

## *Chi rifiuta il dolce? Il dolce rifiutato*

### **Un progetto dell'USI in collaborazione con ACSI - Studio sullo "spreco nei piatti" nei ristoranti ticinesi**

Circa un terzo del cibo prodotto a livello mondiale viene sprecato: una situazione problematica sia dal punto di vista etico, ambientale che economico. Secondo l'International Food Waste Coalition, se lo spreco alimentare fosse un paese sarebbe il maggiore emettitore di gas a effetto serra dopo gli Stati Uniti e la Cina. Se si salvasse solo un quarto di questo spreco, si potrebbero sfamare 870 milioni di persone, il 12% della popolazione mondiale. Secondo il progetto FUSION, nella sola Europa gli 88 milioni di tonnellate di cibo sprecato costano circa 143 milioni di euro (<http://www.eu-fusions.org>). È proprio in questo contesto che si iscrive il progetto dell'USI, che ha come obiettivo quello di comprendere gli sprechi alimentari generati dai clienti nei ristoranti, i cosiddetti "rifiuti nei piatti" dall'inglese "plate waste", analizzando i motivi per cui gli ospiti del ristorante non finiscono quanto gli è stato servito.

Per comprendere le ragioni dello spreco nei piatti, i ricercatori dell'USI creeranno un contesto ludico per affrontare il problema, unendosi al tavolo degli ospiti al fine di esplorare perché non hanno terminato il cibo nel proprio piatto. Come segno di riconoscenza (e per mantenere gli ospiti al tavolo abbastanza a lungo per rispondere alle domande), il ristorante offrirà un dessert ai commensali di alcuni dei tavoli in cui si verifica appunto lo spreco di cibo. I risultati saranno analizzati dai ricercatori dell'USI per far luce sulle ragioni che portano allo spreco di cibo nei ristoranti a livello del consumatore. I risultati dell'analisi saranno informativi per i ristoranti coinvolti aiutandoli a perfezionare le descrizioni dei pasti sui menù, la dimensione delle porzioni e di conseguenza a ridurre lo spreco alimentare e quindi i costi.

### **Aspetti pratici**

Lo studio coinvolgerà 9 ristoranti (6 a Lugano; 3 a Mendrisio) e si svolgerà da settembre a novembre 2021. Entro questo periodo, ogni ristorante sarà visitato da 2-3 ricercatori in una data da concordare con il personale del ristorante. Durante la visita, i ricercatori trascorrono fino a 3 ore al ristorante, intervistando circa 3-6 (gruppi di) clienti. Per stabilire un contatto con i commensali, chiediamo gentilmente la collaborazione del personale del ristorante in modo che i ricercatori siano presentati ai commensali dal loro cameriere. Come ulteriore incoraggiamento per i commensali a partecipare alla ricerca, vorremmo suggerire che venga offerto loro un caffè o un dolce, che potrebbero consumare durante l'intervista. I ricercatori sono particolarmente interessati a parlare con i commensali che non finiscono il loro cibo. In tali casi, i camerieri potrebbero anche chiedere ai commensali se desiderano che il loro cibo avanzato sia imballato per loro. Una volta completate tutte le interviste e analizzati i risultati, i ristoranti partecipanti riceveranno una breve presentazione dei risultati.