
Spreco alimentare: Coldiretti, "doggy bag" al ristorante per 4 italiani su 10

Con il taglio del potere di acquisto determinato dai rincari energetici e la necessità di ridurre gli sprechi salgono a quasi 4 su 10 (39%) gli italiani che portano a casa gli avanzi del ristorante con la cosiddetta "doggy bag", il contenitore per recuperare il cibo non consumato ed evitare così che venga buttato. E' quanto emerge dall'indagine Coldiretti/Ixè diffusa in occasione del World foodwaste report dell'Osservatorio Waste watcher international di Last minute market, su monitoraggio Ipsos per campagna Spreco zero, in vista della 3/o World food day, il 16 ottobre prossimo. Il numero delle persone che non lascia gli avanzi nel piatto quando va a mangiare fuori è praticamente raddoppiato rispetto a 10 anni fa. "Con l'inflazione che ha raggiunto livelli record – rileva Coldiretti -, per molte famiglie è diventato indispensabile ridurre al massimo gli sprechi. Una situazione che spinge così sempre più persone a superare l'imbarazzo e chiedere di portare via quanto rimasto sul piatto per consumarlo successivamente tra le mura domestiche". Dall'analisi Coldiretti/Ixè si evidenzia però che il 17% la richiede solo raramente mentre il 12% degli italiani ritiene che sia da maleducati, da poveracci e volgare o si vergogna comunque a richiederla. Infine c'è anche un 22% degli italiani non lascia alcun avanzo quando va a mangiare fuori mentre il resto non li chiede perché non sa che farsene. La doggy bag è spinta anche da una nuova sensibilità verso la riduzione degli sprechi alimentari, oggi resa tanto più necessaria dalla crisi economica. "Di fronte a questa nuova esigenza – riferisce la Coldiretti – la ristorazione si attrezza e in un numero crescente di esercizi, per evitare imbarazzi, si chiede riservatamente al cliente se desidera portare a casa il cibo o anche le bottiglie di vino non finite e si mettono a disposizione confezioni o vaschette ad hoc". Con oltre 1/3 della spesa alimentare degli italiani destinato ai consumi fuori casa le difficoltà della ristorazione si trasferiscono a cascata sull'intera filiera. A rischio secondo la Coldiretti c'è un sistema che dai campi alla tavola vale 575 miliardi di euro, quasi un quarto del Pil nazionale, e vede impegnati ben 4 milioni di lavoratori in 740mila imprese agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio.

Patrizia Caiffa