

## 'Re Box', contro lo spreco di cibo

Pippo Calaiò |  
20/01/2016

| 20/01/2016



### Idee

In principio ci pensò Michelle Obama che, diversi anni fa, uscendo da una trattoria romana, si fece incartare il cibo non consumato da portare via. Ora è nato **re BOX**: molto più di una "doggy bag". **re BOX** è un progetto **etico ed ecologico** nato dal volere di quattro soci: Marco Lei, Daniela Demasi, Alessandro e Vito Viesti, che hanno dato vita alla startup Malvida, nata per la commercializzazione di scatole per l'asporto del cibo avanzato nei ristoranti o per il take away e dunque pensata per combattere lo spreco di cibo.

**re BOX** ha più facce e usi: **re FOOD**, un contenitore riciclabile che consente di portare a casa in modo pratico e originale il cibo avanzato durante una cena al ristorante e che potrà poi essere conservato in frigo o messo direttamente nel microonde. La composizione della vaschetta interna di **re FOOD** è infatti appositamente studiata per la conservazione del cibo. E **re WINE**, che verrà proposta a breve, e che permetterà di non lasciare al ristorante la bottiglia di vino aperta e non consumata.

Come ricorda infatti **Marco Lei**, responsabile commerciale "*il progetto ha la doppia funzione di sensibilizzare sia i ristoratori, ai quali è rivolto direttamente, sia i clienti. Ogni anno le famiglie italiane sprecano una quantità immensa di cibo, per contrastare questo fenomeno abbiamo pensato a **re-BOX**. Non potendo entrare nelle case delle persone abbiamo deciso di rivolgerci al mercato della ristorazione. In Italia sta prendendo sempre più piede la buona abitudine di richiedere al ristoratore di portare a casa ciò che non si è terminato, spesso è lo stesso ristoratore a proporlo al cliente. Ora il cibo viene consegnato in contenitori di alluminio dentro una shopper di plastica e questo non incentiva minimamente questa buona abitudine. Molti si vergognano infatti di uscire con il cibo sottobraccio. **re-BOX** è stilisticamente e graficamente più accattivante e porta con sé un progetto concreto, speriamo davvero di riuscire a invertire questa tendenza*".

Non bisogna infatti dimenticare che, ad oggi, in Italia lo spreco di cibo ammonta a 5,1 milioni di tonnellate, dato che emerge dalla recente indagine illustrata a Expo2015. Di questa quantità, 185 mila tonnellate provengono dagli alimenti buttati via nella ristorazione, a fronte di un miliardo di persone che soffrono la fame.

Negli ultimi anni è però cresciuta la consapevolezza sociale ed ecologica e le iniziative volte al recupero del cibo stanno crescendo lentamente.

Il progetto **re BOX** nasce da questa tendenza positiva, per aumentare l'attenzione verso lo spreco, diminuendo velocemente l'impatto che la ristorazione ha su questi numeri: **re FOOD** libera dal preconconcetto che portare a casa il cibo avanzato al ristorante sia un gesto poco elegante e abitua le persone all'attenzione verso ciò che mangiano e ciò che avanzano.

Ma **re BOX** va oltre. Il contenitore **re FOOD**, utilissimo e pratico, è anche un'opera d'arte. Il progetto vuole infatti parlare di cibo anche attraverso il coinvolgimento di creativi e artisti emergenti. Così il contenitore **re FOOD** cambierà il suo aspetto, di volta in volta, diventando una bag con soggetti diversi e collezionabili. La prima edizione è stata realizzata da **Andrea Aste**, giovane e talentuoso artista torinese che ha saputo interpretare in modo ironico e leggero l'utilizzo di **re FOOD**.

Infine, **re FOOD** è un modo per **recuperare il cibo con intelligenza e fare del bene**. Infatti, oltre a prevenire lo spreco alimentare aiuta chi ha bisogno.

Per ogni contenitore **re FOOD** acquistato dai ristoratori **re BOX** devolve una parte del ricavato ad "**AZIONE CONTRO LA FAME**" ([www.azionecontrolafame.it](http://www.azionecontrolafame.it)) associazione umanitaria internazionale impegnata in 47 paesi del mondo contro fame e malnutrizione infantile. Quattro le aree su cui è impegnata: **cibo e salute, acqua e sanità, sicurezza alimentare, sostegno e sensibilizzazione**.

Con **90 scatole re Box** offrirà 3 giorni di terapia salvavita con latte terapeutico e medicinali a un bambino. Con **150 scatole** 1 mese di cibo terapeutico pronto all'uso per un bambino malnutrito.

Con **190 scatole** vaccini contro rosolia e morbillo, antibiotici, antiemetici e vitamine per 13 bambini.

Chiedendo **re FOOD** al proprio ristorante si aiuterà così a ridurre lo spreco alimentare e a combattere la fame nel mondo. E lo si farà senza spendere nulla, perché il contenitore **re FOOD** è gratuito.