

Nasce vicino a Torino Re-Box la versione moderna della doggy bag per ridurre lo spreco alimentare e combattere la fame - Quotidiano Piemontese

E' nata a Nichelino [Re-Box](#) la versione moderna della *doggy bag*. Re-Box è un progetto etico ed ecologico nato da 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, pensata per combattere lo spreco di cibo. Ad oggi, in Italia lo spreco di cibo ammonta a 5,1 milioni di tonnellate, dato che emerge dalla recente indagine presentata 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.

PUBBLICITÀ

Re-Box è composto da re FOOD, è 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. Il contenitore re FOOD è gratuito.

La composizione della sua vaschetta interna è appositamente studiata per la conservazione del cibo. Re WINE, che verrà proposta a breve, permetterà di non lasciare al ristorante la bottiglia di vino aperta e non consumata.

Il contenitore re FOOD, 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 artista torinese che ha saputo interpretare in modo ironico e leggero l'utilizzo di re FOOD.

Per ogni contenitore re FOOD 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. Quattro le aree su cui è impegnata: cibo e salute, acqua e sanità, sicurezza alimentare, sostegno e sensibilizzazione.

Ricorda 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”.

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 – www.ottoetrequarti.com

Kirkuk caffè – Via Carlo Alberto 16b/18, Torino – www.kirkukkaffe.com

Mucca Pazza – Strada al Traforo di Pino 23, Pino Torinese (TO) – www.ristoranemukcapazza.it

Walter's pub – Via Nazionale 15, Cambiano (To) – www.walterspub.it

Passami il Sale – Via Andrea Mensa 37/A, Venaria Reale (To) – www.passamiilsale.it

Osteria Peccati di Gola – Via Abbegg 16, San Didero (To) – www.osteriapeccatidigola.it

Capra e Cavoli – Via Pastrengo 18, Milano – www.capraecavolimilano.it

Fuori Binario – Via Turati, Rodano (Mi)

Ti potrebbe interessare

