Eataly affianca Cuki nella lotta allo spreco alimentare

save-bag-1-908eecd3

Combattere lo **spreco alimentare** significa capire il valore del cibo non solo nell'ambito domestico, ma anche al ristorante: con **Save Bag** è più semplice portare a casa ciò che non si è consumato per condividerlo con altri in un secondo momento, rispettandone il valore e la qualità.

Se hai gli occhi più grandi della pancia usa la testa: è questa l'anima del progetto Save Bag, realizzato da **Cuki** in collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare Onlus** in occasione di Terra Madre Salone del Gusto di Torino, che oggi ottiene un impulso significativo dalla decisione di **Eataly** di dotare di Save Bag Kit i suoi ristoranti in Italia.

È un'ulteriore importante collaborazione tra Cuki ed Eataly, che intende superare il muro dell'imbarazzo e diffondere l'abitudine, consolidata nel mondo anglosassone, di **richiedere al ristoratore l'asporto a casa delle portate non completamente consumate**. Insieme a Banco Alimentare, Eataly e Cuki sostengono il rispetto del cibo anche attraverso un consumo responsabile dei pasti fuori casa, per una consapevole cultura alimentare e una maggiore attenzione agli sprechi.

Il Progetto Save Bag, in coerenza con la food experience che caratterizza gli store Eataly, intende contribuire alla diffusione di buone abitudini fuori casa che possano generare un **circolo virtuoso anche nei consumi domestici**. Nel settore della ristorazione, sia commerciale sia collettiva, si stima che il valore annuo dello spreco alimentare si aggiri intorno ai **2,6 miliardi di euro** con **185 mila tonnellate di cibo sprecato** (fonte Indagine "Surplus Food Management Against Food Waste . Il recupero delle eccedenze alimentari. Dalle parole ai fatti" realizzata da Politecnico di Milano e Fondazione Banco Alimentare Onlus).

[caption id="attachment_116151" align="alignleft" width="300"]
Da sinistra a destra: Maria Chiara Gadda, Carlo Bertolino, Marco Lucchini, Oscar Farinetti, Alessandro Pessa

Da sinistra a destra: Maria Chiara Gadda, Carlo Bertolino, Marco Lucchini, Oscar Farinetti, Alessandro

Pessana[/caption]

"La Save Bag di Cuki è un’idea geniale – ha commentato il patron di Eataly **Oscar Farinetti** - perché è un oggetto che farà pensare, porterà le persone a combattere contro lo spreco alimentare non solo con il gesto di portarsi a casa quello che si avanza nel piatto al ristorante. Creerà una sensibilizzazione per tutto il resto degli atteggiamenti nei confronti degli sprechi. Noi da oggi lo adottiamo in tutti gli Eataly d’Italia e del mondo e invito tutti i miei colleghi del mondo della ristorazione ad adottare la Save Bag. Sarebbe un grande passo avanti nell’avere più a cuore il pianeta, noi stessi e l’armonia che spesso è minata dagli sprechi, alimentari e di parole. Viva Save Bag".

“La collaborazione con un partner prestigioso come Eataly - spiega **Carlo Bertolino**, direttore Marketing e Comunicazione di Cuki Cofresco S.p.A. - si inserisce in modo naturale nel nostro percorso, dando ulteriore valore al cuore del progetto Save Bag, nato insieme a Banco Alimentare: abbattere gli sprechi nei consumi fuori casa. Portare via i propri avanzi al ristorante è cosa comune in tutto il mondo, ma **in Italia è un comportamento che stenta a prendere piede**. Noi abbiamo messo tutto il nostro know how e la nostra forza comunicativa per aiutare gli italiani a cambiare le loro abitudini. Credo sia un'opportunità per i clienti e un onore per i ristoratori prolungare la bontà delle ricette e rispettare il valore del cibo”.

"È importante - dice **Marco Lucchini**, direttore generale Fondazione Banco Alimentare Onlus - che Eataly abbia scelto di aderire con entusiasmo a questa iniziativa, che permetterà ai suoi clienti di proseguire anche a casa l’esperienza di gusto iniziata al ristorante. Il cibo è un dono, non ha solo un prezzo, ma ha un valore. Non è solo nutrizione, ma anche convivenza e condivisione e per questo non dev’essere buttato. Grazie a Save Bag anche ognuno di noi può fare la sua parte per combattere lo spreco alimentare, così come fa Banco Alimentare dal 1989".

Il cibo avanzato al ristorante – aggiunge **Maria Chiara Gadda** (PD), prima firmataria delle Legge Antisprechi - per molti italiani è considerato uno spreco. Ora si tratta di trasformare questa consapevolezza diffusa in una buona pratica, che induca i cittadini a considerare la 'family bag' un elemento normale nella vita quotidiana di ciascuno, superando il tale modo la vergogna o il disagio che ancora si associa alla richiesta di portare a casa il cibo avanzato al ristorante. È una piccola, ma profonda rivoluzione che sta avvenendo nelle coscienze dei cittadini e che nasce da un rinnovato **rispetto del cibo e degli alimenti**. La legge recentemente approvata in parlamento consente di recuperare le eccedenze alimentari che altrimenti andrebbero sprecate per donarle a chi ne ha bisogno. L'accordo tra Eataly e Cuky è una iniziativa importante, assieme a molte altre nate sulla spinta della legge, per la costruzione di un fronte comune per la lotta contro gli sprechi che vede

impegnati insieme istituzioni, imprese, istituzioni, e associazioni come Banco Alimentare".

Cuki da tempo è impegnata nell’attività di responsabilità sociale, offrendo i propri contenitori per la protezione, trasporto e conservazione degli alimenti a sostegno del **Progetto Siticibo** del Banco Alimentare: con il progetto **Cuki Save the Food** in 5 anni sono state recuperate di 2,5 milioni di porzioni di cibo cucinato non consumato dalle mense aziendali, scolastiche e ospedaliere, unitamente ad alimenti freschi, frutta e pane, destinate agli enti caritativi impegnati a offrire pasti agli indigenti.

Sul sito www.cukisavethefood.it/savebag è disponibile **l’elenco aggiornato dei locali che hanno aderito al Progetto** e per i ristoratori è possibile iscriversi e ricevere il gratuitamente il Save Bag Kit.