



ASCOM
BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



comieco
Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo
degli Imballaggi a base Cellulosica



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

La lotta allo spreco alimentare passa dal ristorante Ascom Bergamo, Fipe e Comieco lanciano la Campagna “Rimpiattino” 43 ristoranti hanno già aderito

La lotta allo spreco alimentare passa dal ristorante. Ascom Bergamo Confcommercio lancia la nuova campagna contro lo spreco alimentare “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.

Ascom 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 campagna 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’ 42 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 <https://goo.gl/forms/q7j4yRtHhPml7Gfb2>

La campagna è stata presentata oggi 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 presentato i nuovi e colorati contenitori riciclabili realizzati da Comieco e Fipe.

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 – dice Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom – 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”.



ASCOM
BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI



comieco
Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo
degli Imballaggi a base Cellulosica



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

*"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 - commenta il Presidente di Fipe **Lino Enrico 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 rimpiazzini in cartoncino sono anche oggetti 'd'autore', riutilizzabili in ogni occasione", afferma **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 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".

Per maggiori info: direzione@ascombg.it – www.ascombg.it

Bergamo, 4 febbraio 2019