

SIETE CONTRO LO SPRECO DI CIBO? ALLORA ADOTTATE REBOX

Il cibo non si spreca! Trasformiamo le cattive abitudini in virtù.



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.

Seguendo quanto già in molti paesi europei è ormai diventata una buona abitudine e facendo proprio il diktat "Il cibo non si spreca" nasce **re BOX** un progetto **etico ed ecologico che si rivolge a tutti i ristoratori e ai cittadini per sensibilizzarli contro lo spreco del cibo.**

Il progetto è stato creato da una startup di Nichelino (TO), la Malvida srl che nasce proprio per la commercializzazione di scatole per l'asporto del cibo avanzato nei ristoranti o per il take away.

re BOX ha realizzato **re FOOD**, il contenitore riciclabile che consente di portare a casa in modo pratico e originale il cibo avanzato durante un pranzo o 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.

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 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.

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) 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.

Presto sarà disponibile anche **re WINE**, il contenitore pensato e dedicato alle bottiglie di vino aperte e non consumate interamente.



Re BOX partecipa alla tre giorni della GREEN WEEK di Trento con iniziative dedicate ai Ristoranti che hanno aderito al progetto: kit di 50 scatole in omaggio e tovagliette dedicate al progetto contro lo spreco.

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.ristorantemuccapazza.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)