



Una delle tante "doggy bag" a disposizione dei clienti al termine di un pasto al ristorante per portare via gli avanzi



Il kit per la family bag progettato da RicibiAmo

Doggy bag, se gli avanzi sono anti-spreco

«Scelta di civiltà, facciamola anche col vino»

Proposta di legge per rendere obbligatoria la vaschetta take away coi resti del pasto al ristorante: a Piacenza è una realtà da anni

Betty Paraboschi

PIACENZA

● In Francia e in Spagna è obbligatoria, in Italia è già pratica diffusa. Parliamo della cosiddetta "doggy bag" - nome bruttissimo che sottintende che gli avanzi siano roba "da cani" - termine che indica la classica confezione in plastica o alluminio che permette di portare a casa gli avanzi di un pranzo o di una cena al ristorante. La vaschetta anti-spreco finisce al centro di

una proposta di legge di Forza Italia per renderla obbligatoria: ad annunciarlo è stato Giandiego Gatta, deputato di Forza Italia e respon-



Una volta i clienti si vergognavano a chiederla, adesso c'è una nuova sensibilità»

sabile nazionale Dipartimento pesca e acquacoltura di FI, che con il presidente dei deputati di Forza Italia Paolo Barelli presenterà la proposta dal titolo "Obbligatorietà della doggy bag".

L'obiettivo - lo dichiarano gli stessi promotori - è quello di contrastare lo spreco alimentare, mettendosi sulla strada di Francia e Spagna dove la "doggy bag" è già obbligatoria, mentre negli Stati Uniti è già pratica diffusa.

E a Piacenza? Nella nostra provincia sono diversi i locali che già promuovono la possibilità di portarsi a casa gli avanzi del proprio pasto, ma anche la bottiglia di vino che proprio non si riesce a finire.

«Io ho iniziato già 10 anni fa proponendo la possibilità di portarsi a casa l'avanzo della bottiglia di vino non terminata in un apposito

sacchetto - spiega Cristian Lertora di KZero -. La stessa possibilità c'è anche con il cibo: è chiaro che per un locale è un costo avere le confezioni da delivery, ma è una pratica giusta, una buona abitudine che consente di non buttare via il cibo. A noi capita spesso che la "doggy bag" venga richiesta soprattutto dalle famiglie con bambini: personalmente a me fa piacere quando la chiedono e penso anche che questa abitudine debba essere incentivata».

Si dice dello stesso avviso anche Matteo Castignoli dell'Antica trattoria dell'Angelo: «La "doggy bag"? Anoi la richiedono ogni giorno ed è una possibilità che garantiamo già da anni: quando qualcosa si avanza, siamo noi i primi a chiedere se dobbiamo incartarlo per farlo portare a casa - assicura - e

quasi tutti dicono di sì. Le confezioni le paghiamo, ma si tratta di una spesa irrisoria: è peggio buttare nel bidone la roba da mangiare».

«Capita di preparare la "doggy bag", ma spesso viene dimenticata sui tavoli - ammette Leonardo Beltrani della Muntà - noi facciamo anche asporto, per cui le confezioni già le abbiamo. Mediamente succede che ogni settimana una decina di clienti chieda di portare a casa l'avanzo del piatto: certo è brutto quando noi lo prepariamo e poi viene lasciato lì».

Al ristorante "Lo Zingaro" di Manuel Marchi la "doggy bag" invece è molto richiesta: «La chiedono in tantissimi, soprattutto nei fine settimana - conferma - noi la proponiamo già da 15 anni».

«È cambiata la mentalità - spiega

Jennifer Ravellini della Luppoleria - negli anni Novanta le persone si vergognavano a chiedere di portare a casa gli avanzi, oggi per fortuna no. Evidentemente c'è una coscienza diversa sullo spreco di cibo e a noi non può far altro che piacere. Qui capita praticamente ogni sera».

«Da noi la chiede qualcuno, ma sono pochi: sarà che ho clienti con grande appetito che non lasciano niente nel piatto - spiega ridendo Roberto Rigolli della Trattoria Regina - secondo me bisognerebbe sponsorizzare di più la possibilità di portarsi a casa la bottiglia avanzata di vino: anni fa lo si faceva, era stata lanciata una campagna ad hoc e per me era azzeccatissima. Stavo quasi pensando di riproporla, perché davvero potrebbe essere molto utile».

Il progetto di "RicibiAmo"

«Per noi è una family bag»

Bisagni, di "Piace Cibo Sano": «Il nostro kit in carta riciclata, economico e sostenibile»

PIACENZA

● Le parole fanno la differenza. Lo sa bene Miriam Bisagni di "Piace Cibo Sano" che contro lo spreco alimentare ha attivato da ormai molti anni il progetto "RicibiAmo" e ha "ribattezzato" il contenitore per il recupero degli avanzi: non più "Doggy bag", bensì "Family bag". «Si tratta di un vero e proprio kit - spiega Bisagni - e lo mettiamo a disposizione di tutti i ristoratori che ne facciamo domanda. La nostra family bag è costruita in carta riciclata piuttosto robusta e ha una vaschetta fatta di polpa di cellulosa che consente di conservare gli avanzi di cibo e anche quelli del vino».

Con "Ricibiamo", Piace Cibo Sano è riuscito a costruire la prima rete di ristoratori anti-spreco: «Attualmente abbiamo una quarantina di ristoranti sostenibili in tutta Italia - spiega Bisagni - si tratta di ristoranti che hanno avuto una certificazione ad hoc: una ventina sono quelli che hanno richiesto la Family bag che nel primo anno è stata distribuita gratuitamente ai ristoratori». Parlando di anti-spreco, Bisagni



Miriam Bisagni di "Piace Cibo Sano"

sottolinea che «bisogna andare oltre il canonico concetto di portarsi a casa solo ciò che avanziamo nel piatto»: «Anche il vino avanzato si può portare a casa e oggi diverse attività di ristorazione prevedono questa possibilità - spiega - ma addirittura anche il pane potrebbe essere portato a casa se viene servito nel cestino dato che il ristorante poi non può riutilizzarlo. Non è un caso che infatti, proprio per evitare gli sprechi, diversi ristoranti portino in tavola il pane nei sacchetti: in questo modo, se non si aprono, possono essere riutilizzati senza timore di eventuali contaminazioni».

Tornando al progetto RicibiAmo, è inserito nel Pimpas (Piano nazio-

nale prevenzione degli sprechi alimentari) e nell'Osservatorio Gelsso sulle buone pratiche sulla sostenibilità ambientale di Ispra (Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale): a promuoverlo fin dal 2013 è Piace Cibo Sano in partnership con il Centro di ricerca Opera e l'Università Cattolica di Piacenza. «È un'attività nata con l'intento di indagare il tema dello spreco alimentare - fa presente Bisagni - e di proporre soluzioni semplici e attuabili per ridurre l'impatto nella ristorazione. A distanza di undici anni continuiamo ad andare avanti cercando di sensibilizzare sempre di più ristoratori e consumatori».

Parab.

SALUTE & SANITÀ

LABORATORIO ANALISI/ PUNTO PRELIEVI

**BUTTERFLY LAB
PUNTO PRELIEVI**

Direttore di Laboratorio Dott.ssa Fabiola Turrini

ESAMI DEL SANGUE
ANALISI MICROBIOLOGICHE
E BATTERIOLOGICHE
CHECK UP MIRATI
DIAGNOSTICA PRENATALE
ESAMI DEL DNA
ESAMI CITOLOGICI E CULTURALI
ASSISTENZA INFERMIERISTICA A DOMICILIO

Via Giovanni Antonio da Pordenone, 8/A
Piacenza
tel. 0523.074481 - E-mail: info@acisalus.it
www.acisalus.it

ODONTOIATRIA

**CENTRO ODONTOIATRICO
SANTA CHIARA
POLIAMBULATORIO
SPECIALISTICO**

Dirett. San. Dott. Sturiale Giuseppe

Odontoiatria generale
Chirurgia implantare
ASSISTENZA DENTISTICA
CONTINUATA

Tel. 0523.499032 - 0523.482084
Via Alessandria, 25 - Piacenza