



NOTA STAMPA

DALLA DOGGY BAG AL "RIMPIATTINO"

La nuova cultura "antispreco" arriva nei ristoranti ferraresi

Sarà il presidente nazionale di Fipe Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** ad intervenire all'appuntamento previsto per **lunedì 18 marzo** a partire dalle ore 15 in sede Ascom a Ferrara (sala conferenze al primo piano in via Baruffaldi 14/18 in città) per illustrare il "Report Annuale" sulla Ristorazione (riferito al 2018) promosso dalla Federazione dei Pubblici Esercizi e riguardante gli stili alimentari degli italiani. Stoppani, che ricopre anche il ruolo di vicepresidente nazionale vicario di Confcommercio, avrà con sé **Roberto Calugi** direttore della Fipe nazionale.

Il pomeriggio di lavori sarà introdotto dai saluti istituzionali prima di **Giulio Felloni**, presidente provinciale di Ascom Ferrara e vicepresidente regionale di Confcommercio, e poi di **Matteo Musacci**, presidente provinciale e regionale di Fipe. Poi si entrerà nel vivo con la relazione tecnica Calugi: dal Rapporto annuale Fipe si evince che è sempre meno il tempo dedicato al cibo anche se cresce la consapevolezza che alimentazione e salute sono legate a doppio filo: infatti il 91,7 % degli intervistati dichiarano che la salute ed il benessere dipendono da ciò che si mangia eppure il 36% è in sovrappeso o addirittura obesa (11%). Un tempo medio sempre minore quello da dedicare alla preparazione dei pasti ed al loro consumo (rispettivamente 37 e 29 minuti) che denota uno stile di vita sempre più in corsa tant'è che sempre più ci si affida al food delivery. Mettersi comunque a tavola rappresenta un momento di relax ed in particolare la ristorazione fuori casa rappresenta ben il 36% della spesa alimentare con un giro d'affari di oltre 43 miliardi come dire che gli italiani amano vivere fuori dalle mura domestiche e frequentare le 333640 imprese della ristorazione in attività in Italia fotografate oggi dal Rapporto e dove i dati sull'occupazione e sulle sue prospettive rimangono comunque positive con oltre 1.252.260 occupati complessivi. Le conclusioni saranno poi affidate al presidente nazionale Fipe Stoppani. A coordinare i lavori sarà **Davide Urban**, direttore generale di Ascom Ferrara.

A conclusione della presentazione annuale del rapporto Consumi, sarà lanciato un interessante progetto intitolato "**Rimpiattino**" ovvero la possibilità di *rimpiattare* ovvero riutilizzare cibo e bevande ordinate al ristorante, ma poi non consumate e di poterle portare a casa in contenitori pratici e simpatici. Un nodo quello dello spreco alimentare che i ristoratori considerano rilevante nell' 80% dei casi. In particolare, gli avventori spesso per imbarazzo (55%) evitano di chiedere il cibo rimasto. L'iniziativa è promossa dalla **Fipe** in collaborazione con il **Comieco** (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo Imballaggi a base cellulosica) su tutto il territorio nazionale.

"Oltre a rappresentare un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare, i nuovi rimpiazzini in cartoncino sono anche degli oggetti 'd'autore', riutilizzabili in ogni occasione", commenta **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, di cui Ferrara rappresenta un esempio virtuoso con oltre 100 chili di materiale raccolto per abitante all'anno; è il segno tangibile di una consolidata consapevolezza ambientale da parte dei cittadini ferraresi".



L'elenco dei ristoranti ferraresi che aderiscono all'iniziativa sarà disponibile a questo link: www.fipe.it/rimpiattino/ferrara.html