

Lotta allo spreco alimentare. Ascom lancia la campagna “Rimpiattino” nei ristoranti

Anche Ascom Bergamo celebra la Giornata dedicata alla lotta allo spreco alimentare e lo fa dando il via alla campagna “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”: contenitori in cartoncino riciclabile firmati da affermati designer e illustratori che permettono di portare a casa dal ristorante, in tutta comodità, il cibo e le bevande non consumate.

L’associazione commercianti di via Borgo Palazzo accoglie così l’iniziativa di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) che promuovono insieme una iniziativa di sensibilizzazione per coinvolgere i ristoratori bergamaschi sul tema dello spreco alimentare e diffondere nei locali l’uso del “rimpiattino”.

Da una recente indagine di Fipe risulta infatti che lo spreco di cibo al ristorante è significativo: sono pochi i clienti che richiedono di portare via quanto resta nel piatto.

Alla campagna hanno aderito nella prima fase ‘pilota’ 45 ristoranti della città e della provincia associati ad Ascom, a cui l’associazione ha regalato i primi kit di ‘Doggy bag all’italiana’. L’obiettivo è aumentare il più possibile il numero dei ristoranti bergamaschi coinvolti.

Il costo riservato per il singolo rimpiattino è di 0,95 euro compreso iva. Chi desidera aderire alla campagna e acquistare i rimpiattini può farlo compilando il modulo di adesione al [link](#)

La campagna è stata presentata ieri, lunedì 4 febbraio, nella sede Ascom di via Borgo Palazzo a Bergamo. Giorgio Beltrami,

vicepresidente Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, presidente Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo e Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo, insieme a Lino Enrico Stoppani presidente Fipe, e Carlo Montalbetti, direttore generale di Comieco hanno mostrato i nuovi e colorati contenitori riciclabili realizzati da Comieco e Fipe e spiegato l'importanza di contrastare lo spreco a tavola.

Il nome 'rimpiattino' è stato scelto attraverso un concorso tra i ristoranti italiani, che mirava a trovare un termine italiano alla doggy bag. Il termine è frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma e riporta alla cultura, tutta italiana, del 'rimpiattare', ovvero del rielaborare gli avanzi del giorno precedente.

"L'iniziativa è lodevole e interessantissima, lo spreco a qualunque livello è da evitare o comunque da limitare il più possibile – ha detto Frosio – Negli ultimi anni la sensibilità delle imprese della ristorazione e dei clienti sul tema dello spreco alimentare è notevolmente cresciuta. Nel nostro Paese non c'è tradizione di piatto unico e le porzioni sono limitate ma senz'altro va aumentato l'impegno per ridurre gli avanzi a tavola. Spero che all'iniziativa aderiscano quanti più ristoratori possibile".

"Rimpiattino è a nostro parere una scelta che sintetizza perfettamente lo spirito di questa iniziativa e l'impegno messo in campo dal mondo della ristorazione contro lo spreco alimentare -ha commentato il presidente Fipe 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. Come immaginavamo i nostri ristoratori hanno saputo sorprenderci, mostrando inoltre, come testimoniano i dati dell'ufficio studi Fipe una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi sarà

sempre più concreta, grazie ai Rimpiattini che nei prossimi giorni saranno messi a disposizione in diversi ristoranti del territorio di Bergamo e a seguire in tutta Italia”.

“Oltre a rappresentare un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare, i nuovi rimpiattini in cartoncino sono anche oggetti ‘d’autore’, riutilizzabili in ogni occasione”, ha sottolineato 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 in cui la città di Bergamo si distingue per gli ottimi risultati. Secondo i dati in possesso di Comieco, infatti, nel 2018 nel capoluogo orobico sono stati raccolti circa 82 chili di carta e cartone per abitante, un dato ben al di sopra della media nazionale e regionale”.

I ristoranti che vogliono aderire alla campagna e acquistare i rimpiattini possono farlo compilando il modulo al seguente indirizzo web: <https://goo.gl/forms/dshdS6Ef2gKio5mH3>

Il costo riservato per il singolo rimpiattino è di 0,95 euro compreso iva.

[aderenti rimpiattino](#)



