In Svezia il ristorante che propone solo cibi in scadenza

spill-79e9aeac

Un ristorante creato apposta per **evitare gli sprechi alimentari**: lo hanno aperto due giovani chef a Malmo, in Svezia. Lo **Spill** - che in svedese significa appunto "spreco" - propone in menu **cibi in scadenza**, che altrimenti verrebbero buttati.

I due fondatori, **Erik Andersson ed Ellinor Lindblom**, si sono conosciuti lavorando in un ristorante stellato. "Parlando con un fornitore ci siamo resi conto di quanto cibo venisse buttato via. E questo è totalmente sbagliato", raccontano. Di qui la decisione di realizzare lo Spill, inaugurato questa estate.

Il locale ha 12 coperti e offre anche take away e catering. Il menu viene deciso giorno per giorno, a seconda delle materie prime che si trovano dai fornitori. Si tratta di **carne e vegetali ancora buoni,** ma che verrebbero buttati via perché brutti di aspetto o quasi scaduti, e che allo Spill vengono invece trasformati in manicaretti particolarmente apprezzati dalla clientela, visto il successo che riscuote il ristorante.