

Gli Chef Enrico e Roberto Cerea nominati ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia

Gli chef Enrico e Roberto Cerea sono stati premiati ieri dal Norwegian Seafood Council con la nomina ad Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia 2019. Bergamaschi ed entrambi executive chef del ristorante tristellato Da Vittorio (Brusaporto, BG), i due fratelli hanno saputo tracciare, nel corso della loro carriera, nuovi percorsi nel mondo della ristorazione, creando uno stile "unico", rimanendo sempre fedeli al concetto di cucina di pesce avviato dal padre Vittorio.

Il segreto del ristorante Da Vittorio – fondato nel 1966 dai genitori dei due chef – sta proprio nella capacità di attuare il concetto di "tradizione lombarda e genio creativo", unendo la tradizione gastronomica italiana all'evoluzione della modernità. Enrico – detto Chicco – ha mosso i primi passi nei ristoranti più rinomati di Parigi, Monaco, Spagna e Stati Uniti, che lo hanno reso un conoscitore attento delle materie prime più varie. Roberto – Bobo – dopo una serie di stage in Francia in giovane età, decide di fare ritorno a Bergamo per affiancare la famiglia. Appassionato di primi piatti, trasla la sua passione in una serie di ricette gustose ed evocative della più alta tradizione gastronomica mediterranea.

Il Norwegian Seafood Council ha scelto di premiare gli chef Enrico e Roberto Cerea con il titolo di Ambasciatori dello Stoccafisso di Norvegia, come riconoscimento per la loro incredibile capacità di valorizzare una cucina a base di pesce in un territorio, come quello bergamasco, da sempre contraddistinto da una trazione culinaria prevalentemente a

base di carne, salumi e formaggi.

Nel corso della cena di nomina, svoltasi ieri 5 marzo presso il ristorante Da Vittorio, è stato presentato un menù che ha valorizzato al massimo questo ingrediente, a partire da uno dei piatti forti della cucina dei Cerea e del loro Ristorante: il "Risotto con fagioli borlotti e stoccafisso di Norvegia mantecato". Il risotto, grande classico della tradizione gastronomica italiana e regionale lombarda, si sposava alla perfezione sia con la mantecatura dello stoccafisso che con i fagioli borlotti, dimostrando come sia possibile interpretare in maniera non banale due ingredienti unici come stoccafisso e riso.

Il premio assegnato dal Norwegian Seafood Council rappresenta il riconoscimento per chi si è distinto nella promozione dello Stoccafisso di Norvegia in Italia. Enrico e Roberto Cerea hanno ricevuto il testimone di Ambasciatori dello Stoccafisso da Moreno Cedroni, chef a 2 stelle Michelin, conosciuto per la sua reinterpretazione innovativa dell'uso del pesce in cucina e patron dei locali Madonnina del Pescatore di Senigallia, il Clandestino di Portonovo e di Anikò di Senigallia.



Nella fotografia da sin: Trym Eidem Gundersen (Direttore Italia del Norwegian Seafood Council), Roberto Cerea, Margit F. Tveiten (Ambasciatore di Norvegia a Roma), Francesco Cerea, Enrico Cerea e Federico Quaranta (Presidente di Giuria per l'Ambasciatore dello Stoccafisso)

**Lotta allo spreco alimentare.
Ascom lancia la campagna**

“Rimpiattino” nei ristoranti

La lotta allo spreco alimentare passa dal ristorante. Al via la campagna Ascom Fipe e Comieco “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”. Già 43 i locali aderenti. Per partecipare e acquistare i rimpiattini anti spreco: www.ascombg.it – direzione@ascombg.it

“Rimpiattino”: Ascom Bergamo presenta la “doggy bag” italiana

Ha un nome italiano, è colorato, allegro, ecologico e ha un... “cuore” delizioso: E’ nato il “Rimpiattino”, la versione italiana della Doggy Bag, realizzata da Fipe e Comieco, che hanno unito le loro forze contro lo spreco alimentare. Lunedì 4 febbraio alle 16.00 alla Sala Conferenze-Ascom Confcommercio Bergamo in via Borgo Palazzo 137 a Bergamo verrà presentata la nuova campagna contro lo spreco alimentare “Rimpiattino, la doggy bag all’italiana”. I boxes in cartoncino, decorati da designer affermati e illustratori, permettono al cliente di portarsi a casa cibo e vino non consumati in ristorante.

Ascom accoglie così l’iniziativa lanciata da Comieco (Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica) e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) che promuovono una campagna di sensibilizzazione per coinvolgere i ristoratori bergamaschi sul tema dello spreco alimentare e diffondere nei locali l’uso del “rimpiattino”.

L’incontro del 4 febbraio è aperto a tutti i ristoratori e

gestori di pubblici esercizi. Per iscriversi è sufficiente compilare questo modulo:
<https://goo.gl/forms/spfLs8cDP2oqaHaq2>

Ai primi 50 ristoratori che aderiranno all'iniziativa scrivendo a questo link <https://goo.gl/forms/Ie4TuIqVmwq9Z7nx2>, Ascom regalerà nel corso dell'incontro una dotazione di rimpiazzini.

Risto Boom: corso intensivo di alta formazione dedicato al settore "food"

Dopo il sold out della prima edizione torna Risto Boom: due giorni di alta formazione dedicata a gestori ed imprenditori della ristorazione organizzata da Gp.Studios, la società di consulenza e formazione per il turismo e la ristorazione.

La nuova edizione di Risto Boom prenderà vita il 4 e 5 febbraio 2019 nell'esclusiva cornice dell'Hotel i Portici di Bologna. Quello che rende unico Risto Boom è il livello di autonomia che lascia ai partecipanti, ognuno infatti acquisirà: un preciso metodo di lavoro per tenere sotto controllo la propria azienda, organizzare la strategia e gestire al meglio i numeri per aumentare il ROI; conoscenze e strumenti operativi, un know how acquisito grazie dell'esperienza dei docenti, tutti consulenti attivi e focalizzati nel campo della ristorazione; la metodologia e la visione che ha portato al successo decine di casi pratici, analizzandoli e comparandoli con la propria azienda.

Si divideranno la cattedra tra docenti di prestigio e di lunga

esperienza nel campo della ristorazione: Giacomo Pini, Ceo Gp.Studios, Esperto in Marketing e Strategia, con oltre venticinque anni di esperienza internazionale come consulente e formatore, è anche autore di svariati testi sull'argomento. Giacomo Belotti, F&B Manager Gp.Studios, esperto in Restaurant Start Up e Management. Consulente e formatore in area F&B, dopo importanti esperienze all'interno di locali della ristorazione. Gianni Vitale, formatore Gp.Studios, consulente commercialista specializzato in controllo di gestione e gestisce strategicamente e contabilmente diverse realtà ristorative. I tre relatori si confronteranno con i partecipanti sui temi dell'ingegnerizzazione del menù, controllo dei costi, food cost e standardizzazione dei processi.

Ma cosa vuol dire esattamente standardizzare? Significa creare un format operativo che tutto lo staff può seguire per ottimizzare la conduzione di un ristorante. Quindi per ridurre i costi, abbreviare i tempi di lavoro e non ultimo soddisfare più velocemente le esigenze dei clienti. Cosa possiamo standardizzare? Innanzi tutto il food cost, gli approvvigionamenti e il magazzino. Ma anche l'organigramma, il visual merchandising e i processi operativi. Il costo delle materie prime va standardizzato per poter gestire con accuratezza gli ordini di magazzino, prendere decisioni di pricing e tagliare gli sprechi. Standardizzare l'organigramma è importante nella gestione delle risorse umane. La pianificazione del lavoro può essere intesa come programmazione vera e propria delle operazioni da svolgere in cucina. Mentre, in senso più ampio riguarda la divisione delle operazioni da svolgere in un determinato periodo di tempo. Standardizzare i canoni visual, invece, ha a che fare con la simmetria il ritmo, la verticalizzazione nella disposizione degli ingredienti nel piatto, la creazione di vetrine impattanti e che producono profitto. Per quel che riguarda i processi operativi, la standardizzazione delle procedure non coinvolge solo la cucina, ma anche la sala, il personale

occasionale e di servizio. E' fondamentale definire la sequenza delle azioni di routine da compiere ogni giorno: dall'apertura del locale, passando per la preparazione della sala, alla mise en place, fino all'organizzazione dei flussi di lavoro e all'accoglienza del cliente.

Per informazioni e iscrizioni: Gp.Studios

www.ristoboom.com

commerciale@gpstudios.it

Tel: +39 0543 84099



Accordo Intesa – Fipe: Azzerate le commissioni per importi sotto i 15 euro

Intesa Sanpaolo e FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo che prevede l'azzeramento delle commissioni, in carico agli esercenti che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, per tutte le transazioni POS di importo inferiore ai 15 euro.

L'obiettivo è fornire alle aziende (100.000 associate alla federazione, tra cui 4.000 nella provincia di Bergamo) strumenti su misura per l'operatività quotidiana e per rispondere alle nuove esigenze: pagamenti digitali, fatturazione elettronica e finanziamenti per accrescere la qualità dei servizi e la capacità di competere.

“Positiva l'attenzione verso alcune problematiche che toccano ristoranti e pubblici esercizi come i finanziamenti indirizzati ai creditori di QUI!Group fallita nei mesi scorsi e che ha lasciato in difficoltà anche molte delle imprese bergamasche. In particolare l'accordo punta all'incremento dell'utilizzo della moneta elettronica, in quanto azzerà le commissioni a carico dell'esercente per tutte le transizioni Pos sotto i 15 euro. Questa mossa vuole diffondere maggiormente l'utilizzo di bancomat e carte di credito per i micro pagamenti, che nei bar rappresentano, in alcune fasce orario, più del 90% degli incassi”, nota il direttore Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini.

Oltre 6 milioni di italiani hanno scelto il ristorante per il cenone di Capodanno

I dati confermano che sempre più gli italiani decidono di celebrare l'ultimo dell'anno fuori casa. Secondo le stime della Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio (Fipe) sarebbero oltre 6,3 milioni (100.000 unità rispetto al 2017) a cenare, con o senza veglione, in uno dei 93.000 ristoranti (il 78,4% del totale) aperti per la notte di S. Silvestro.

Nove ristoranti su dieci hanno puntato ad offrire solo la cena per la notte di Capodanno, mentre il restante 10% ha messo a punto per i propri clienti anche un vero e proprio veglione con spettacoli dal vivo e musica. Per quanto riguarda i prezzi: per il cenone in media si sono spesi 80 euro a testa, mentre per cenone più veglione se ne sono spesi fino a 94 euro. La spesa complessiva stimata per i festeggiamenti della notte di S. Silvestro è di 507 milioni di euro.

“I dati che abbiamo raccolto mettono le nostre attività al centro della festa più lunga dell’anno e della voglia di convivialità degli italiani – ha dichiarato Giancarlo Deidda, Vice Presidente Fipe. “Circa 600 mila persone saranno al lavoro per permettere a tanti di festeggiare prestando la massima attenzione alle condizioni di sicurezza perché quella del 31 deve essere una bella notte. I pubblici esercizi restano un modello di ospitalità verso cui italiani e stranieri manifestano sempre grande apprezzamento”.

Per brindare al nuovo anno nei ristoranti si sono stappati 1,8 milioni di bottiglie tra spumante e champagne. Le bollicine nostrane hanno avuto l’esclusiva del brindisi nel 66,7% dei locali e nel 28,1% in condivisione con lo champagne.

Guida Michelin 2019: “Super star” la Lombardia con più stelle in tutta Italia

E’ stata presentata oggi a Parma la Guida Michelin 2019 e Lombardia risulta la “super star” della “bibbia rossa” con 60 ristoranti stellati!

Nove i protagonisti stellati nella bergamasca, tra cui Da Vittorio a Brusaporto che conferma le tre stelle, Frosio ad Almè, Il Saraceno a Cavernago, Casual a Bergamo, A'anteprima a Chiuduno, Florian Maison a San Paolo d'Argon, LoRo a Trescore Balneario, San Martino a Treviglio e Osteria della Brughiera a Villa d'Almè che conquistano o confermano una stella.

La 64a edizione della Guida Michelin Italia sarà disponibile a partire da lunedì 19 novembre in libreria e sull'app Michelin Ristoranti che è scaricabile gratuitamente per iOS e Android. Nell'anno in cui l'omino Michelin festeggia il suo 120° compleanno, la nuova Guida Michelin Italia festeggia i ristoranti tre stelle con un voto pieno: 10. Nel linguaggio della Guida, le 3 stelle sono un'indicazione per gli appassionati gourmet di tutto il mondo, che, quest'anno, li orienta verso 10 destinazioni di viaggio in Italia.

Nella 64a edizione della Guida, oltre alle nuovissime 3 stelle Michelin che brillano sulla cucina dello chef Mauro Uliassi, dell'omonimo ristorante di Senigallia, confermano di avere una cucina che "vale il viaggio", e quindi le 3 stelle Michelin, i ristoranti dell'edizione 2018: Piazza Duomo ad Alba (CN), Da Vittorio a Brusaporto (BG), St. Hubertus, a San Cassiano (BZ), Le Calandre a Rubano (PD), Dal Pescatore a Canneto Sull'Oglio (MN), Osteria Franciscana a Modena, Enoteca Pinchiorri a Firenze, La Pergola a Roma, Reale a Castel di Sangro (AQ).

Come nota il direttore internazionale Guide Michelin, Gwendal Poullennec: *"Anche quest'anno, le stelle che i nostri team di ispettori hanno attribuito a 367 ristoranti sono un indubbio riconoscimento della ricchezza e diversità regionale della gastronomia italiana, fatta di prodotti, territorio e genuinità. Ed è sempre appassionante vedere come gli chef e tutte le persone alla guida di questi ristoranti diano vita e linfa alla scena culinaria italiana, armonizzando rispetto delle tradizioni e innovazione"*.



LA GUIDA
MICHELIN

ITALIA



MICHELIN



Convivio solidale alla Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda

Ristoranti Regionali – Cucina DOC www.ristorantiregionali.it
il sodalizio nato in provincia di Bergamo nei primi anni settanta per salvaguardare la cucina del territorio, costituitosi associazione no profit alcuni anni fa, ha inserito tra le regole del suo statuto la realizzazione di convivi a scopo benefico. Francesco Manzotti quarta generazione titolare dello storico ristorante Terrazza Manzotti di Canonica d'Adda (Bg), socio del gruppo, dopo aver ricevuto il testimone dalla mamma Enrica, guida con passione

l'elegante locale che, nei giorni scorsi, ha curato il "convivio solidale" per : Gli Amici di Chiara onlus www.gliamicidichiara.org.

L'Associazione, che ha sede a Vercurago (LC), è nata in seguito alla scomparsa della piccola Chiara di 19 mesi, malata di leucemia. Malgrado il dolore per la perdita della figlia, mamma Giusy e papà Roberto hanno deciso di trasformare la sofferenza in generosità, impegnandosi nella lotta a questa terribile malattia, mettendo a frutto le loro capacità :mamma Giusy con il canto e papà Roberto con la competenza organizzativa.

Un primo concerto realizzato poco dopo la scomparsa di Chiara ha dato inizio, in breve tempo, alla formazione di un gruppo di persone disposte ad offrire il loro aiuto per la lotta alla leucemia infantile. Oggi i volontari che mettono a disposizione tempo e competenze sono sessanta e realizzano eventi ed attività a sostegno del comitato "Maria Letizia Verga" www.comitatomarialetiziaverga.it. I fondi raccolti sono destinati alla ricerca e allo sviluppo del reparto di ematologia pediatrica del Nuovo Ospedale San Gerardo di Monza.

Eccellente il pranzo realizzato in collaborazione con l'associazione Strada del Vino e dei Sapori della Valcalepio (BG) e dell'Azienda Vitivinicola Bera di Neviglie (CN) ha visto protagonisti i sapori di autunno . Lo Sformatino di ricotta su vellutata al basilico e scaglie di tartufo nero ha aperto il menù, abbinato a Manzoni bianco Terre del Colleoni DOP prodotto da Villa Domizia-Quattroerre Group, premiato tra i migliori cento vini d'Italia nell'ultima edizione di Golosaria, come ha sottolineato Giorgio Lazzari, segretario della Strada del Vino, che ha presentato anche gli altri vini di Villa Domizia in menù : il Valcalepio rosso DOP sposato ad un perfetto Risotto mantecato al Branzi con funghi porcini e il Valcalepio rosso riserva DOP , vino importante con ampi sentori di frutta e delicate note speziate che ha accompagnato il Filetto di vitello in manto di culatello e sfoglia

tartufata su galletta di patate al timo. La crostata al cacao con crema frangipane e coulisse di zucca e zenzero con il profumatissimo Moscato d'Asti DOCG 2017 di Bera ha chiuso elegantemente il convivio.

Valore aggiunto all'iniziativa, l'interpretazione emozionante di alcuni brani di mamma Giusy con la sua voce potente e melodiosa di soprano, accompagnata dalla violinista Chiara Ballabio e dal maestro Franco Zapelli alla tastiera .

I soci bergamaschi di Ristoranti Regionali : la trattoria Del Tone di Curno, il ristorante Posta al Castello di Gromo, il ristorante La Trota di Laxolo di Brembilla hanno dato il loro contributo offrendo dei buoni pranzo/cena sorteggiati, insieme ad altri premi per incrementare il ricavato della donazione. Ha commosso il gesto della brigata di sala, guidata con impeccabile professionalità da Diego Martinelli, che ha donato le mance di un'intera settimana alla raccolta dei fondi. Al termine del pranzo è stata consegnata la somma di € 825,00 in un clima di partecipata, festosa solidarietà.

Nella foto da sinistra : Marinella Argentieri, Francesco Manzotti, mamma Giusy, Enrica Manzotti, Giorgio Lazzari e alle sue spalle papà Roberto.

Addio doggy bag, ora c'è il rimpiaattino

La doggy bag inizia a "parlare" italiano e diventa "rimpiattino". Ecco la proposta vincitrice del concorso indetto da Fipe e Comieco rivolto al mondo della ristorazione

italiana. Non ce l'ha fatta a primeggiare quindi la candidatura di Ascom Bergamo che aveva proposto il simpatico termine "ovetto".

I "rimpiattini" in carta e cartone sbarcheranno nei primi 1.000 ristoranti in tutta Italia ma altri 30 mila esercizi sono pronti a partecipare all'iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare in bar e ristoranti: per l'80% dei ristoratori intervistati lo spreco di cibo al ristorante è rilevante soprattutto perché i clienti non sempre mangiano tutto quello che ordinano. Pochi chiedono di portare via quanto resta nel piatto e l'imbarazzo è la prima ragione che inibisce i clienti ad assumere comportamenti virtuosi.

"Potrei avere un rimpiattino?" Una frase che potrà essere presto ricorrente nei ristoranti del Belpaese per portare a casa cibi e bevande avanzati e non consumati. Questa la simpatica proposta scelta da Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi e Comieco – Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone, tra quelle arrivate dai ristoranti di tutta Italia, per dare un sinonimo italiano alla doggy bag, la principale "arma" contro lo spreco alimentare quando si mangia fuoricasa. Un progetto che si propone, attraverso il coinvolgimento diretto del mondo della ristorazione, di fare della doggy bag una pratica sempre più consolidata nella cultura italiana.

Il nuovo nome, frutto della fantasia del Ristorante Duke's di Roma, è stato svelato ufficialmente in conferenza stampa stamattina alla presenza del Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, del Direttore Generale di Comieco Carlo Montalbetti, del Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati Filippo Gallinella e della deputata Maria Chiara Gadda, membro della medesima Commissione e firmataria della legge 166/16, nata con lo scopo di ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera agroalimentare, favorendo il recupero e la donazione dei prodotti in eccedenza.

“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 nuovi dati dell’ufficio studi, una crescente sensibilità al tema dello spreco alimentare. Una sensibilità che da oggi, anche grazie alla promozione del rimpiaattino, potrà diventare patrimonio comune”.

“La sensibilità nel mondo della ristorazione è cresciuta e con questa anche quella dei consumatori che, in modo proattivo, da una parte propongono e dall’altra chiedono sempre più con disinvoltura di portare a casa cibo o vino avanzati al ristorante.” – afferma Carlo Montalbetti, Direttore Generale di Comieco. – “E se poi si unisce il buono e bello ancora meglio. Buon cibo e buon vino affidati a confezioni in cartoncino riciclabile e firmate da affermati designer e illustratori: non solo un’opportunità per poter contribuire alla lotta allo spreco alimentare ma anche oggetti ‘d’autore’ e riutilizzabili. Allargare l’adozione di questa buona pratica inizialmente diffusa nei ristoranti della zona Expo all’intero bacino nazionale di FIPE è un ulteriore passo avanti nella crescita di comportamenti responsabili e sostenibili: buone pratiche quotidiane come la raccolta differenziata e il riciclo di carta e cartone di cui Comieco è garante nazionale”.

Grazie alla collaborazione tra Fipe e Comieco i “rimpiattini” in carta e cartone arriveranno nelle prossime settimane in 1.000 ristoranti in tutta Italia, mentre altri 30mila sono potenzialmente pronti ad aderire all’iniziativa.

I nuovi dati Fipe sullo spreco alimentare nella ristorazione italiana

Il lancio ufficiale del “rimpiattino” è stato per Fipe l’occasione per fare il punto sull’impegno e l’attenzione alla sostenibilità messa in campo dai bar e ristoranti italiani, con particolare riferimento al tema dello spreco alimentare. Secondo la ricerca condotta dall’ufficio studi Fipe emerge che negli ultimi anni è notevolmente cresciuta la sensibilità dell’opinione pubblica e delle imprese della ristorazione sul tema dello spreco alimentare.

Secondo l’80% dei ristoratori intervistati il problema dello spreco di cibo nei loro esercizi viene considerato rilevante (tra questi il 50,6% lo considera addirittura molto rilevante).

In quale fase di processo si spreca maggiormente? Secondo i dati Fipe il consumo finale è il momento in cui avviene il maggiore spreco di cibo (per il 51,6% dei ristoratori), seguito dall’approvvigionamento e dalla preparazione, pressoché considerati a pari merito (rispettivamente dal 25,4% e dal 25,0% del campione).

Qual è la principale ragione del problema? Il 55% dei ristoratori rileva che spesso si spreca molto cibo al ristorante perché i clienti non mangiano tutto quello che hanno ordinato, insieme ad una questione di atteggiamento: nonostante infatti sia elevata la quantità di cibo che resta sulla tavola, raramente i clienti chiedono di poter portare via gli alimenti non consumati, evidenza dichiarata dal 69% degli intervistati. Lo stesso problema avviene per il vino.

I motivi alla base di questo gap risiedono principalmente, secondo gli imprenditori, nell’imbarazzo (55%), seguito da scomodità (19,5%) o indifferenza (18,3%).

Di fronte all’atteggiamento della clientela come si comportano i ristoratori? In base all’indagine Fipe il 43% dei ristoratori propone di sua iniziativa di portare via quello

che non è stato consumato, seguito da un 34% che lo fa raramente e da un restante 24% che non lo fa mai. Tuttavia il 90% dei ristoranti è già attrezzato con comuni contenitori in alluminio per consentire ai clienti di portarsi via il cibo ordinato e non consumato.

Infine, nonostante solo il 30% dei ristoratori conosca l'iniziativa promossa da Fipe e Comieco, ben il 92% si dichiara favorevole mentre il 66% è pronto ad aderire.

Doggy bag, e se ci abituassimo a chiederla al ristorante?

Se chiedete a dieci persone, 9 rispondono che la doggy bag è utile per non sprecare cibo e bevande già pagate, eppure la maggior parte al ristorante non chiede di portare a casa il cibo e le bevande avanzate. Farlo provoca imbarazzo nei confronti del cameriere, ma soprattutto verso chi ci vede portare via gli avanzi. Il problema è culturale. Crediamo sia poco elegante e di venir considerati taccagni, maleducati o addirittura rozzi. In realtà la vera vergogna è quella di gettare cibo ancora utilizzabile. Da parte loro i ristoratori obiettano che il cibo viene preparato per essere ordinato e consumato sul posto e che le porzioni sono adeguate.

Secondo gli ultimi dati, nei ristoranti italiani si sprecano ogni anno 185mila tonnellate di cibo. Un'enormità. La cosiddetta legge Gadda (L.166) contro gli sprechi alimentari, introducendo procedure semplici e chiare per la

donazione di alimenti commestibili ma non più commerciabili, ha portato a un significativo miglioramento circa il quantitativo di cibo sprecato (le donazioni sono aumentate del 20%). Ma bisogna lavorare anche sull'ultimo anello della catena: la pratica della doggy bag deve diventare un'abitudine, come lo è già in molti paesi.

NEL RESTO DEL MONDO CHIEDERE IL CIBO AVANZATO È NORMALE

In India, in Cina, Malesia, nelle Filippine e in Sudafrica la doggy bag è una pratica comune (è assolutamente normale chiedere di portare via il cibo non mangiato) anche nei ristoranti di lusso, dove si usano confezioni sofisticate. Negli Stati Uniti portare a casa il cibo avanzato è un'abitudine molto diffusa, già dagli anni '40, anzi spesso sono gli stessi camerieri a proporlo (risparmiando ai clienti l'imbarazzo di chiederlo. Addirittura esistono anche le wine-bag per le bottiglie di vino non terminate. In Francia i ristoranti con più di 180 coperti sono obbligati a mettere a disposizione la vaschetta per i propri clienti. Anche se sono più reticenti, i britannici seguono l'esempio americano. In Germania, molti ristoranti su richiesta della clientela preparano un pacchettino da asporto e non per il cane. Nel resto d'Europa, compresa l'Italia, questa pratica stenta a prendere piede.

SPRECHI ALIMENTARI: E GUERRA SIA!

UNA DOGGY BAG PER FERMARE LO SPRECO A PARTIRE DAL NOME

Per incentivare l'uso della 'sportina', nel 2015 Fipe, insieme a Comieco (il consorzio per il recupero e riciclo degli imballaggi di cellulosa) ha lanciato con successo il progetto 'Doggy bag se avanzo mangiatemi', distribuendo contenitori appositi in oltre 200 ristoranti tra Milano, Bergamo, Varese e Roma. Per vincere la reticenza, le aziende hanno realizzato scatole-cestini di design ed ecologiche (la più rispettosa dell'ambiente è in 'crush mais', un cartoncino ecologico che utilizza sottoprodotti di lavorazioni industriali, in grado di

sostituire fino al 15% della cellulosa ricavata dagli alberi; quindi per cominciare non si spreca in natura). Se si vuole dare il via davvero a un percorso virtuoso il primo passo da fare è uscire da un equivoco (rinforzato anche da molti servizi in tv): il nome doggy bag è fuorviante: gli avanzi sono per noi, non per un nostro ipotetico cane!

Fipe, la federazione italiana dei pubblici esercizi, ha lanciato nei mesi scorsi un concorso per trovare un nuovo nome, tutto italiano alla sportina anti-spreco. Anche Ascom Bergamo ha partecipato proponendo il simpatico termine 'ovetto'. Ora si tratta di capire quale idea vincerà e come chiameremo in futuro la sportina.

Intanto, può essere più facile chiedere già ora una scatola da asporto invece che una doggy bag. L'invito è duplice: i ristoratori propongano ai clienti di portare via ciò che hanno ordinato e non consumato, i clienti non si vergognino di chiedere un contenitore adatto per gustare in un secondo momento ciò che non si è consumato. Un'idea per condividere davvero l'esperienza, anziché su Facebook e Instagram.

Dida Una pratica virtuosa che prenderà sempre più piede nella nostra cultura

dida Le origini romane delle doggy bag

La doggy bag ha origine antiche, la pratica è nata nel sesto secolo. I romani avvolgevano gli avanzi in fazzoletti puliti e consideravano scortese chi non lo faceva perchè si pensava non apprezzasse il cibo