



UNC
CONSUMATORI.IT

Al ristorante senza sprechi

10 Dicembre 2019



Un terzo della produzione mondiale di cibo, secondo la FAO, **finisce ogni anno nella spazzatura**, un dato spaventoso se pensiamo che basterebbe a risolvere il problema della fame e malnutrizione del mondo. Senza contare che l'eccedenza di cibo ha delle **conseguenze terribili per l'ambiente** in termini di utilizzo di risorse ed **emissioni di CO2** necessarie per produrre e smaltire gli alimenti.

Negli ultimi anni, il tema è diventato centrale per l'intera **filiera** che si è impegnata in **una politica di riduzione degli sprechi**; lo stesso consumatore è molto più sensibile al tema, sia tra le mura domestiche che quando va a mangiare al ristorante.

Ne abbiamo parlato con **Milvia Panico, Responsabile Comunicazione e CSR di METRO Italia** che ci ha dato alcuni numeri del fenomeno tratti dalla **survey Metronomo 2019**, condotta da **METRO Italia** in collaborazione con l'**Istituto Green Bocconi**: *"per quanto stimare con esattezza lo scarto alimentare sia molto complesso, un locale getta in media due sacchi standard da cucina di rifiuti organici, al cui interno ci sono parti di prodotto non riutilizzabili ed eventuali avanzi o eccedenze"*.

I **ristoratori** sarebbero ben lieti di ridurre gli **sprechi** e le azioni da mettere in campo sono diverse: *“la nostra ricerca -afferma la dottoressa Panico- mette a fuoco l’importanza di sviluppare **menù parlanti**, ovvero sempre più chiari e dettagliati, nonché la possibilità di avere accesso a **porzioni di dimensioni diverse**. Un’altra azione fondamentale, seppur complessa per il ristoratore, è **donare a enti benefici** le eccedenze della cucina o i prodotti prossimi alla scadenza. Ultimo, ma non meno utile per il consumatore, è poter trovare nei locali **contenitori da asporto**, per recuperare i suoi eventuali avanzi.”*

Insomma, se fino a ieri chiedere la **doggy bag** con gli avanzi del pasto era quasi una vergogna, oggi, perlomeno in alcune zone d’Italia, sta diventando una consuetudine: *“i ristoratori -spiega la Responsabile Comunicazione di **METRO Italia**- lavorano molto bene sulla loro filiera, minimizzando lo spreco nelle cucine e ottimizzando la gestione delle proprie dispense, mentre hanno maggiore difficoltà a trasferire il loro impegno sul consumatore finale. Una significativa differenza emerge sull’adozione e la proposta della doggy bag, che è abbastanza frequente nei locali del **Nord Est**, ma ancora poco presente al **Sud**.”*

Proprio per sensibilizzare i consumatori in tal senso, la nostra associazione, nell’ambito del progetto **“All you need is food”**, realizzato in partenariato da UNC e U.Di.Con. e finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali (ai sensi dell’art. 72 DL del 03/07/2017 n.117 e S.M.I., annualità 2018), si propone di promuovere attività di recupero delle eccedenze alimentari per contribuire a porre fine ad ogni forma di povertà e di sviluppare programmi di educazione alimentare.

Tra le altre cose, distribuiremo su tutto il territorio nazionale circa **50 mila save bag** e per incentivarne l’uso sarà promossa una campagna e un concorso che premierà chi le chiederà al ristorante.

Continuate a seguirci per saperne di più!

Autore: Simona Volpe

Data: 10 dicembre 2019