



## Arriva in Parlamento la proposta sulla doggy bag contro lo spreco di cibo

**Forza Italia ha presentato una proposta di legge per obbligare i ristoratori a confezionare in una box da asporto il cibo non consumato dai clienti. Confesercenti: «No ad obblighi assurdi»**

Sul fronte del consumo, la politica entra a gamba tesa su un tema, quello del **dispendio alimentare**, che – da sempre – solleva questioni etiche oltre che ambientali. La **doggy bag**, dunque, diventa una chiave di volta per dare una rinnovata centralità al legame tra produzione, costi, salute e inquinamento e alle strategie per promuovere inedite abitudini a tavola.

### **Doggy bag obbligatoria? Le iniziative legislative**

Lo scorso 19 dicembre è stata depositata dalla senatrice **Mara Bizzotto** (Lega) una proposta per sensibilizzare i consumatori all'adozione di condotte virtuose orientate alla **riduzione dello spreco alimentare**

. Una questione che ha rianimato un forte interessamento trasversale delle parti politiche.

Sul punto, infatti, anche il deputato **Giandiego Gatta** (Forza Italia), proprio il 10 gennaio, ha annunciato la presentazione di una proposta analoga dal titolo “**Obbligatorietà della doggy bag**”, allacciando la tematica all’esigenza di riduzione dell’impatto dei rifiuti, della sostenibilità e del dovere di preservare risorse per le prossime generazioni. In pratica si chiede che i ristoratori, per legge, **siano obbligati a confezionare in un’apposita box** gli alimenti non consumati dalla clientela.

## A cosa serve la doggy bag

L’intento della **doggy bag obbligatoria**, in sostanza, è evitare che del cibo ancora fresco e appetitoso possa finire ingiustamente nella spazzatura, ma è anche quello di disarcionare un tabù che riguarda molti connazionali. La richiesta di portare a casa il cibo avanzato al ristorante è ancora vissuta come una pratica imbarazzante. Ma è coraggiosamente perpetrata dai turisti stranieri, ormai avvezzi alle consuetudini postprandiali affermate negli Stati Uniti, e in Paesi europei come la Francia e la Spagna.

## Confesercenti: «No ad obblighi assurdi»

Sulla proposta di legge è intervenuto **Giancarlo Banchieri**, presidente di Fiepet -Associazione dei pubblici esercizi Confesercenti, il quale è stato categorico:

«No ad obblighi assurdi! Ridurre gli sprechi è nell’interesse di tutti dell’ambiente, dei consumatori e anche dei ristoratori. Per raggiungere questo obiettivo, però, bisogna lavorare sulla promozione di comportamenti e strategie antispreco. Un impegno che ci prendiamo volentieri: proporremo ai nostri associati di esporre nei loro ristoranti cartelli che invitino i clienti a chiedere la doggy bag. Ma occorre chiarire in modo definitivo le responsabilità: una volta usciti dal ristorante, spetta ai clienti conservare correttamente gli alimenti».

## I dati dello spreco: chi è meno attento e cosa si spreca di più

Secondo il recente report di [Waste Watchers International](#), l’**Osservatorio internazionale su cibo e sostenibilità**, in cima alla lista degli alimenti che scontano maggiormente il fenomeno dell’inutilizzo figurano la frutta fresca, le insalate, seguite dalle cipolle, aglio, tuberi, pane fresco e verdure.

Il profilo delle **famiglie che sprecano di più** non ha figli (+38%) ed è collocato nel Meridione (+8%), in comuni piccoli fino a 30.000 abitanti (+12%). I più virtuosi, e che quindi risparmiano in termini percentuali, invece, hanno una prole (-29%) e vivono per lo più nel Nord (-4%) e nel Centro (-2%).

---

I motivi per cui si butta maggiormente il cibo vanno ricercati in **acquisti sovrastimati rispetto alle reali esigenze** (come accade nel 44% dei casi), oppure nel fatto che ci si dimentica nel frigo di questi beni che, poi, scadono oppure si deteriorano.

## **Come combattere lo spreco**

Ci sono alcune regole auree per evitare che preparazioni e ingredienti vadano perduti. Una di queste è certamente far sì che nelle abitudini quotidiane rientri il consumo degli avanzi dei pasti precedenti, dando sempre preferenza a quanto c'è di più deperibile. Una strategia condivisa, almeno in termini propositivi, dall'86% degli italiani.

Un altro aspetto da non sottovalutare è quello di prestare attenzione alle quantità prima di iniziare a cucinare, così come avere una precisa idea di quanto presente in dispensa, in congelatore e in frigorifero.

### **Data di creazione**

10/01/2024

### **Autore**

selena-vacca