

doggy bag

Parola di chef: gli avanzi portateli a casa



TENDENZE

I locali consigliano il pacchetto ma i clienti esitano: non è chic

di PAOLA ANCORA

ROMA - Negli Stati Uniti è semplicemente normale. In Italia, invece, l'abitudine di portarsi a casa gli avanzi di un pranzo o una cena fuori - meglio conosciuto come doggy bag - è ancora considerata dai più una cafonata da spilorci, molto poco chic. Sono i clienti, però, a non arrischiarsi e chiedere al maître di incartare i resti della cena. Ristoranti e trattorie, invece, anche nella capitale e anche di livello medio alto, adottano ormai tutti questa forma di cortesia tipicamente anglosassone senza alcun stupore o fastidio.

Alla corte dello chef Heinz Beck, nel ristorante tre stelle La Pergola, il doggy bag lo si fa spesso con il dessert, soprattutto «quando si festeggiano anniversari e compleanni», spiega il maître Simone Pinoli. Un'abitudine molto in voga anche per chi organizza matrimoni eco-friendly, come si evince dal sito www.ecowedding.it. «Abbiamo confezioni in cartone con il logo del locale timbrato a oro - aggiunge Pinoli - adeguate per la torta o per i petit four, la piccola pasticceria. Ma lo faremmo serenamente anche per altri cibi, per non sprecarli».

Al Settembrini è consuetudine portar via la bottiglia di vino rimasta a metà. «Accade spesso con i clienti americani - spiega il titolare Luca Boccoli - e con le coppie di età media». Mentre i giovani «si scolano tutto fino all'ultima goccia», dai quarant'anni in su si beve con maggiore

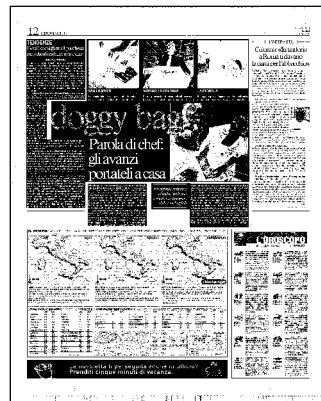
moderazione, anche per via delle restrizioni introdotte nel 2010 dal codice della strada. E così Brunello e Barolo tornano a casa o in albergo con il cliente.

Al Symposio, ristorante wine bar dov'è sommelier Gianni Ruggiero, i clienti mettono da parte e consumano poi: «Una cliente abituale ha scelto una bottiglia di Grange de Penfolds propriieri, uno shiraz del '97, che terminerà stasera. Noi gliela conserviamo». Portare via il vino, quindi, all'italiano medio apparirebbe meno plebeo che allontanarsi dal locale con una busta di cibo avanzato, al punto che nel 2009 fu il Ministero delle politiche agricole a immaginare di distribuire delle wine bag con logo a quei ristoranti che si fossero dichiarati disponibili. Idea poi naufragata. Il direttore di sala del Pagliaccio, Daniele Montano, si riserva di chiedere sempre ai clienti chi sia il fruitore finale degli avanzi da portar via per scegliere la confezione ad hoc. «Ma gli italiani, a differenza di americani, cinesi e coreani - specifica Montano - non mi hanno chiesto un doggy bag in 18 anni di carriera». Lo stesso vale per il ristorante di pesce Il San Lorenzo, dove la proprietaria Elena Lenzini ai clienti abituali che lo desiderano lascia portar via il piatto, che verrà poi restituito il giorno dopo.

La confezione è un punto dolente nell'atteggiamento del doggy bag nel Belpaese: lo si intuisce anche dalle iniziative che stanno nascendo per scovare il packaging ideale. A fine 2010 il Comieco, il Consorzio nazionale recupero e riciclo degli imballaggi a base cellulosica, in partnership con Assocarta, Assografici, Amsa, Slow Food e Symbola, ha bandito un concorso riservato a studenti universitari, architetti e designer per la doggy bag da consegnare ai visitatori del prossimo Expo 2015 a Milano, dedicato proprio all'alimentazione e all'ambiente. Più a est, proprio quest'anno, è stata lanciata l'iniziativa «ecoristorazione in Trentino» che coinvolge ristoranti e agriturismi di tutta la regione. Del resto, stima Coldiretti, in Italia si sprecano 37 miliardi di euro di cibo all'anno. E in tempi di crisi, risparmiare è diventato, oltre che etico, chic. Come insegnano Michelle Obama e il suo «doggy bag please» al G8 dell'Aquila e, più di recente, la regina Elisabetta II, che ha inviato a ospiti e autorità inglesi la torta nuziale avanzata dopo il matrimonio del nipote William con Kate Middleton. Noblesse oblige.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Più diffusa l'abitudine di uscire con il vino a metà, ma il progetto delle wine bag fallì





SAN LORENZO

In questo ristorante di pesce si può portare via anche il piatto (fino al giorno dopo)



ANTONELLO COLONNA

Oltre agli avanzi della cena i clienti possono tornare a casa anche con il vino non bevuto



LA PERGOLA

Il doggy bag si fa spesso con la pasticceria o con cibi che non si rovinano se riscaldati