
ReFood combatte lo spreco alimentare

Autore: Giulia Martinelli

Fonte: Città Nuova

Un'iniziativa ecologica ed etica che permette di recuperare il cibo avanzato nei ristoranti e portarlo a casa grazie a un contenitore riciclabile e riutilizzabile

Colorato e pratico, riciclabile e multi-uso, si chiama **reFood** ed è il nuovo contenitore di reBox che permette di portare a casa il cibo avanzato al ristorante. Da una recente indagine pubblicata durante l'Expo 2015, risulta che in Italia sprechiamo cibo per un ammontare di 5,1 milioni di tonnellate, di queste oltre 185 mila provengono dai tavoli dei ristoranti. Quando sul piatto rimane cibo o sulla tavola rimane una bottiglia di vino a metà, il ristoratore è costretto a buttare gli avanzi che invece, in molti casi, potrebbero essere recuperati e trasformarsi nel pasto del giorno dopo con l'ulteriore vantaggio che il cibo non andrebbe sprecato e si potrebbe così risparmiare tempo e denaro. A questa soluzione sono giunti 4 ragazzi: Daniela Demasi, Vito Viesti, Alessandro e Marco Lei, fondatori di Malvida, una nuova start up nata con l'obiettivo di sensibilizzare i consumatori e diminuire lo spreco alimentare. Il progetto è molto semplice e prevede la presenza, nei ristoranti interessati, delle reFood, dei contenitori realizzati con materiale riciclabile e riutilizzabile che possono essere conservati nel frigorifero o inseriti direttamente nel microonde. Accanto alla reFood, che permette di portare a casa il cibo avanzato, i clienti potranno richiedere anche la **ReWine, il contenitore per portare a casa la bottiglia di vino** non terminata. Il box inoltre non è una semplice rivisitazione della classica *doggy bag*, ma è una piccola opera d'arte. I ragazzi hanno deciso infatti di coinvolgere nel progetto alcuni giovani emergenti artisti che si occuperanno di decorare e cambiare continuamente l'aspetto del contenitore. La prima edizione è stata realizzata, ad esempio, da **Andrea Aste, un giovane artista** torinese. L'obiettivo è di creare una grande community contro lo spreco alimentare, attraverso un'App che localizza i ristoranti che hanno aderito al progetto e che proprio grazie alla loro sensibilità nei confronti dell'argomento avranno delle agevolazioni in termini pubblicitari e di marketing. Un'idea che oltre ad essere ecologica è anche etica. Per ogni contenitore acquistato dai ristoratori infatti, reBox donerà una parte dei guadagni all'associazione umanitaria internazionale "Azione contro la fame", impegnata da tempo in 47 Paesi del mondo per combattere la fame e la malnutrizione infantile. Fino ad ora, il progetto ha avuto un grande successo in Piemonte, Liguria, Trentino, Lombardia ed Emilia Romagna, ma speriamo possa espandersi anche nel resto d'Italia.

Info: <http://www.re-box.it/>