

«CUKI SAVE THE FOOD»

## Alle Molinette il cibo non va mai sprecato

*Grazie al Banco alimentare e a Siticibo recuperate 15mila porzioni all'anno*

**MARCO TRAVERSO**

Cresce il progetto Cuki Save the Food: i volontari del programma rete alimentare cittadina Siticibo dell'associazione Banco alimentare Piemonte onlus sono in questi giorni impegnati nell'attività di recupero di cibo non consumato in eccedenza dall'ospedale Molinette di Torino, il principale in Piemonte e il terzo d'Italia per dimensioni. Gli alimenti integri non consumati vengono trasportati nelle vaschette in alluminio Cuki e donati agli enti che si occupano di assistenza e aiuto ai poveri, agli emarginati e, in generale, a tutte le persone in stato di bisogno. Cuki Save the Food e Banco alimentare danno così un segnale concreto proprio in un momento di crisi economica del Paese reale e rispondono all'appello lanciato qualche giorno fa dal ministro della Salute Beatrice Lorenzin. A Torino ogni giorno, infatti, vengono recuperate dalla mensa dell'ospedale Molinette, il cui fornitore è Euro Ristorazione, quasi 80 porzioni di ci-

bo (per un totale di 15mila porzioni all'anno) che, dopo essere state scrupolosamente trasferite nelle vaschette in alluminio e nei termobox Cuki, vengono trasportate e donate alle mense cittadine che danno accoglienza ai più bisognosi. Gli enti caritatevoli coinvolti a Torino sono la mensa per bisognosi dell'Istituto Salesiano San Giovanni Evangelista e gli Asili notturni Umberto I. Il sostegno di Cuki si concretizza nella donazione di migliaia di vaschette in alluminio e termobox, indispensabili per effettuare i ritiri degli alimenti e la loro redistribuzione in modo sicuro, e in un contributo economico per coprire parte dei costi legati all'attività quotidiana di Siticibo. Cuki, azienda leader nella produzione di packaging, contenitori e strumenti per la preparazione, mantenimento e trasporto dei cibi, è operativa dal 2011 con Cuki Save the Food, il progetto di charity che supporta le attività del programma Siticibo della Fondazione Banco Alimentare Onlus che dal 2003, con la propria rete nazionale di volontari e una efficace organizzazione lo-

gistica, recupera e ridistribuisce le eccedenze alimentari provenienti dalla ristorazione aziendale e dalla grande distribuzione, destinandole alle strutture caritative accreditate. Lo sviluppo dell'attività di Torino rientra in un'azione di più ampio respiro che, a livello nazionale, vanta ad oggi il recupero di oltre 800mila porzioni. Cuki Save the Food ha consentito a Siticibo di estendere l'attività di recupero presso nuove realtà in Abruzzo, Campania, Lombardia, Piemonte, Puglia, Sicilia, Trentino e Umbria, dove le mense di università, ospedali, aziende e caserme coinvolte hanno contribuito a salvare le eccedenze alimentari dallo spreco, generando anche un forte impulso al recupero di cibi freschi dalla grande distribuzione. Nell'attuale congiuntura, in cui la fascia di individui a rischio povertà è in costante aumento e gli enti benefici faticano nel fronteggiare le richieste di aiuto, gli alimenti a rischio spreco rappresentano una risorsa fondamentale alla quale l'azienda specializzata nella produzione di contenitori risponde con un'azione di responsabilità sociale concreta e giornaliera, mantenendo le promesse e con la volontà di superare gli importanti risultati già raggiunti.



**MENSA**

I pasti che non vengono utilizzati alle Molinette vengono sistematicamente recuperati e messi a disposizione di chi ne ha bisogno

