

Tiscali Italia SpA | Doggy bag contro lo spreco alimentare: ecco Re-Box, che coniuga praticità e design



di eHabitat.it

5 febbraio, [giornata nazionale contro lo spreco alimentare](#). Archiviata da poco l'annuale ricorrenza, il problema alla sua origine è, purtroppo, tutt'altro che superato. Di fronte a [dati sconcertanti](#), risultato della paradossale disfunzione di un sistema comportamentale che attrae drammaticamente tonnellate di cibo verso la pattumiera, **ogni iniziativa volta a contrastare lo spreco di cibo è un passo avanti verso la civiltà.**

Un particolare aspetto del problema riguarda gli avanzi al ristorante: chi non ha mai sentito parlare delle **doggy bag**, quei contenitori destinati a raccogliere e trasportare fino a casa i **resti**, perfettamente edibili, del pasto appena consumato? Eppure, soprattutto nel nostro Paese, esiste e persiste un imbarazzo che impedisce che diventi una pratica diffusa. Per superare questa difficoltà, si moltiplicano le proposte creative che promuovono l'abitudine puntando su una grafica accattivante, nella speranza che la doggy bag diventi un accessorio utile, funzionale, e-perché no?-anche cool.

Ecco perché **a Nichelino, in provincia di Torino, nasce Re-Box.** Marco Lei, Daniela Demasi, Alessandro e Vito Viesti sono i quattro imprenditori che, dando vita alla **start-up Malvida**, hanno lanciato una linea di scatole per l'asporto del cibo avanzato nei ristoranti o per il take away. Re-Box ha più facce e usi: **re-FOOD, un contenitore riciclabile che consente di portare a casa il cibo avanzato** durante una cena al ristorante e che potrà poi essere conservato in frigo o messo direttamente nel microonde. E **re-WINE**, che verrà proposta a breve, **permetterà di non lasciare al**

ristorante la bottiglia di vino aperta e non consumata.

Il tutto con un occhio attento al design: grazie al coinvolgimento di giovani creativi, il contenitore Re-FOOD si trasformerà di volta in volta, diventando una bag con soggetti diversi e collezionabili. La prima edizione è stata realizzata dall'artista torinese Andrea Aste.

Un'iniziativa che presuppone anche un risvolto umanitario: per ogni contenitore re-FOOD acquistato dai ristoratori **Re-Box devolve una parte del ricavato ad "Azione contro la fame", associazione 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.

"Il progetto ha la doppia funzione di sensibilizzare sia i ristoratori, ai quali è rivolto direttamente, sia i clienti" ha dichiarato Marco Lei, responsabile commerciale di Malvida. "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. Speriamo davvero di riuscire a invertire questa tendenza".

Come non sottoscrivere questo auspicio? Lo stesso Ministero dell'Ambiente, in occasione delle scorse festività, ha promosso in collaborazione con CONAI il progetto pilota di una [Family Bag](#) mirata ad accogliere gli avanzi dei pranzi di Natale al ristorante, mentre il consorzio Comieco, nel 2015 ha ideato insieme all'associazione Slow Food i contenitori ["Se avanzo mangiatemi"](#), sulla scia di un'altrettanto accattivante [gourmet bag](#) francese.

Sul [sito](#) e sulla [pagina Facebook](#) di Re-Box si può trovare la lista in continuo aggiornamento dei locali che, al grido di **"Conteniamo allo spreco!"**, aderiscono all'iniziativa, fornendo gratuitamente a ciascun cliente che ne farà richiesta la propria scatola degli avanzi, da esibire con orgoglio lungo il tragitto verso casa.

Abbiamo parlato di:

Azione contro la fame [Sito web](#) [Facebook](#) [Twitter](#)