

***Su iniziativa di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Confcommercio Firenze e Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone***

## **DALLA DOGGY BAG AL "RIMPIATTINO" LA NUOVA CULTURA "ANTISPRECO" ARRIVA NEI RISTORANTI FIORENTINI**

***Le confezioni in carta e cartone per portare via quanto avanzato del pasto sbarcheranno nei primi 40 ristoranti di Firenze e provincia ma altri esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa. L'elenco dei locali, in aggiornamento, è consultabile online su <https://www.fipe.it/rimpiattino/firenze.html>. A presentare l'iniziativa oggi (5 marzo 2019) nella conferenza stampa organizzata nel Grand Hotel Baglioni di Firenze c'erano il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana Aldo Cursano, il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni e il vicedirettore di Fipe nazionale Luciano Sbraga, insieme a molti ristoratori che hanno già aderito alla campagna. I dati dell'indagine Fipe: per l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano e pochi chiedono di portare via quanto resta nel piatto. Gli altri non lo fanno per imbarazzo***

Altro che "doggy bag" da chiedere sottovoce al cameriere, dissimulando un certo imbarazzo. Oggi portare a casa gli avanzi del pasto al ristorante diventa glamour, perché combattere gli sprechi partendo dalla tavola è il nuovo 'must' di chi ha un animo ecologico.

Una consapevolezza che ora sbarca anche a Firenze grazie a "Rimpiattino", versione italianissima della 'doggy bag' lanciata da **Fipe-Confcommercio** (la federazione dei pubblici esercizi) in collaborazione con la **Confcommercio fiorentina** e **Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone**. Il nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma, è stato individuato attraverso un concorso nazionale.

**A presentare l'iniziativa oggi (5 marzo 2019) nella conferenza stampa** organizzata nel Grand Hotel Baglioni di Firenze c'erano il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** e il vicedirettore di Fipe nazionale **Luciano Sbraga**, insieme a molti ristoratori che hanno già aderito alla campagna anti-spreco.

**Sono già 40, infatti, i ristoranti di Firenze e provincia** pronti a mettere a disposizione dei loro clienti le eleganti confezioni di carta, firmate dal designer Guido Scarabottolo, utili a portare via quanto rimasto nei loro piatti. **L'elenco dei locali è consultabile on line <https://www.fipe.it/rimpiattino/firenze.html>**. Ma si tratta di un elenco in continuo aggiornamento, perché le adesioni all'iniziativa sono ancora aperte e, di questo passo, la domanda "Potrei avere un rimpiaattino?" potrebbe diventare presto ricorrente nei locali.

*"La lotta contro lo spreco alimentare, che in Italia è forte di una legge dedicata (la n. 166/2016, c.d. Legge "Gadda"), trova oggi una sponda importante negli operatori della ristorazione fiorentina, che per primi possono sensibilizzare i consumatori", ha sottolineato il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** aprendo la conferenza stampa, "la doggy bag è un'arma eccezionale per evitare sprechi quando si mangia fuoricasa e, per fortuna, sta diventando una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana".*

*“Con il ‘Rimpiattino’ i nostri ristoratori dimostrano impegno e attenzione alla sostenibilità, ma ribadiscono anche il valore della cucina toscana, che ha nella qualità della materia prima e nella sapienza della lavorazione i suoi punti di forza. Perché buttare via vini e pietanze eccellenti? Non farlo conviene alle tasche e al palato”, ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, che è anche vicepresidente vicario di Fipe nazionale, “quando un cliente ci chiede di portare via quello che non è riuscito a mangiare ci conferma che ha gradito. Praticamente ci fa un complimento tra i più graditi”.*

*“Il termine ‘Rimpiattino’ non è un vero e proprio neologismo, ma un concetto che riporta alla cultura, tutta italiana, del “rimpiattare”, ovvero del saper rielaborare gli avanzi del giorno precedente”, ha spiegato il vicedirettore di Fipe **Luciano Sbraga**, “il cibo non si butta non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica e al lavoro necessari per portarlo in tavola. Quella contro lo spreco alimentare deve diventare una battaglia comune, perché comune è l’interesse. Per fortuna la sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e lo è anche quella dei consumatori, ma sono ancora troppo pochi quelli che chiedono con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati”.*

**Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco**, sottolinea l’originalità del packaging ideato per Rimpiattino: *“siamo riusciti ad unire buono e bello. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti ‘d’autore’ e riutilizzabili. Allargare l’adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all’intero bacino nazionale di FIPE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale”.*

## **I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana**

Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

Per l'80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).

**Il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo è il consumo finale (per il 51,6% dei ristoratori) seguito dall'approvvigionamento e dalla preparazione, considerati pressoché a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).**

Andando ad analizzare le cause del fenomeno, il **55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato**, ma c'è anche una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, **raramente i clienti chiedono di portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati.** Lo stesso problema avviene per il **vino**.

I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, **nell'imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o 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.

**Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.**

Infine, nonostante solo il **30%** dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il **92%** si dichiara favorevole mentre il **66%** è pronto ad aderire.

**Ufficio Stampa Confcommercio Toscana -Firenze**

Claudia Pennucci, 338 8240835 [c.pennucci@confcommercio.toscana.it](mailto:c.pennucci@confcommercio.toscana.it)

**Ufficio Stampa FIPE**

Deborah Moleri, 3929020133 [deborah.moleri@mediatyche.it](mailto:deborah.moleri@mediatyche.it)

Greta Di Fiore, 3206943127, [greta.difiore@mediatyche.it](mailto:greta.difiore@mediatyche.it)