

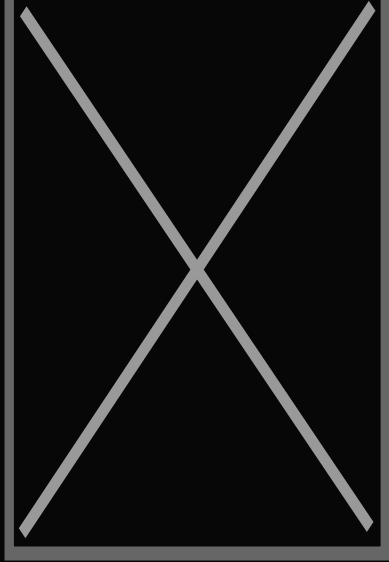
Foorban e chef Bottura lanciano il "piatto contro lo spreco alimentare"

foorban-foodforsoul-2-f07d334c

E' possibile, partendo soltanto da alcuni ingredienti di **recupero di eccedenze alimentari**, dar vita a un progetto così ambizioso da essere allo stesso tempo un'iniziativa benefica, un'attività di team building e un piatto che diventi simbolo della sensibilizzazione a favore del recupero delle eccedenze alimentari?

La risposta è affermativa e viene dalla collaborazione virtuosa tra **Foorban** - piattaforma food-tech che sta innovando il segmento del business lunch - e **Food for Soul** - associazione no-profit fondata dallo chef **Massimo Bottura** e dalla moglie **Lara Gilmore**, nata per promuovere il recupero delle eccedenze alimentari. La startup e l'associazione, infatti, si uniscono per realizzare un'idea tanto semplice quanto efficace: organizzare un'attività di "team building gastronomico" a sfondo benefico tra i dipendenti della startup, una sfida culinaria a base di eccedenze alimentari da cui eleggere il "primo piatto contro lo spreco alimentare" - **"I mondeghili della tradizione"** - da includere nei menu di Foorban, con l'obiettivo di finanziare uno dei progetti di Food for Soul.

"La Call to Act di Food for Soul è stata un invito all'azione che abbiamo accolto con grande impegno ed entusiasmo, e non solo per l'enorme opportunità di dare un contributo attivo alla raccolta fondi per i progetti dell'associazione. 'Sostenibilità' è una parola che ripetiamo sempre più spesso in azienda e che vogliamo diventare a tutti gli effetti uno dei valori fondanti di Foorban, della sua cultura e della sua visione di futuro", racconta **Marco Mottolese**, Ceo e co-founder di Foorban. "Per questo abbiamo deciso di coinvolgere tutto il team nell'iniziativa, facendola diventare un'attività di team building: la collaborazione con Food for Soul ci ha permesso di tradurre la parola 'sostenibilità' in un'esperienza concreta, tangibile e partecipata da tutto il team, di dare davvero un contenuto a dei valori che, spesso, è difficile tradurre in azioni e comportamenti".



“Food for Soul è un progetto culturale: attraverso la cultura si riesce a

produrre cambiamento e trasformazione, comprendendo il valore delle cose e creando sinergie e collaborazioni che mettano insieme competenze e conoscenze diverse con l’obiettivo di fare qualcosa di bello insieme”, spiega **Cristina Reni**, Executive Director di Food for Soul. “La collaborazione è un ingrediente fondamentale per portare avanti progetti come quello di Food for Soul, ed è ancora più importante per affrontare sfide così complesse come lo spreco alimentare. La partnership con Foorban va in questo senso, ed è costruita sui tre pilastri su cui si fonda Food for Soul: qualità delle idee, forza della bellezza e valore dell’ospitalità”.

Il piatto vincente, “I mondegghili della tradizione” - Scelto dalla giuria proprio perché rappresenta, storicamente, una ricetta che recuperava gli avanzi degli arrostiti di carne accompagnandoli a contorni poveri ma nutrienti, come la verza, sarà a disposizione dei clienti Foorban in tutti i menu della startup: sia in quello del delivery, ordinabile tramite app iOS, Android e sul sito www.foorban.com, che in quello degli store aziendali, per due settimane **dal 7 al 18 ottobre, al prezzo di 13,90 euro**. Il ricavato della vendita del piatto sarà interamente devoluto a Food for Soul.