

### PROPOSTE



LA NUOVA NORMATIVA CHE REGOLA LE ECCEDENZE ALIMENTARI SPINGE ANCHE IN DIREZIONE DELLA RICHIESTA DEI CLIENTI DEGLI AVANZI DA PORTARE A CASA. MA GLI ITALIANI RIMANGONO RESTII, SI VERGOGNANO, SONO TIMIDI. E POI C'È QUALCHE RISTORATORE CHE NON COLLABORA. QUALCHE PROPOSTA PER CONTENITORI AD HOC

# Contro lo spreco di cibo va bene anche la doggy bag

Luigi Ferro



La doggy bag di Comico e la popstar Rihanna che esce dal ristorante con la bottiglia di vino

I FA, MA NON SI DICE, oppure si fa con un po' di titubanza e la *doggy bag*, in Italia, fa fatica a prender piede. Ma qualcosa si sta muovendo. Infatti, una nuova spinta verso la diffusione dell'abitudine di portare a casa gli avanzi del pasto o della bottiglia non consumati al ristorante sembra darla la nuova legge 166/2016, entrata in vigore in settembre, che regola la cessione gratuita e la distribuzione delle eccedenze alimentari limitando gli sprechi. Argomento notoriamente difficile per gli italiani che, a differenza di quanto succede in altri Paesi, sono timorosi o si vergognano di chiedere la *doggy bag*. Problemi che non si è fatta Michelle Obama quando nel 2009 andò per la prima volta a Roma e cenò da *Maccheroni*, una trattoria nei pressi del Pantheon. Dopo avere assaggiato le specialità della cucina

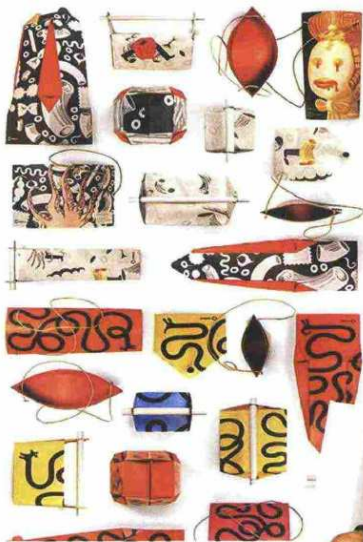
capitolina si fece impacchettare i resti e portò tutto a casa. Forse il gesto era studiato anche per ribadire la sua campagna anti spreco, ma anche la *popstar* Rihanna è stata fotografata uscendo da un locale con la mezza bottiglia di vino da finire a casa.

Piccoli segnali che indicano l'atteggiamento diverso che c'è all'estero, mentre in Italia c'è ancora un lungo cammino da fare, come testimonia l'episodio di un paio d'anni fa quando in Trentino, dove l'ospitalità di solito è di livello, il cliente di un albergo chiese alla

fine del pasto di impacchettare gli avanzi.

Di fronte al rifiuto l'arzilla signora, 76 anni, si è lasciato andare a considerazioni non esattamente positive sull'hotel. Querelato, è stato condannato in primo grado, ma ha vinto in Cassazione, dove la quinta sezione penale della Suprema Corte ha riconosciuto piena dignità all'utilizzo della "borsa per cani". Per i giudici il rifiuto deve essere interpretato come una provocazione, e perciò esimente, costituendo la reazione al mancato





consenso all'impiego della *doggy bag* "una replica all'imposizione di regole non irragionevolmente pretestuose ed ingiuste", dal momento che fa ormai parte "delle norme comunemente accettate nella civile convivenza" permettere ai clienti di ristoranti ed alberghi "di portar via dal tavolo il cibo avanzato per darlo ai propri cani". Da allora passi in avanti ne sono stati fatti fino all'attuale legge e oggi, secondo un'indagine di Coldiretti, un italiano su tre (33%) quando esce dal ristorante non ha problemi a portarsi a casa gli avanzi. Di questi, però, solo il 10% lo fa regolarmente e il 23% qualche volta, mentre il 24% gli avanzi li lascia nel piatto solo perché si vergogna a chiederli.

Intanto fioriscono anche le proposte per i ristoranti. È il caso del Comieco, il Consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi cellulosici, che ha lanciato il progetto *Doggy Bag* "Se avanzo mangiatemi". Il progetto realizzato in collaborazione con Slow Food Italia ha coinvolto l'architetto Michele De Lucchi e lo scrittore Andrea Kerbaker che hanno coordinato un team di professionisti chiamati a fare della *doggy bag* un oggetto d'autore. Con questa iniziativa il Comieco punta a fare diventare la borsa degli avanzi "il prodotto alla base di una rivoluzione culturale che coinvolge tutti gli attori della filiera alimentare, i quali, forti della grande carica d'ironia 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". Grazie alla collaborazione con Slow Food sono stati coinvolti decine di ristoranti in Lombardia e a Roma che hanno ricevuto gratuitamente un primo kit di contenitori.



Poi c'è *doggybag.it*, un'idea nata dalle imprenditrici Francesca De Bernardi ed Elisabetta Bertoldi, accomunate da una grande passione per gli animali e da un costante impegno verso le persone meno fortunate. Oltre alla vetrofania con il simbolo della zampina, hanno ideato per il cibo un sacchetto di carta resistente che ospita un contenitore disponibile in due versioni (a uno e due scomparti), chiuso ermeticamente dal suo coperchio trasparente e realizzato in materiale per alimenti adatto al forno a microonde. Contenitore e coperchio, svuotati e puliti, possono essere tranquillamente riutilizzati. In più c'è il sacchetto anche per le bottiglie.

Ultima in ordine di tempo è Cuki, che ha realizzato una scatoletta in alluminio presentata nell'ambito di *Terra Madre Salone del Gusto 2016*. Il progetto *Save Bag* è realizzato in collaborazione con Banco Alimentare e con il contributo del Politecnico di Torino. A partire dal 26 settembre, Cuki ha iniziato a distribuire gratuitamente i primi trecento *Cuki Save Bag Kit* ad altrettanti ristoranti. Sul sito [www.cukisavethefood.it/savebag](http://www.cukisavethefood.it/savebag) è invece disponibile l'elenco completo dei ristoranti che hanno aderito al progetto, con la possibilità per gli altri ristoratori di iscriversi e ricevere il gratuitamente il primo kit.

Consegnati i primi mille kit, Cuki continuerà a fornire gratuitamente le fascette in cartoncino *Save Bag* da applicare alle vaschette in alluminio con coperchio a disposizione nei principali punti vendita Cash & Carry di tutt'Italia. Un bel modo per indurre a comportamenti virtuosi e a non sprecare. 



A sinistra, Michelle Obama che da tempo ha lanciato una sua campagna per un'alimentazione più sana e la lotta contro lo spreco. In occasione di una sua visita a Roma ha chiesto al ristoratore un contenitore per portare a casa gli avanzi. In questa pagina altri esempi di *doggy bag* con la proposta di Cuki in alluminio e le idee del Comieco



CUKI

SAVE BAG