



BREAKING NEWS

1 febbraio 2016 - Yahoo to cut 15 percent jobs, close several units: WSJ



HOME / ECO NEWS / SLIDERCAT / BASTA CON GLI SPRECHI, ANCHE A TAVOLA

## Basta con gli sprechi, anche a tavola

— 31 gennaio 2016



di **Jacopo Bianchi** – In Italia si spreca troppo cibo. Ogni anno finiscono nella pattumiera più di **5 milioni di tonnellate** di generi alimentari ancora sani e commestibili. Di queste almeno 185mila tonnellate arrivano dai tavoli dei ristoranti, gli avanzi che nessuno consuma e che alla fine vengono gettati via. I numeri sono quelli di una recente indagine resa nota durante l'Expo di Milano e hanno ancora più peso se solo pensiamo che nel mondo un miliardo di persone soffre la fame. Eppure, un modo per non lasciare porzioni a metà esiste: portare a casa quello che non si mangia. La pensano così gli ideatori di **Malvida**, una startup nata per produrre e commercializzare scatole per il cibo avanzato nei ristoranti e per il take away.



Il progetto si chiama **reBox**: un contenitore riciclabile per alimenti, adatto alla conservazione in frigorifero e alla preparazione nel microonde. Un'idea etica ed ecologica al tempo stesso, pensata perché i ristoranti possano offrire alla clientela un servizio in più. Lo spiega **Marco Lei**, responsabile commerciale di Malvida intervenuto ai microfoni di **MarcoPolo su RadioLDC95**: «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». E se spesso ci si vergogna un po' ad uscire con il pacchetto sottobraccio l'idea della Malvida potrebbe toglierci dall'imbarazzo, trasformando un preconcetto in un gesto elegante. Perché anche l'occhio vuole la sua parte: spesso il cibo viene consegnato dentro una shopper di plastica e questo non incentiva minimamente

le buone abitudini. Ancora Marco Lei: «molti si vergognano di uscire con il cibo sottobraccio, reBox è stilisticamente più accattivante e porta con sé un progetto concreto». Per questo motivo i temi e la grafica dei contenitori verranno commissionati a giovani artisti emergenti: la prima edizione porta la firma di **Andrea Aste**, talentuoso artista torinese.

A oggi sono già una decina i locali tra Torino e Milano ad aver aderito all'iniziativa. Grazie a loro reBox ha potuto devolvere una parte del ricavato ad **Azione contro la Fame**, un'associazione umanitaria a livello internazionale impegnata a combattere la malnutrizione infantile in 47 paesi del mondo. Per ciascuna reBox acquistata (e consegnata gratuitamente ai clienti) i ristoranti contribuiscono a donare cibo terapeutico, vaccini, antibiotici e vitamine.

« **Articolo Precedente**

Papa: a ragazzi Acr, siate strumenti pace

**Prossimo Articolo »**

Nigeria: Boko Haram brucia vivi bambini

Tagged with: alimentazione Azione contro la fame cibo Malvida MarcoPolo Radio Rebox Ristorante ristorazione sprechi torino

INSERITO DA: