

25 Gennaio 2024

## Rimpiattino, l'iniziativa Fipe per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare



*C'è ancora imbarazzo nel chiedere la doggy bag, anche se il 74% degli italiani si è dichiarato favorevole* Solo il 15,5% degli italiani porta a casa il cibo non consumato durante un pranzo o una cena al ristorante, eppure la quasi totalità dei ristoratori (91,8%) è attrezzata per consentirlo. Una percentuale che scende all'11,8% se consideriamo, invece, il vino. Segnali di cambiamento, questi, ancora troppo timidi in un'epoca in cui l'attenzione agli sprechi, soprattutto alimentari, è sempre più alta e il 36% della spesa delle famiglie per prodotti alimentari transita fuori casa. Secondo un ristoratore su due, il basso numero di richieste può essere spiegato da un certo imbarazzo del cliente a richiedere di portare via gli avanzi. Ma anche la scomodità (19,5%) e l'indifferenza (18,3%) sono tra le ragioni alla base della riluttanza dei consumatori ad avanzare una tale richiesta. Ma la percezione dei consumatori sembra essere più che positiva. Il 74% degli italiani si dice a favore della possibilità di portare a casa il cibo che non è riuscito a consumare. Anzi, per il 22% di essi è addirittura una variabile importante nella scelta del ristorante. Sono questi alcuni dei numeri presentati oggi durante la conferenza stampa organizzata da FIFE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, e Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base cellulosica), dal titolo "Spreco alimentare: al ristorante la

Doggy Bag si chiama rimpiattino". L'evento ha l'obiettivo di favorire un confronto sugli strumenti necessari per sensibilizzare i consumatori e i ristoratori sul tema e fare il punto sull'utilizzo della famosa "Doggy Bag", al centro delle cronache e oggetto di alcune proposte di legge. Dopo la presentazione dell'indagine sono intervenuti Lino Enrico Stoppani, Presidente FIPE-Confcommercio, Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco, Andrea Segrè, Direttore Scientifico Osservatorio Waste Watcher – Sprecometro, e Caterina Marchetti, Ristorante Al Ceppo, Roma. Nell'occasione FIPE e Comieco hanno rinnovato la collaborazione che nel 2019 ha promosso il progetto "Rimpiattino" – la versione italiana della "Doggy Bag" – attraverso il quale sono stati distribuiti ai ristoranti aderenti all'iniziativa iconici contenitori di carta proprio per portare a casa il cibo e il vino non consumati a tavola. In totale, a oggi, sono stati 24.000 i "Rimpiattini" distribuiti tra 875 ristoranti di 22 città. In contemporanea viene presentata la nuova funzionalità dell'app "Sprecometro" che misura lo spreco alimentare al di fuori delle mura domestiche. E' il frutto di una collaborazione tra Fipe e l'Osservatorio Waste Watcher International guidato dal Professore Andrea Segrè dell'Università di Bologna.

"Rinnoviamo con impegno e responsabilità la collaborazione con Comieco sul progetto "Rimpiattino", per rilanciare un'iniziativa che dal 2019 ha fatto tanta strada, entrando in molti ristoranti d'Italia sia per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare che per dare al cibo il valore che merita", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE – Confcommercio. "Che il contrasto dello spreco alimentare, tema su cui la Federazione è da sempre in prima linea, sia sempre di più nell'agenda politica è un fatto positivo, perché raccoglie anche i valori di "Expo Milano 2015" ma la giusta sfida pone anzitutto uno sforzo culturale per superare i tanti pregiudizi che ancora condizionano le scelte delle persone. Occorre, cioè, una "spinta gentile" che porti ad assumere comportamenti virtuosi in grado di fare la differenza. La diffusione su base volontaria del Rimpiattino tra i ristoratori ha proprio l'obiettivo di abbattere il muro dell'imbarazzo che ancora oggi rappresenta l'ostacolo più importante alla diffusione dei comportamenti anti spreco", ha concluso Stoppani.

"Il settore della ristorazione può rappresentare un canale di promozione importante per la corretta gestione di cibo e vino non consumati attraverso l'adozione di buone pratiche" – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale Comieco. "Per questo insieme FIPE stiamo lavorando per rinnovare la fornitura di circa 20.000 Rimpiattini, che i ristoratori potranno richiedere su base volontaria. Una buona abitudine promossa già in occasione di Expo 2015 e che oggi consolidiamo, confermando anche il ruolo centrale dell'imballaggio in carta (riutilizzabile e riciclabile) come strumento di promozione e diffusione della cultura antispreco". «Più che di obbligatorietà, in rapporto alle food bag nei ristoranti, dovremmo parlare di prevenzione, sostenibilità, educazione alimentare. Il "Rimpiattino" lanciato già da tempo da Fipe e Comieco restituisce molto bene il senso della prevenzione dello spreco – osserva il direttore scientifico Waste Watcher e professore di Economia circolare Andrea Segrè, fondatore della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco – Il prossimo 5 febbraio, Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, in occasione dell'evento ufficiale a Roma lanceremo un 'Osservatorio' sugli sprechi nella ristorazione italiana grazie alla nuova funzione dell'app istituzionale Sprecometro».