

Doggy bag re-box ecologica e made in Italy



20 febbraio 2016

«Devo ringraziare mia moglie Daniela, se è nato il progetto [re-box](#)», dice Marco Lei che, con Daniela Demasi e i fratelli Alessandro e Vito Viesti, ha dato vita alla startup Malvida, per commercializzare contenitori per l'asporto del cibo avanzato nei ristoranti.

Come è nata l'idea?

È partita da mia moglie: siamo andati a mangiare al ristorante messicano e nostro figlio ha lasciato quasi tutto nel piatto. A quel punto, abbiamo chiesto di portare a casa gli avanzi che sono stati messi nella classica vaschetta di alluminio dentro una shopper di plastica. Un modo che di solito non incoraggia chi vorrebbe portare a casa il cibo avanzato. La sera stessa però abbiamo cominciato a rimuginare e ci siamo detti: "Perché non facciamo una doggy bag che sia più accattivante di un anonimo pacchetto?".

Di che cosa si tratta?

È un contenitore costituito da una scatola con all'interno una vaschetta, appositamente studiata per la conservazione del cibo, che può essere collocata in frigo o messa nel microonde. Tutto poi è chiuso da una fascia esterna di volta in volta disegnata da giovani artisti. Anche in Italia lo spreco di cibo è enorme e la sensibilità a questi temi è aumentata. Peraltro alcuni Paesi europei si sono già attrezzati: come la Francia dove i ristoratori con più di 180 coperti hanno l'obbligo di mettere a disposizione le doggy bag per i propri clienti, mentre in Germania sono stati istituiti frigoriferi di

quartiere dove conservare il cibo da distribuire ai più bisognosi.

A quanto ammonta l'investimento iniziale?

Circa 30.000 euro.

Qual è il costo della re-box?

Un euro circa. Ai ristoratori che aderiscono al progetto forniamo un kit completo di 125 contenitori con espositore, volantini, pubblicità e gadget al prezzo di 150 euro. Inoltre per ogni contenitore acquistato, re box devolve una parte del ricavato ad [Azione contro la fame](#), associazione impegnata in 47 Paesi del mondo contro la fame e la malnutrizione infantile.

I vostri progetti?

Ci piacerebbe presentare il progetto nelle scuole, coinvolgendo anche i bambini sul tema degli sprechi alimentari.

Vuoi farlo anche tu?

[Comieco](#), il consorzio nazionale per il recupero e il riciclo degli imballaggi di cellulosa, organizza corsi per sensibilizzare soprattutto i più giovani contro gli sprechi di carta e cartone. Tra queste l'iniziativa #io rompolescatole. Sul riuso e il riciclo creativo degli scarti l'associazione culturale [l'occhio del riciclone](#) organizza numerosi laboratori per bambini e adulti. [L'albero di Joan](#) organizza in collaborazione con la cascina Cuccagna di Milano corsi di falegnameria creativa per il riciclo di pallet.

Leggi anche

