

TOPICS: diete salutari • educazione alimentare infantile • consigli per gli acquisti • chilometri zero • intolleranze alimentari • celiachia

PRIMO PIANO DI WISE SOCIETY

Mettiamo l'orto al centro (di Milano)	Francesca Magliulo: fare profitto in modo responsabile conviene a tutti	Corinna Rigoni: l'abbronzatura migliore? Per gradi e con la protezione	Al ristorante chiedi la doggy bag. Così dice il nuovo galateo	Aiuta l'Africa con il tuo vecchio cellulare
Ambiente & Scienza	Salute & Benessere	Architettura & Design	Economia & Impresa	Alimentazione
				Faccieri & Società
				Centri per bene

ARTICOLI

Vedi tutti >>

## Al ristorante chiedi la doggy bag. Così dice il nuovo galateo

Graziella Turiello

8 luglio 2011

[commenta](#) | [Tweet](#) |

TOPICS: ADOC, anti-spreco, avanzzi, Coldiretti, Comieco, doggy bag, Expo 2015



Quante volte al ristorante travolti dall'insolito piacere di essere serviti ci è capitato di ordinare molto più di quanto riusciamo a mangiare. **Negli Usa è** consuetudine che, al termine del **pranzo, il cameriere confezioni ciò che che si è pagato ma non si è riuscito a consumare**, in un grazioso pacchettino da portarsi a casa, come il prezioso souvenir di una bella serata. In Italia il bon ton di antica memoria, lo proibirebbe, anche se negli anni del dopoguerra non era poi così insolito o disdicevole. Oggi nessuno ha più il coraggio di chiederlo, anche se qualche tempo fa perfino Michelle Obama, accompagnando il marito nella sua visita a Roma per il G8, entusiasta dell'Eat Italy **si è fatta preparare la praticissima doggy bag**. Letteralmente il significato è *borsa del cane* e viene chiamato così anche se, solo in teoria, gli avanzzi sono destinati all'amico quadrupede, in realtà la destinazione è ben più nobile: il piatto dei loro padroni. Da tempo le campagne sociali anti-spreco si battono contro

l'inquietante 30 per cento di alimenti acquistati che vengono abitualmente gettati nella spazzatura. Così ecco un gran fiorire di iniziative, prima fra tutte, quella del progetto *Il buono che avanza*, sposata dai grandi chef Davide Oldani e Pietro Leemann e promossa dall'associazione di volontariato *Cena dell'Amicizia*. I ristoratori coinvolti si impegnano semplicemente a proporre, a chi non ha finito il proprio piatto o il proprio vino, di portar via quanto avanzato in un simpatico sacchetto in carta riciclabile, che facendo l'occholino raccoglie il cibo rimasto. Una prima rete di ristoranti ad "avanzi zero" la cui lista di illustri partecipanti non finisce qui perché recentemente anche gli chef Heinz Beck ed Antonello **Colonna** hanno abbracciato questa filosofia. Chissà forse contagiati dai rumors che volevano la Regina Elisabetta II sollecitare gli **invitati, al termine del ricevimento nuziale del nipote William, a portarsi a casa ciò che rimaneva della torta di nozze**. Secondo la Coldiretti lo scorso anno l'intero ammontare del valore del cibo sprecato era pari a ben 37 miliardi di euro. Mentre l'ADOC, l'*Associazione per la Difesa e l'Orientamento dei Consumatori*, per quanto sottolinei la diminuzione degli sprechi nel 2010 del 13 per cento rispetto all'anno precedente, calcola una spesa di ben 454 euro l'anno a famiglia, di generi alimentari buttati nel cassonetto. Di qui un proliferare di iniziative contro lo sperpero fra cui quella encomiabile di COMIECO che ha promosso un bando di concorso riservato a studenti

INCONTRI CORRELATI



ARCHITETTURA & DESIGN

**Andreas Kipar: la natura deve riconquistare la città**

Sapessi com'è strano avere un orto a Milano...



ECONOMIA & IMPRESA

**Zygmunt Bauman: quest'economia ci consuma**

ARTICOLI CORRELATI



AMBIENTE & SCIENZA

**Sapessi com'è strano avere un orto a Milano...**



AMBIENTE & SCIENZA

**A Bologna apre il primo locale a spreco zero**



AMBIENTE & SCIENZA

**TRACK-Mi: una "app verde" per expo 2015**

VIDEO CORRELATI



ECONOMIA & IMPRESA

**Andrea Segrè: bando agli sprechi!**

WISE PEOPLE CORRELATI



**Andrea Segrè**  
agronomo



**Sergio Marini**  
presidente Coldiretti

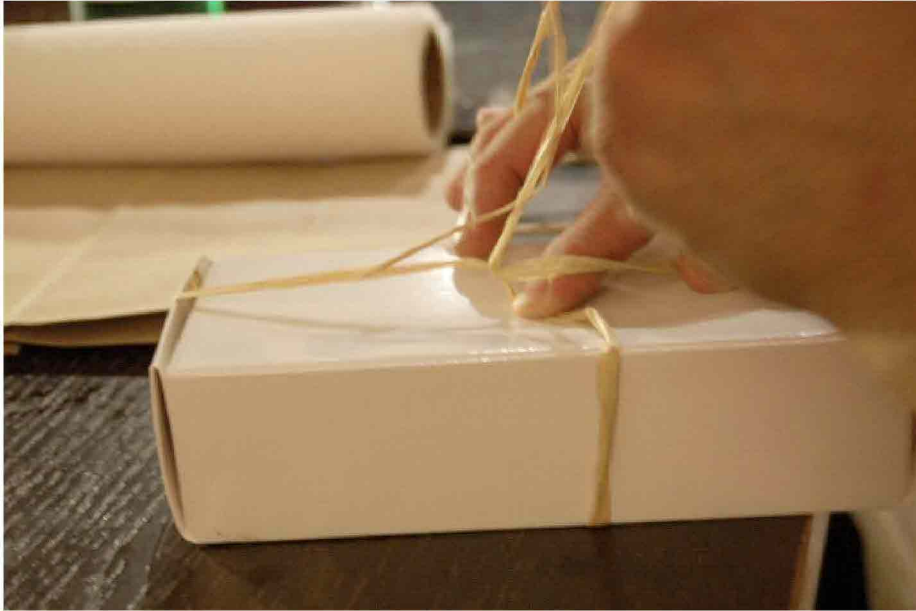
CONSIGLI CORRELATI



ALIMENTAZIONE

**Vino bianco o rosso?**

universitari, architetti e designer per la miglior *Doggy Bag* da offrire in occasione di EXPO 2015. Un premio in danaro andrà ai migliori tre lavori a condizione che rispettino le caratteristiche di facile riciclabilità, funzionalità e soprattutto ecosostenibilità. Nella speranza che accompagnando i visitatori di Expo, la Doggy Bag possa diventare uno dei simboli della consapevolezza anti-spreco in piena coerenza con il tema portante della manifestazione.



ALIMENTAZIONE  
 Le regole d'oro del pesce

PENSIERO CORRELATO

“ In una città in continua evoluzione i tempi del verde come puro decoro sono finiti, la gente non cerca qualcosa di bello da guardare ma uno spazio nel quale essere attiva

Andreas Kipar, architetto

COMMUNITY

Commenta nella Community

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <a href="" title=""> <abbr title=""> <aeronym title=""> <b> <blockquote cite=""> <code> <del datetime=""> <em> <i> <q cite=""> <strike> <strong>

Commento all'articolo

Wise Society

- Ambiente & Scienza
- Speciali
- RSS
- Chi Siamo
- Salute & Benessere
- Wise People
- Facebook
- Mission
- Architettura & Design
- Articoli
- Twitter
- Contatti
- Economia & Impresa
- Video
- Linked in
- Alimentazione
- Incontri
- Piacere & Società
- Eventi
- Gente per Bene
- Consigli
- Pensieri
- Non Profit