

## VareseNews

### Parte da Varese il “rimpiattino”, il contenitore per non sprecare il cibo del ristorante

**Pubblicato:** Giovedì 31 Gennaio 2019



Comincia a diventare una abitudine anche in Italia la pratica delle **doggybag**, i contenitori per portare a casa alimenti e bevande non terminati al ristorante.

Una pratica che sta per avere un ulteriore slancio 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**.

Il nome italiano scelto per il contenitore che consente di portarsi a casa gli avanzi del ristorante è **Rimpiattino**: in cartoncino, riciclabile al 100%, disegnato dal designer **Giulio Iacchetti** e illustrato da **Guido Scarabottolo**, il contenitore torna nei ristoranti dopo un primo periodo di test.

“Se avanzo mangiatemi”: arriva a Varese la doggy bag chic

L’intento del progetto, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, è quello di rendere quello di portarsi a casa cibo e bevande non guaste al ristorante una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana: al momento Fipe Nazionale ne ha commissionati a Comieco circa 15mila, e a Varese e provincia si potrà richiederlo in 23 ristoranti che al momento hanno aderito all’iniziativa.

A presentare questa mattina l’iniziativa c’erano il sindaco **Davide Galimberti**, il Direttore Generale di Comieco – varesino, anzi di gazzada Schianno – **Carlo Montalbetti**, **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. Con loro anche la consulente tecnica di Fipe, varesina anch’essa (meglio: di Arcisate) **Maria Teresa Broggin Moretto**: un team di studio e di test tutto varesino per una iniziativa destinata a “coprire” tutta l’Italia.

«A Varese – ha spiegato il Sindaco **Davide 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 delle 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 **Dino De Simone** – Ringraziamo Comieco e Fipe per avere lanciato questa iniziativa e aver scelto Varese prima come città sperimentale e poi come prima città di utilizzo del “Rimpiattino” nei nostri ristoranti. Crediamo che tanti cittadini vorranno essere protagonisti attivi di questa iniziativa richiedendolo e contribuendo a far cambiare il nostro modo di vivere».

«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. – spiega il varesino **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».

## CRESCE L'ATTENZIONE AD EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE

«Si tratta di una iniziativa che unisce il ristorante ai comportamenti più “di famiglia”, dove spesso si rimpiatta quello che non si è mangiato nel pasto precedente e nulla va sprecato e il nome, trovato in un coconcorso tra ristoratori, rende bene l'idea – sottolinea **Antonella Zambelli** – Tanto che, da una indagine Fipe sul Rimpiattino, ben il **92% si dichiara favorevole all'iniziativa** e il 66% è pronto ad aderire».

Secondo la ricerca condotta dall'ufficio studi Fipe emerge inoltre 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.

**Stefania Radman**

[stefania.radman@varesenews.it](mailto:stefania.radman@varesenews.it)