afferma **Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco**. – “Allargare l’adozione di questa buona pratica è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili, come la raccolta differenziata di carta e cartone che a Varese nel 2018 ha registrato risultati positivi con più di 5 mila tonnellate di materiale raccolto; è il segno tangibile di una consolidata consapevolezza ambientale da parte dei cittadini”.*

Secondo una ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente aumentata l'attenzione al tema dello spreco alimentare da parte sia dell'opinione pubblica sia delle imprese della ristorazione. Secondo l'80% dei ristoratori intervistati il **problema dello spreco di cibo** nei loro esercizi viene considerato **rilevante** (tra questi il 50,6% lo considera molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe, il **consumo finale** è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori), seguito dall'**approvvigionamento** e dalla **preparazione**, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Ma qual è la ragione di fondo del problema? Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato. A questo si unisce una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, un fatto segnalato dal 69% degli intervistati. Lo stesso problema avviene per il vino. I motivi risiederebbero principalmente, secondo gli imprenditori, nell'**imbarazzo** (55%), seguito da **scomodità** (19,5%) e **indifferenza** (18,3%).

Di fronte all'atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all'indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai. Infine, nonostante solo il 30% dei ristoratori conosca la nuova doggy bag lanciata da Fipe e Comieco, ben il **92% si dichiara favorevole all'iniziativa** e il 66% è pronto ad aderire.

Ufficio Stampa Fipe

Antonietta Buzzi, 0332342114 stampa@ascomva.it

Ufficio Stampa Comieco

Federico Turrisi, 0255024227 – 3484608246 turrisi@comieco.org