

«Potrebbe incartarmi gli avanzi?»: la family bag tocca quota 1.800

Programma antispreco Ricibiamo: sempre più piacentini si fanno confezionare i resti del cibo. Finora hanno aderito 30 ristoranti

Thomas Trenchi

PIACENZA

«Scusi, potrebbe incartarmi gli avanzi?». È una domanda che sempre più clienti rivolgono ai camerieri. C'è chi lo fa con disinvoltura, e chi se ne vergogna in mezzo ai risolini e l'imbarazzo degli altri commensali. Il principio, però, non si discute: di fronte alle porzioni abbondanti o allo stomaco che sta per scoppiare, tante persone pensano che sia meglio portarsi a casa un piatto di carbonara o una bottiglia di vino, invece di «sfamare» i sacchi dell'immondizia. Perché dalla tavola non si butta via niente, men che meno al ristorante.

Borse di carta riciclata

Da gennaio 2018, nella provincia di Piacenza sono state distribui-



E ora i ristoranti sono disponibili a acquistare le borse» (Miriam Bisagni)

te almeno 1.800 "family bag", cioè borse di carta riciclata utilizzate per confezionare gli avanzi alimentari che spesso rappresentano un vero schiaffo alla povertà. Queste "pochette" contengono tre vaschette in pura cellulosa che proteggono igienicamente il cibo e che possono essere riscaldate direttamente nel forno a microonde.

Sicura e sostenibile

Si tratta del progetto antispreco "Ricibiamo", curato dall'associazione "Piacecibosano", al quale hanno aderito trenta ristoranti del nostro territorio.

«La "family bag" che abbiamo distribuito agli esercizi piacentini è molto più sicura e sostenibile rispetto alle vaschette in alluminio classiche - spiega la presidente Miriam Bisagni, che si avvale della collaborazione scientifica dei professori Ettore Capri e Lucrezia Lamastra -. I ristoratori si sono impegnati a diffondere questa nuova possibilità per i loro clienti attraverso depliant, segnaposti e comunicazioni sul menù. È stato compreso il valore aggiunto di questa iniziativa, la prima rete nazionale di ristoratori impegnati eticamente per salvare il pianeta. A fronte di una fornitu-



Qui sopra, Miriam Bisagni, presiden-

ra gratuita di "family bag" nella fase d'avvio, d'ora in poi i titolari dei locali si sono detti addirittura disponibili ad acquistarle».

La Cassazione

Il programma "Ricibiamo", nato nel 2013 con il centro di ricerca Opera e l'università Cattolica di Piacenza, inizialmente è stato finanziato da Iren e Comieco. Al riguardo c'è anche della giurisprudenza: di recente la Corte di Cassazione ha sancito il diritto a farsi impacchettare le pietanze avanzate ma comunque pagate alla cassa.



te dell'associazione "Piacecibosano"

INIZIATIVA DI "PIACECIBOSANO"

Chef antispreco, tutto pronto per la gara

● Gli chef antispreco possono cominciare a scaldare i fornelli. Tra poche settimane, riparte il doppio concorso "La migliore ricetta antispreco" per premiare uno studente e un cuoco in grado di proporre un piatto sostenibile. Il contest, giunto alla seconda edizione, viene indetto dall'associazione "Piacecibosano", una rete di filiera agroalimentare che vuole promuovere un approc-

cio qualitativo e a basso impatto ambientale. Due le categorie in gara: "Futuri Chef", che l'anno scorso ha visto la partecipazione degli studenti dell'Istituto Alberghiero Magnaghi di Salsomaggiore Terme e che ha incoronato la ricetta dello studente Gianni Tarallo (chips di pelle croccante di pollo su purè di gorgonzola e agrumi, con salsa di cipolle bruciate); nonché la fascia per gli

chef adulti, la cui campionessa in carica è Cristina Cerbi dell'Osteria di Fornio di Fidenza, con un soufflé di pane rafferma con verdure invernali, salsa al parmigiano e bucce di zucca.

La cerimonia finale si svolgerà il 5 febbraio 2019, in occasione della giornata nazionale della prevenzione dello spreco alimentare. Per aderire a questa iniziativa, occorre scrivere all'indirizzo email info@piacecibosano.com oppure visitare il sito internet www.piacecibosano.com.

-TT

