

“Rimpiattino”: arriva anche a Catania il contenitore per non sprecare il cibo del ristorante

Nei ristoranti italiani, ogni anno, si sprecano 185mila tonnellate di cibo che finiscono nella spazzatura ma, finalmente, stiamo assistendo a una inversione di tendenza. Secondo un sondaggio condotto dalla Fipe, infatti, emerge che è cresciuta notevolmente la sensibilità delle imprese della ristorazione e dell'opinione pubblica sul tema dello spreco alimentare. La consapevolezza che la lotta allo spreco alimentare è davvero importante ha fatto superare l'imbarazzo della richiesta di finire a casa i resti dei pasti consumati fuori, così, grazie all'iniziativa promossa da Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e da Comieco (Consorzio Nazionale per il recupero e riciclo di carta e cartone), nasce *«Rimpiattino»*. Contenitori in cartoncino riciclabile al 100% (uno per il vino e l'altro per il cibo), firmati da affermati designer e illustratori che permetteranno ai clienti di portare a casa gli avanzi del ristorante senza vergogna. Anche i ristoranti aderenti alla Fipe Confcommercio di Catania avranno, per i loro clienti, il *«Rimpiattino*» così come hanno già fatto centinaia di altri locali in tutta Italia. Se anche tu sei contro lo spreco alimentare aderisci all'iniziativa del *«Rimpiattino*». Per ulteriori info o per prenotare il tuo kit di «rimpiattino» telefona allo 095/7310705 o 393/8136807 - Anna Taccia - oppure invia un'e-mail a fipe@confcommercio.ct.it [link: <mailto:fipe@confcommercio.ct.it>]