Sprechi alimentari, Cuki si allea con Slow Food per sdoganare la doggy bag

20240202120327cukisavebag-0faa3305

In occasione della **Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare** che si terrà il 5 febbraio, Cuki ha siglato una **collaborazione con i Cuochi dell'Alleanza di Slow Food**. Obiettivo: divulgare l'uso della doggy bag, uno strumento utile a contrastare lo spreco alimentare nella ristorazione, che all'estero è ormai sdoganato ma che **in Italia stenta ancora a decollare**.

Proprio la doggy bag è al **vaglio delle istituzioni** a seguito della proposta di legge per renderla obbligatoria nei ristoranti, seppur alcuni chef abbiano già **avanzato dei dubbi** a tal proposito, schierandosi contro l'obbligatorietà.

Da parte sua, Cuki torna a ribadire l'importanza delle pratiche che possono arginare il fenomeno e lo fa evidenziando i numeri: da quando è partita l'iniziativa **Cuki Save the Food**, nel 2011, sono state **salvate e redistribuite ben 24 milioni di porzioni di cibo.**

Dal 2016 Cuki ha coinvolto anche la ristorazione collettiva, avviando una campagna di promozione dell'uso della **doggy bag** con il progetto **Cuki Save Bag**, una vaschetta in alluminio provvista di una fascetta in cartoncino riciclabile e con maniglia per permettere un trasporto più agevole e comodo, appositamente studiata in partnership con il Politecnico di Torino, per diffondere la pratica della lotta allo spreco alimentare anche nei ristoranti.

Giusto da poche settimane Cuki ha siglato la **collaborazione con i Cuochi dell'Alleanza di Slow Food**, finalizzata a divulgare l'uso della doggy bag, uno strumento utile a contrastare lo spreco alimentare nella ristorazione, che all'estero è ormai sdoganato ma che **in Italia stenta ancora a decollare**. Proprio la doggy bag è al vaglio delle istituzioni a seguito della proposta di legge per renderla obbligatoria nei ristoranti, seppur alcuni chef abbiano già **avanzato dei dubbi** a tal proposito, schierandosi contro l'obbligatorietà.

Nel frattempo si pianificano nuove attività che si inseriscono nell’ottica di **stimolare una sempre maggiore attenzione verso la responsabilità sociale e l’economia circolare**, condizionando positivamente il pensiero alla base delle decisioni aziendali, sempre più orientate a contrastare lo spreco alimentare.