

01/05/2017	
Pagg. 26-28	



Tommaso Marchi

I PROGETTI più VIRTUOSI

SONO NUMEROSI GLI ENTI, LE AZIENDE E LE ASSOCIAZIONI CHE NEGLI ULTIMI ANNI SONO STATI PROTAGONISTI DI INIZIATIVE LEGATE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI. VEDIAMO QUALCHE ESEMPIO VERAMENTE SIGNIFICATIVO



Aziende, enti, organizzazioni: sono davvero numerosi i soggetti che in questi anni si sono impegnati per mettere le loro expertise al servizio di progetti finalizzati a contrastare lo spreco di cibo e favorirne il recupero non solo nella grande distribuzione, ma anche nel canale Horeca.

Cuki, azienda leader nella protezione, cottura e conservazione degli alimenti, nel 2011 ha avviato il **progetto 'Cuki Save the Food'** (www.cukisavethefood.it), che supporta le attività del programma **Siticibo di Banco Alimentare**. Oltre 2,5 milioni di porzioni "salvate" raccogliendole dalle mense aziendali rappresentano un risultato importante, reso possibile grazie a un meccanismo trasparente e virtuoso che si basa sulla solidarietà all'insegna dell'antispreco. Si salva ciò che andrebbe gettato via e lo si dona ai bisognosi "contro lo spreco, per condividere il buono". L'azienda, oltre a intervenire con un contributo economico volto a coprire parte dei costi

legati all'attività quotidiana di Siticibo, mette a disposizione migliaia di vaschette in alluminio (fino ad oggi circa 200.000) utili a proteggere e trasportare in igiene e sicurezza gli alimenti che vengono prelevati dalle mense aziendali, ospedaliere e scolastiche. 'Cuki Save the Food' è presente in tutta Italia, da nord a sud e con Siticibo costituisce un importante anello di congiunzione tra la domanda di alimenti degli indigenti e il surplus di derrate deperibili di mense e supermercati. L'azienda non si è fermata: lo scorso anno, sulla scia della legge Gadda, ha varato il **progetto 'Save Bag'**, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare e con il contributo del Politecnico di Torino. Cuki Save Bag permette ai clienti dei luoghi di ristoro l'asporto dei propri avanzi per un successivo impiego casalingo. Così, a partire dal 26 settembre, in occasione della presentazione della guida *Slow Food Osteria d'Italia 2017*, Cuki ha distribuito gratuitamente i primi duecento Cuki Save Bag Kit ad altrettanti ristoratori.

01/05/2017	
Pagg. 26-28	I progetti più virtuosi



Consegnati i primi 1.000 kit, Cuki continuerà a fornire gratuitamente le fascette in cartoncino Save Bag da applicare alle vaschette in alluminio con coperchio a disposizione nei principali punti vendita Cash & Carry di tutta Italia. E a dicembre è arrivato l'endorsement di Eataly, che ha annunciato di dotare del Save Bag Kit i suoi ristoranti in Italia.

«Il primo bilancio dell'iniziativa – commenta **Carlo Bertolino, direttore marketing e comunicazione di Cuki Cofresco** – è positivo. Innanzitutto la vaschetta monoporzione risponde alla nostra volontà di fornire ai ristoratori un oggetto il più semplice possibile. Oggi circa due terzi dei ristoranti della Guida Slow Food aderiscono al progetto e sicuramente l'accordo con Eataly ha dato un forte impulso: questa collaborazione si

"IL FATTO DI RICICLARE LE ECCEDENZE DI CIBO PORTA VANTAGGI NON SOLO A COLORO CHE POSSONO USUFRUIRE DI QUESTI ALIMENTI, MA ANCHE AI RISTORATORI E AGLI ESERCENTI CHE RISPARMIANO SUL COSTO DEI RIFIUTI"

inserirà in modo naturale nel nostro percorso, dando valore al cuore del progetto: abbattere gli sprechi nei consumi fuori casa». L'iniziativa Cuki Save Bag non si esaurisce qui e Bertolino ne traccia i programmi futuri: «Puntiamo a stringere accordi con alcuni importanti distributori del foodservice che ci aiutino a diffondere il messaggio. Nei prossimi due anni la sfida è lavorare anche sul consumatore per vincere la sua ritrosia, mentre l'obiettivo è avere almeno 1.500 ristoranti aderenti al progetto, che oggi ne coinvolge circa 500».

Una realtà ormai consolidata in questo ambito è senza dubbio **QUI Foundation, la Onlus sostenuta da QUI! Group**, azienda italiana leader nel settore dei buoni pasto, voucher aziendali, circuiti di loyalty e dei servizi integrati su smart card multifunzione. Nata a Genova nel 2007, opera nei settori dell'assistenza sociale, socio-sanitaria e della beneficenza. Il suo principale progetto è **'Pasto Buono'**, nato per contrastare gli sprechi alimentari e la fame. Il progetto ha permesso di

IL BUONO CHE AVANZA

Nell'ambito delle azioni legate alla lotta allo spreco alimentare, da alcuni anni è attivo **'Il Buono che Avanza'**, un progetto promosso dall'associazione di volontariato milanese **'Cena dell'Amicizia Onlus'**. L'iniziativa promuove la creazione di una rete di ristoranti, trattorie, locali, mense, catering che offrano ai propri clienti la possibilità di portare via il cibo o il vino non consumato in una doggy bag.

Sviluppato a Milano e non solo, il progetto mira a diffondere nell'opinione pubblica la cultura della sobrietà e dell'essenzialità. **Il progetto si avvale di alcune importanti partnership: dal patrocinio delle amministrazioni comunali di Milano e Bresso, alle collaborazioni con Edenred, società leader nel mercato dei buoni pasto, Confindustria ed Epam**, l'associazione provinciale milanese dei pubblici esercizi.



recuperare e donare 800.000 pasti dal suo avvio (300.000 solo nell'ultimo anno). Nel 2015 Pasto Buono è stato riconosciuto dalla FAO come partner del programma internazionale 'Save Food' contro gli sprechi. L'anno scorso ha siglato una partnership con City Harvest London, che si inserisce nel percorso di responsabilità sociale condivisa a livello internazionale. E nel gennaio di quest'anno QUI Foundation è stata inserita dalla Commissione europea tra le best practices nell'ambito della prevenzione e riduzione dello spreco di cibo in Europa. «Un riconoscimento per l'impegno quotidiano dei volontari che collaborano al progetto Pasto Buono – aveva commentato per l'occasione **Gregorio Fogliani, presidente di QUI Foundation** –. Le realtà italiane stanno diventando esempi virtuosi per tutta l'Europa, e l'Italia, anche grazie alla legge approvata lo scorso agosto, sta diventando un paese simbolo contro gli sprechi».

Anche dal firmamento dell'alta cucina stanno arrivando