

Tenga il Resto



E' partito in 25 ristoranti della città di Pavia, " **Tenga il Resto**", il progetto voluto dal Comune di Pavia in partnership con il Distretto Urbano del Commercio, Asm Pavia, Cial e Alimentando, che ha l'obiettivo di sensibilizzazione alla lotta agli sprechi alimentari e alla conseguente riduzione dei rifiuti.

"Tenga il resto" punta ad introdurre in questi 25 ristoranti **la buona pratica del family bag**, ovvero la possibilità di portare a casa il pasto pagato ma non consumato perché avanzato, ormai sempre più largamente diffusa anche nel nostro Paese.

*" Abbiamo creato una grafica ad hoc, materiali per facilitare la distribuzione ai clienti dei pasti non consumati, ma pagati - spiega **Angela Gregorini**, vice Sindaco e assessore al Commercio del Comune di Pavia - E' un progetto a cui tengo molto perché credo che spesso non si porti a casa quanto avanzato per due motivi: perché si pensa che il*

ristorante non dia la possibilità di farlo oppure per ragioni quasi di vergogna sociale, come se fosse un qualcosa di sconveniente. Noi vorremmo facilitare questa pratica togliendo questi due alibi: in primis perché ci sono vaschette e borse che mettiamo a disposizione e, poi, perché saranno i ristoranti stessi a proporre il progetto".

Tenga il resto è infatti un kit che è già stato consegnato ai ristoratori e così composto: **buste Tenga il resto** riportante lo slogan e i loghi identificativi dei promotori del progetto; **vaschette in alluminio** dotate di coperchio anch'esse brandizzate, che serviranno per riporre il cibo avanzato consegnato ai clienti dei ristoranti; **vetrofanfa** da collocare in posizione visibile sulla porta del ristorante "modello tripadvisor"; **cavalieri** da posizionare sui tavoli e che facilitano la spiegazione del progetto; **brochure informative** che verranno posizionate in luoghi pubblici strategici per la comunicazione del progetto e saranno distribuiti dai negozi dei testimonial longobardi.

Informazioni

Questi **i 25 ristoranti che hanno aderito** volontariamente al progetto "Tenga il resto": Barrique Pavia, Biblos Cafe', Hostaria Regisole, I Tagliati, Il Boccio Pub, Hostaria Il Cupolone, Il Piccolo Arcobaleno, La Nuova Toscana, Mediterraneo, MoltoPiù Pizza Burger, Nuova Panarea, Osteria della Darsena, Osteria alle Carceri, Peccati di Gola, Piedigrotta, Ristorante Quattro, Repubblica, Ristorante al Castello, Ristorante Peo, Ristorantino Totò, Rossopomodoro, Shanghai, Taverna Santorini, Trattoria Cento Torri, Vita Ristorante

Pavia, 18/12/2017 (14999)

Articoli della stessa rubrica

- » [Settimana del giovane naturalista](#)
- » [Scienziati in Prova - L'impatto della Scienza sullo Società](#)
- » [Visite al Museo della Bonifica](#)
- » [Mercatino dei Piccoli](#)
- » [Giornata internazionale "Rom Sinti e Caminanti"](#)
- » [Pavia in Poesia 2018](#)
- » [UniPV Innovation - Mission](#)
- » [Impossibile: Fundraising](#)
- » [Baviera. La Terra di Re Ludwig](#)
- » [Make it Geco: X-mas Open Day](#)
- » [LiberAmortara](#)
- » [Laboratori sul riciclo](#)
- » [Mercatino dei Piccoli](#)
- » [Scienziati in Prova](#)
- » [Giurassic Oltrepò](#)
- » [Passeggiata fiabesca](#)
- » [A tu per tu con Guglielmo Chiolini](#)
- » [Cine, Telling & Story - RINVIATO](#)
- » [Video Slam 2017](#)
- » [Delitto a regola d'arte](#)
- » [Giornata della Via Francigena](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Notte di storie, storie di notte](#)
- » [Primo Festeival](#)
- » [Scienziati in Prova - L'impatto della Scienza sullo Società](#)
- » [22^ Edizione dell'Esposizione Cinofila Lomellina](#)
- » [Porte Aperte alle Imprese](#)
- » [La Giornata del Naso Rosso](#)
- » [BambInFestival 2018](#)
- » [Festa di Aprile](#)
- » [Settimana Agostiniana Pavese: Lectio Augustini](#)
- » [Next Vintage](#)
- » [I mille colori di Euroflora 2018](#)
- » [Mercatino dei Piccoli](#)
- » [Pre-St. Art Pavia Fest](#)
- » [Made in Pavia](#)
- » [HOME 2018 – Fiera mercato della casa e degli accessori di Pavia](#)