# Non chiamateli avanzi!

doggy-bag-f2e5a2f6

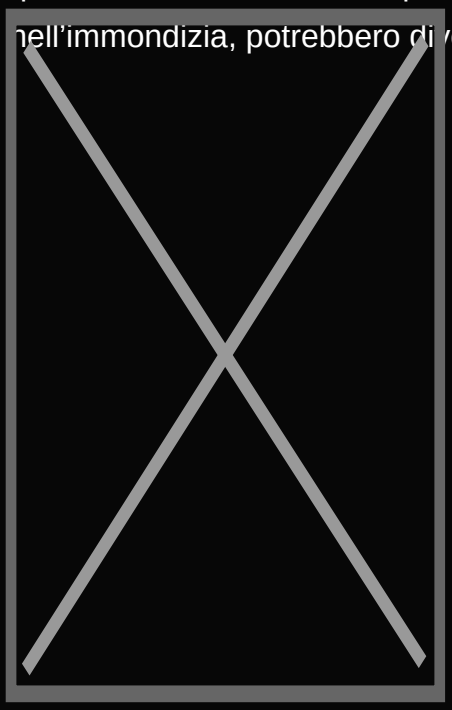
Dal settembre 2016 è entrata in vigore in Italia la legge 166/2016 - meglio nota come **Legge Gadda** - finalizzata alla **riduzione dello spreco** e che incentiva e promuove il più possibile **la donazione, la trasformazione, la redistribuzione delle eccedenze non solo alimentari lungo tutta la filiera**. Una legge che mira a contrastare il fenomeno crescente della povertà anche attraverso la lotta allo spreco alimentare, che in Italia ammonta a **circa 16 miliardi di euro all'anno**, che corrisponde all'1% del PIL. Nella legge è descritto il meccanismo della «cessione a titolo gratuito» delle eccedenze alimentari in favore di enti pubblici e privati che perseguono, senza scopo di lucro, finalità civiche e solidaristiche. Questi sono a loro volta obbligati a destinare gratuitamente le eccedenze ricevute, in via prioritaria, a soggetti indigenti o, in caso di inidoneità all'uso umano, all'alimentazione degli animali o al compostaggio.

Gli esercenti del commercio alimentare e la somministrazione di cibi e bevande possono donare diverse categorie di alimenti a patto di garantire, sino al momento effettivo della cessione, la **sicurezza igienico-sanitaria** dei prodotti da donare, attraverso l'adozione di prassi operative corrette. Gli alimenti da cedere devono essere selezionati sulla base del rispetto dei requisiti igienico-sanitari e quelli idonei per il consumo umano devono essere mantenuti ben separati da quelli che non lo sono. La legge prevede anche delle misure premianti per i ristoratori che decidono di adottare questa buona (anche in senso umanitario) pratica: per gli operatori che effettuano delle donazioni sono previsti degli sgravi fiscali, mentre i Comuni sono invitati ad applicare delle riduzioni sulla tassa dei rifiuti, dal momento che devolvendo le eccedenze si riduce il volume di rifiuto conferito.

**QUELLO CHE RESTA, SI PORTA A CASA** - Il provvedimento promuove anche la pratica della doggy bag (così si chiama il contenitore per ciò che avanza al ristorante) al fine di accrescere la consapevolezza dei cittadini e incentivare buone pratiche di consumo. In una ricerca condotta da Last Minute Market, emerge che gli italiani sono molto sensibili al tema dello spreco nel fuori casa: il 92% dei clienti complessivamente ritiene che lo spreco di cibo all'interno dei ristoranti sia dovuto al fatto che la gente non mangia tutto quello che ordina e percentuali altissime considerano la doggy bag

positivamente per non sprecare cibo già pagato; per contenere gli sprechi alimentari, la ritengono utile e facilmente attuabile. Quanto ai ristoratori, sulla base delle esperienze dichiarate, emerge che circa il 60% si è reso più o meno regolarmente propenso a preparare la doggy bag. Nonostante tutto ciò, i clienti mostrano alcune remore nel richiederla: il 41% prova imbarazzo, mentre un 24% ritiene arbitrariamente che i ristoratori non siano attrezzati; da segnalare inoltre un 15% che dichiara di non sapere dove riporre e conservare gli alimenti, e un 12% che avanza il cibo perché non lo ha apprezzato.

Su questo tema la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** e il **Consorzio Comieco** (Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) hanno organizzato nell'ambito di **Tuttofood**, un talk show per evidenziare il ruolo strategico della doggy bag nella lotta agli sprechi alimentari nel fuoricasa e per individuare strumenti per trasformarla in una abitudine. «La doggy bag è una pratica virtuosa, amica dell'ambiente e da richiedere senza alcuna vergogna - commenta **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe. Su questo punto serve un'evoluzione reciproca: come Fipe stiamo avviando un percorso con lo scopo di mettere in pratica un'operazione soprattutto culturale, in modo che portare a casa cibi e bevande non consumate al ristorante non sia un imbarazzo per i clienti e un problema organizzativo per i ristoratori. Se la doggy bag diventasse una pratica consueta, anche grazie alla nuova legge entrata in vigore sul tema dello spreco, si potrebbe contribuire a recuperare una quantità significativa di derrate alimentari che, anziché finire nell'immondizia, potrebbero diventare risorse a disposizione della comunità».



[caption id="attachment_137276" align="alignright" width="228"]

Giancarlo Deidda[/caption]

**UNA OPPORTUNITÀ IN PIÙ** - E in cucina, come viene vista la pratica di portare via quello che si è ordinato, ma non consumato? «Anzitutto ci vorrebbe un cambiamento di linguaggio – spiega **Giancarlo Deidda**, patron dei ristoranti Dal Corsaro e Dal Corsaro al mare di Cagliari – Secondo me non si dovrebbe parlare di avanzi, un termine che ha una connotazione negativa, ma semplicemente di quello che non si è riusciti a consumare al momento. Anche "doggy bag" è un'espressione che non mi piace molto, perché sminuisce il valore di quanto si porta via: non sono certo ossicini da rosicchiare. Meglio allora chiamarla "**Family bag**" che rimanda alla consuetudine familiare di conservare quello che resta in tavola per riutilizzarlo il giorno dopo, tanto più che sul fondo della zuppiera o del piatto di portata resta notoriamente la parte più gustosa».

Questa prassi (che è consolidata in altri Paesi e che si sta timidamente affermando anche in Italia) riprende infatti la buona abitudine che niente vada sprecato e la ristorazione può sfruttare questo fenomeno anche come strumento di comunicazione. «Se un mio cliente esce in strada – continua – non con un sacchettino di plastica anonimo, ma con una bella borsa con stampato il nome del mio ristorante è come se dicesse: "**Qui sono stato tanto bene che voglio mangiare quello che mi hanno preparato anche riscaldato**". Ci vuole un processo di sensibilizzazione da parte del ristoratore per mettere a disposizione dei clienti i contenitori idonei per portarlo via. Oltretutto, se già al momento dell'ordine si anticipasse al cliente che avrà la possibilità, se lo desidera, di portare a casa ciò che resta nel piatto, probabilmente ordinerebbe in maniera differente. Una procedura utile, che agevolerebbe questa prassi, potrebbe essere quella di tornare al piatto di portata, anziché servire le pietanze già impiattate, quando c'è la possibilità di farlo. D'altro canto è così che si serve a casa".

Anche la strada della **devoluzione benefica** non è difficile da praticare. "A me capita spesso, soprattutto in occasione di catering o banchetti – racconta – quando quello che è rimasto non fa neppure parte della carta del ristorante e magari si tratta già di un finger. Basta semplicemente mettere in contenitore adatto quello che è stato lasciato per metterlo a disposizione di una delle associazioni caritative che operano sul territorio. Appena quello che non è stato consumato torna al ristorante io contatto una di queste onlus e so che entro mezz'ora qualcuno sarà un pochino più contento, grazie al nostro cibo».

La legge Gadda ha agevolato una **pratica che già esisteva**. «Ha fatto chiarezza sulle responsabilità di carattere igienico-sanitario – spiega Deidda – e permette di mettere in detrazione il cibo donato. Una volta tanto si è trattato di una legge di buon senso».