

Contro lo spettro dell'etilometro i ristoratori lanciano il 'wine bag'

Tavola e salute

Foto Le doggy bag

Dal 1° dicembre offriranno una borsina per portare a casa il vino rimasto



Un ristoratore mostra la 'wine bag' (Ravaglia)

Cesena, 29 novembre 2011 - Nei paesi anglosassoni il **doggy bag** — il cestino per portarsi a casa gli avanzi del pasto al ristorante — è un'istituzione. In Italia è ancora un'eccentricità. Ma l'idea si fa strada e intanto **i ristoratori cesenati cominciano dal vino**.

Dal 1° dicembre, nei ristoranti aderenti al progetto, i clienti avranno la possibilità di ordinare la bottiglia che desiderano, bere i bicchieri che vogliono e **portarsi a casa il resto della bottiglia**, senza sprecarlo, nella borsina studiata appositamente. L'iniziativa che si chiama **«Stappa e Ritappa – Take Away Wine Bag»** parte dall'Associazione Ristoratori di Cesena, assieme a Fiepet e Confesercenti Cesenate.

«L'idea — spiega Rocco Angarola dell'Osteria Michiletta, presidente della Associazione Ristoratori di Cesena — prende spunto dalla **necessità di incentivare il consumo di vino al ristorante**. Negli ultimi tempi, anche per i controlli stradali sul tasso alcolemico, si rileva una riduzione degli ordinativi di buone bottiglie al ristorante. I ristoratori danno già la possibilità di gustare qualche tipologia di vino al bicchiere, ma con questa iniziativa vogliamo dare l'opportunità ai clienti di scegliere anche bottiglie pregiate, magari bevendo con maggior libertà ma con moderazione al tavolo, per non incontrare alcun rischio, e portarsi a casa la bottiglia senza sprecare il resto».

Il senso del 'Wine bag', elegante e pratico, è quello di **restituire tranquillità e comodità al pasto del ristorante, senza il terrore dell'alcol da una parte e quello dello spreco dall'altra**. Insomma, si può bere bene e poco, portandosi a casa il resto. «In questo modo — dice Gianpiero Giordani, responsabile Fiepet-Confesercenti Cesenate — i ristoratori danno modo al cliente di apprezzare meglio il cibo, abbinando il vino preferito. Stappi la bottiglia, ne bevi due bicchieri, ritappi la bottiglia e la porti via con te per berti il resto a casa, in un'altra occasione. È evidente che una bottiglia, in proporzione, costa meno se acquistata interamente invece che bevuta a bicchieri, perciò, oltre a berti il vino che più ti piace, risparmi e non sprechi nulla».

Al momento aderiscono alla iniziativa «Stappa e Ritappa – Take Away Wine Bag» i ristoranti Antica Locanda (Cesenatico), Ca' del Savio (Cesena), Casali (Cesena), Cerina (San Vittore di Cesena), Cohiba (Cesena), Guttaperga (Cesena), La Fonderia-Osteria da Gas (Calisese), La Grotta (Cesena), La Locanda delle Stelle (San Carlo di Cesena), La Stalla (Cesena), Le Scuderie (Cesena), Osteria Michiletta (Cesena), Ponte Giorgi (Mercato Saraceno).