

22/12/2016

Online

Evviva la doggy bag: nuovi progetti contro lo spreco alimentare

Evviva la doggy bag: nuovi progetti contro lo spreco alimentare



Il packaging di cartone ondulato attivo permette di contrastare la proliferazione dei microrganismi degradativi e salvare l'equivalente 10% del consumo annuo di frutta e verdura

Dal Save Bag Cuki al cartone che abbatte la proliferazione dei batteri: numerose le iniziative per cambiare il comportamento alimentare italiano e abbassare il tetto delle 185 mila tonnellate annue di cibo non consumato

di MONICA RUBINO

Dopo l'approvazione della legge contro gli sprechi alimentari (la 166/2016, entrata in vigore il 14 settembre scorso), si moltiplicano le iniziative che vanno nella direzione indicata dalla nuova normativa: non solo sprecare di meno, ma anche donare le eccedenze alimentari a chi ne ha bisogno.

Il primo progetto, lanciato in questi giorni, si chiama **Save Bag** ed è **realizzato da Cuki in collaborazione con Fondazione Banco Alimentare Onlus**. Lo scopo è superare il muro dell'imbarazzo e diffondere l'abitudine, ormai consolidata nel mondo anglosassone, di portarsi a casa dal ristorante gli avanzi di cibo. L'iniziativa è sostenuta anche da Eatly, che ha deciso di dotare i suoi ristoranti di "Save Bag Kit", le **apposite confezioni per l'asporto delle pietanze non completamente consumate**. Contribuire alla

CUKI

SAVE BAG

22/12/2016

Online

Evviva la doggy bag: nuovi progetti contro lo spreco alimentare

virtuoso anche nei consumi domestici. Nel settore della ristorazione, sia commerciale sia collettiva, un'indagine del Politecnico di Milano e Fondazione Banco Alimentare stima infatti che il valore annuo dello spreco alimentare si aggiri intorno ai **2,6 miliardi di euro, con 185 mila tonnellate di cibo sprecato**.

Il secondo progetto, invece, riguarda il **packaging intelligente antispreco brevettato dal Consorzio non profit Bestack insieme all'Università di Bologna**. Si tratta di un'innovativa confezione che, grazie a oli essenziali naturali aggiunti nel cartone per contrastare la proliferazione dei microrganismi degradativi, è in grado di aumentare la vita di scaffale di frutta

e verdura di diversi giorni. E **permettere un risparmio stimato in un miliardo di euro per circa 850 mila tonnellate di prodotto**: il 10% della frutta e della verdura consumata in Italia in un anno.

Il packaging in cartone ondulato attivo è il risultato di **oltre cinque anni di ricerche sviluppate dal Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari dell'ateneo bolognese**. Nel corso del 2016 è stato sperimentato nei punti di vendita al consumo del gruppo Agrintesa, dove sono stati misurati i benefici in termini di freschezza nel tempo del prodotto, di riduzione degli scarti alimentari e di mantenimento delle proprietà organolettiche.

CUKI

SAVE BAG