

COMUNICATO 25.03.2019

ANCHE A PALERMO ARRIVA IL “RIMPIATTINO”, INIZIATIVA DI CONFCOMMERCIO FIFE E COMIECO INSIEME PER UNA NUOVA CULTURA “ANTISPRECO” AL RISTORANTE

“Potrei avere un rimpiattino?”, è la frase che potrà essere presto ricorrente in numerosi ristoranti di Palermo e provincia, così come avviene già in centinaia di locali italiani, per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. No allo spreco del cibo, sì al recupero e alla donazione di prodotti alimentari. Nell’ambito delle iniziative che Confcommercio Palermo sta sostenendo e promuovendo per una cultura che favorisca il contrasto allo spreco alimentare e per favorire l’adozione di comportamenti responsabili, e anche nell’ottica di un modello di sviluppo sostenibile e di economia circolare, **arriva anche in città e in provincia il “Rimpiattino”**, quello che nei paesi anglosassoni prende il nome di “doggy bag”. Il “Rimpiattino”, quando si mangia fuori casa, sarà la principale “arma” contro lo spreco alimentare. Un progetto, portato avanti da Fife - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - e Comieco - Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone - che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della “doggy bag” una pratica sempre più consolidata nella cultura dei palermitani e, chissà, presto anche dei siciliani. L’iniziativa, già promossa e avviata su tutto il territorio nazionale, è stata presentata in Confcommercio Palermo – il capoluogo è l’unica città della Sicilia - **nel corso di una conferenza stampa alla quale hanno partecipato**, tra gli altri, la presidente di Confcommercio Palermo Patrizia Di Dio, il presidente dell’Associazione pubblici esercizi di Palermo Antonio Cottone, il presidente regionale della Fife Dario Pistorio, i rappresentanti di Comieco e gli operatori che hanno aderito.

“L’impegno verso la sostenibilità deve coinvolgere tutto il mondo imprenditoriale così come le istituzioni - **spiega la presidente Confcommercio Palermo Patrizia Di Dio** -. Riteniamo che l’adozione di un modello di sviluppo e di crescita sostenibile possa diventare ed essere percepito dal tessuto imprenditoriale, come un’occasione di sviluppo ed un ambito strategico di una cultura d’impresa che si basi su azioni di responsabilità che possano dare valore al nostro futuro. Vorremmo che il 2019 fosse l’anno in cui finalmente si possa dare concretezza ad una serie di iniziative ed attività sui temi del rispetto dell’ambiente e della sostenibilità. In questa direzione - aggiunge Patrizia Di Dio - diverse sono le iniziative “in cantiere” che Confcommercio sta sostenendo e promuovendo e il “Rimpiattino”, è uno di questi progetti, in tal caso per garantire la riduzione degli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione”, conclude Patrizia Di Dio.

“Siamo già molto soddisfatti di partire con una trentina di adesioni, ma il nostro impegno sarà quello di allargare al massimo il “Rimpiattino” cercando l’adesione di tutti i nostri associati - **spiega Antonio Cottone, presidente Fife Palermo** -. Finalmente si istituzionalizza e formalizza un modus operandi che già in tanti adottano, già da anni permettiamo ai clienti di portare via il cibo avanzato, ma adesso la prestigiosa partnership con Comieco ci gratifica perché ci permette di dare al cliente un contenitore che sarà certamente più apprezzato

rispetto all'anonima vaschetta in alluminio. Il fine ultimo – conclude Cottone - è quello di sensibilizzare tutti noi operatori della ristorazione alla lotta allo spreco dei cibi”.

"Rimpiattino è una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito dell'iniziativa e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare - commenta il presidente nazionale di Fipe **Lino Enrico Stoppani** -. Non 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 perché il cibo non si spreca non solo per ragioni economiche ma per rispetto alla fatica ed al lavoro necessari per portarlo in tavola”.

“Oltre a rappresentare un'opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare, i nuovi rimpiazzini in cartoncino sono anche degli oggetti 'd'autore', pratici e 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 che nella città di Palermo sta crescendo sensibilmente, basti pensare che nel 2018 l'incremento è stato del 16% rispetto all'anno precedente”.

Ecco le attività che ad oggi hanno aderito a Palermo e provincia

Palermo: La Braciera in villa; Quattro Venti; La Braciera; Osteria dei Vespri; Ballarò Food; Ciccio passami l'olio; Pasticceria Costa; Ciccio in pentola; Villa Costanza; Ethnic Enothec; Euribia; Camus; Pasticceria Recupero; Ristorando; Ristorante Al Molo; Fadoro; Ristorante Lo Scudiero; Bar, pasticceria, gastronomia Rosanero; Rosanero XX Settembre; Bar, pasticceria, gastronomia; pizzeria La Cubana. **Bolognetta:** Le Angeliche; **Ficuzza:** Antica Stazione Ferroviaria; **Termini Imerese:** Baglio Imera, Alla buon'ora, Buzzetta, Bar Bevuto; **Ustica:** Tonino Basile.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio ufficiale del "rimpiattino" è stato per Fipe l'occasione per fare il punto sull'impegno e l'attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell'opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare. **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 addirittura 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).

Qual è la principale ragione 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**, insieme ad 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, 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.