

Spreco di cibo, 4 torinesi inventano re BOX: molto più di una doggy bag



TORINO - 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 a Nichelino, 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 FOOD e re WINE

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 è infatti appositamente studiata per la conservazione del cibo. E re WINE, che verrà proposta a breve, permetterà di non lasciare al ristorante la bottiglia di vino aperta e non consumata.

Niente più vergogna a portare gli avanzi

«Il progetto - spiega Marco Lei - responsabile commerciale - ha la doppia funzione di sensibilizzare sia i ristoranti, ai quali è rivolto direttamente, sia i clienti». Ogni anno le famiglie italiane sprecano una quantità immensa di cibo. Per contrastare questo fenomeno loro hanno 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 ristorante di portare a casa ciò che non si è terminato, spesso è lo stesso ristorante a proporlo al cliente. «Ma 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».

5,1 milioni di tonnellate di cibo sprecato solo in Italia

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 preconcetto 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.

re FOOD è anche un'opera d'arte

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 cambia 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 questo nuovo oggetto.

Parte del ricavato a Azione Contro la Fame

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 acquistato dai ristoratori, re BOX devolve una parte del ricavato ad [Azione Contro la Fame](#), associazione umanitaria internazionale impegnata in 47 paesi del mondo contro fame e malnutrizione infantile. 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.

I ristoranti in cui richiedere re BOX

I ristoranti che hanno aderito e presso i quali potete trovare la scatola re Box sono:

La Piola del Cine - Via Cagliari 40/g, Torino

[Otto e Tre Quarti](#) - Piazza Solferino 8/c, Torino

[Kirkuk caffè](#) - Via Carlo Alberto 16b/18, Torino

[Mucca Pazza](#) - Strada al Traforo di Pino 23, Pino Torinese (To)

[Walter's pub](#) - Via Nazionale 15, Cambiano (To)

[Passami il Sale](#) - Via Andrea Mensa 37/A, Venaria Reale (To)

[Osteria Peccati di Gola](#) - Via Abbegg 16, San Didero (To)

[Capra e Cavoli](#) - Via Pastrengo 18, Milano

Fuori Binario - Via Turati, Rodano (Mi)