
"Buono che avanza": venti ristoranti milanesi contro gli sprechi

Sono una ventina i ristoranti milanesi che hanno aderito all'iniziativa "Buono che avanza" promossa dall'associazione "La cena dell'amicizia": i clienti che non riescono a finire la propria cena (o il vino) troveranno pratici contenitori per portar via gli avanzi e consumarli nei giorni seguenti. Un'abitudine, quella di farsi confezionare un dogy-bag, molto diffusa nei Paesi anglosassoni ma che trova poco seguito nei ristoranti italiani. Dove spesso il cliente si vergogna di chiedere il dogy-bag. Nei ristoranti milanesi che espongono la locandina di "Buono che avanza", invece, la richiesta non è solo legittima, ma anche gradita.

Un'iniziativa nata dall'esperienza dei volontari e degli operatori della Cena dell'amicizia che, anche in una città ricca come Milano, spesso è costretta ad acquistare una parte importante del cibo che prepara per assistere i più poveri. «Vogliamo sensibilizzare i milanesi sulla stupidità dello spreco», spiega Cornelia Pelletta, volontaria, giornalista, esperta di alimentazione e cuoca. L'adesione all'iniziativa è libera e gratuita per ristoranti, trattorie e altri locali, ma anche per mense aziendali, catering e altre imprese di ristorazione. Nei locali sarà affissa la locandina del "Buono che avanza" e nel menù o sui tavoli i clienti troveranno un volantino che spiega il progetto.

Il progetto è patrocinato dall'Assessorato alla Salute del Comune di Milano. «La nostra società induce bisogni e consumi eccessivi anche in campo, alimentare - aggiunge Cornelia Pelletta - gli eccessi in campo alimentare sono alla base del sovrappeso e di molte patologie. Il Buono che Avanza educa a limitarsi e a non sprecare, invitando a uno stile di vita non solo etico, ma anche salutare, per se stessi e anche per la spesa pubblica». Al momento sono una ventina i ristoranti aderenti all'iniziativa (tra cui i prestigiosi "D'O" dello chef Davide Oldani e Joja) che ha la partnership di Slow Food.

Storica associazione di volontariato, che da oltre 40 anni sostiene e reinserisce nella società le persone emarginate e senza dimora, la Cena dell'amicizia sta progettando una seconda fase del progetto "Buono che avanza" che inizierà la prossima estate, riguarderà direttamente le persone in difficoltà e consisterà nel mettere a disposizione dei ristoranti aderenti i riferimenti per destinare eventuali "avanzi" di fine giornata ad associazioni e reti di aiuto, nel rispetto delle leggi vigenti. «Vogliamo creare una filiera corta tra i ristoranti e le associazioni di zona per non sprecare quello che resta intonso in cucina», conclude Cornelia Pelletta.

Sono una ventina i ristoranti milanesi che hanno aderito all'iniziativa "Buono che avanza" promossa dall'associazione "La cena dell'amicizia": i clienti che non riescono a finire la propria cena (o il vino) troveranno pratici contenitori per portar via gli avanzi e consumarli nei giorni seguenti. Un'abitudine, quella di farsi confezionare un dogy-bag, molto diffusa nei Paesi anglosassoni ma che trova poco seguito nei ristoranti italiani. Dove spesso il cliente si vergogna di chiedere il dogy-bag. Nei ristoranti milanesi che espongono la locandina di "Buono che avanza", invece, la richiesta non è solo legittima, ma anche gradita. Un'iniziativa nata dall'esperienza dei volontari e degli operatori della Cena dell'amicizia che, anche in una città ricca come Milano, spesso è costretta ad acquistare una parte importante del cibo che prepara per assistere i più poveri. «Vogliamo sensibilizzare i milanesi sulla stupidità dello spreco», spiega Cornelia Pelletta, volontaria, giornalista, esperta di alimentazione e cuoca. L'adesione all'iniziativa è libera e gratuita per ristoranti, trattorie e altri locali, ma anche per mense aziendali, catering e altre imprese di ristorazione. Nei locali sarà affissa la locandina del "Buono che avanza" e nel menù o sui tavoli i clienti troveranno un volantino che spiega il progetto. Il progetto è patrocinato dall'Assessorato alla Salute del Comune di Milano. «La nostra società induce bisogni e consumi eccessivi anche in campo, alimentare - aggiunge Cornelia Pelletta - gli eccessi in campo alimentare sono alla base del sovrappeso e di molte patologie. Il Buono che Avanza educa a limitarsi e a non sprecare, invitando a uno stile di vita non solo etico, ma anche salutare, per se stessi e anche per la spesa pubblica». Al momento sono una ventina i ristoranti aderenti all'iniziativa (tra cui i prestigiosi "D'O" dello chef Davide Oldani e Joja) che ha la partnership di Slow Food. Storica associazione di volontariato, che da oltre 40 anni sostiene e reinserisce nella società le persone

emarginate e senza dimora, la Cena dell'amicizia sta progettando una seconda fase del progetto "Buono che avanza" che inizierà la prossima estate, riguarderà direttamente le persone in difficoltà e consisterà nel mettere a disposizione dei ristoranti aderenti i riferimenti per destinare eventuali "avanzi" di fine giornata ad associazioni e reti di aiuto, nel rispetto delle leggi vigenti. «Vogliamo creare una filiera corta tra i ristoranti e le associazioni di zona per non sprecare quello che resta intonso in cucina», conclude Cornelia Pelletta.