

28 Ottobre 2015

Doggy Bag, anche Bergamo adotta la borsa che “salva” gli avanzi al ristorante

Iniziativa del Comune per sensibilizzare i locali. Ecco chi aderisce





Il contenitore d'autore "porta avanti" di Comieco (Consorzio Nazionale

Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Slow Food arriva nei ristoranti di Bergamo. Dopo Milano (e a breve a Roma), infatti, il progetto "Doggy bag – se avanzo mangiatemi", nato con lo scopo di ridurre le quantità di alimenti buttati via e di stimolare un cambio di mentalità in ristoratori e clienti, è stato presentato nella Sala del Comune di Palazzo Frizzoni alla presenza del sindaco Giorgio Gori, del Direttore di Comieco Carlo Montalbetti, Lorenzo Berlendis di Slow Food, lo scrittore Andrea Kerbaker e il consigliere comunale Niccolò Carretta.

Trasformare un problema in opportunità e far partire una rivoluzione culturale: con questi obiettivi nasce il progetto "Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi". Il progetto, realizzato in collaborazione con Slow Food Italia, ha subito incontrato l'adesione entusiasta di importanti esponenti della cultura.

Il progetto "Doggy Bag – Se avanzo mangiatemi" è la risposta italiana di chi ha deciso di dire no agli sprechi alimentari: la doggy bag diventa così il prodotto alla base di una vera e propria rivoluzione culturale che coinvolge tutti gli attori della filiera della ristorazione, dallo chef, al team del ristorante ai clienti i quali, forti della grande carica d'ironia e di umorismo di cui sono vestiti i contenitori per vino e alimenti, non dovranno più sentirsi in soggezione nel portare a casa quanto rimasto a fine pasto. L'idea nasce dalle situazioni in cui ognuno di noi si è trovato almeno una volta: rinunciare ad accompagnare la cena in un buon ristorante con una bottiglia di vino perché i commensali sono troppo pochi per terminarla oppure arrivare a fine pasto e non godersi il dolce perché, si sa, lasciare la torta nel piatto non sta bene ed è proprio un peccato soprattutto quando si tratta di buona cucina.

"Con questo progetto – spiega il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori – l'Amministrazione comunale di Bergamo cerca di rendere più sistematica l'azione di sensibilizzazione verso ristoratori, ben consapevoli che sono già in atto comunque alcune azioni concrete per ridurre gli sprechi alimentari. Abbiamo scelto due gruppi tra i più rappresentativi della ristorazione di qualità del nostro territorio: speriamo che questo possa rappresentare un segnale anche verso i consumatori bergamaschi, che ancora non hanno la forma mentis per richiedere la cosiddetta "doggy bag", e un'ulteriore apertura verso le abitudini di tanti turisti e visitatori, abituati da tempo a queste iniziative nei propri Paesi. L'auspicio è quello di estendere in breve tempo l'attività di sensibilizzazione anche ai locali che non aderiscono a Ingruppo e a Trentacinqueuro.it."

"Abbiamo voluto creare dei contenitori che fossero divertenti, freschi, utilizzabili più volte e infine riciclabili perché in cartone", ha spiegato Carlo Montalbetti Direttore Generale di Comieco. "All'interno hanno una vaschetta in pura cellulosa che conterrà il cibo, ed essendo biodegradabile, potrà essere conferita nella raccolta dell'umido. Comieco da 30 anni garantisce il recupero e l'avvio a riciclo di carta e cartone provenienti dalle raccolte differenziate urbane e promuove la diffusione di comportamenti sostenibili e buone pratiche per la riduzione degli sprechi. E contro gli sprechi di cibo il packaging, soprattutto quello cellulosico, può avere un ruolo strategico".

“Per noi il cibo va apprezzato non solo per la sua bontà organolettica e il bagaglio di tradizioni che racconta, ma anche per l'impronta che la sua produzione lascia sul nostro pianeta e per la soddisfazione, sia morale che economica che viene riconosciuta ai produttori – ha specificato Lorenzo Berlendis” di Slow Food -. Lavoriamo per diffondere una visione olistica del cibo, per attribuirgli valori più ampi e universali rispetto a quelli puramente gourmet, educando così a prevenire il food waste alla radice. In questo senso la doggy bag è un ottimo strumento di promozione che contribuisce a consolidare pratiche individuali attente, anche grazie al fondamentale lavoro degli chef come ambasciatori della buona cucina e di consumi etici. È vero che in Italia c'è ancora una resistenza culturale, ma l'esperienza di Milano sta contaminando altre città, Bergamo in testa, anche grazie all'interesse delle osterie della rete di Slow Food e dei ristoranti dell'Alleanza con i Presidi”.

[Doggy bag- I locali bergamaschi aderenti](#)