

L'ESPRESSO DOLCE CONSUMI

Progetti imprenditoriali improntati al consumo consapevole, ma anche attività solidali in favore di chi ha bisogno. Le app che guidano al recupero alimentare



# In busta sugli scaffali o dai ristoranti Il cibo da non sprecare

SALVATORE DI MAURO

Ua lotta allo spreco alimentare è tra gli obiettivi dell'agenda Onu 2030, ma intanto per ridurre la quota di cibo che ha come destino il bidone dell'immondizia vengono in aiuto alcune piattaforme digitali anti spreco. Una di queste è MyFoody, app ideata da **Francesco Giberti** dopo l'acquisto di un pacchetto di biscotti biologici vicini alla scadenza venduti a prezzo pieno. Il sistema segue la vita dei prodotti, rendendo disponibili quelli difettosi o vicini alla scadenza a un prezzo ribassato. Grazie a "Meet My Brand", la community scambia opinioni in tempo reale sull'impegno che distingue i brand riguardo alla sostenibilità e responsabilità sociale. Nella stessa direzione va la ricerca di prodotti a chilometro zero. Principio fondatore di EcoFood Prime ideata da due giovani palermitani, **Martina Emanuele** e **Giuseppe Blanca**, piattaforma che va alla ricerca di produttori e coltivatori locali, rintracciando gli alimenti a chilometro zero che rischiano di rimanere invenduti. Finanziata dalla Regione Siciliana e condivisa da **Confcommercio** Palermo e Slow Food, offre una lista dei negozi (botteghe, rosticcerie e ristoranti) che mettono in vendita i piatti avanzati, i quali possono essere anche donati.

Rendere l'etichetta più consapevole è

## LA RETE

Una borsa con il marchio della piattaforma digitale anti-spreco MyFoody, app ideata da Francesco Giberti. Il sistema segue la vita dei prodotti, rendendo disponibili quelli difettosi o vicini alla scadenza a un prezzo ribassato



un altro mezzo per combattere la tendenza ad eliminare indiscriminatamente il cibo una volta superata la data di scadenza. Ci hanno pensato i danesi del gruppo Too Good To Go, proponendo di affiancare alla dicitura «da consumarsi preferibilmente entro...» anche la frase «spesso buono oltre» per ricordare che i prodotti con il termine minimo di conservazione, si possono consumare anche oltre quella data.

Dalle nostre case alle agenzie di catering il passo è poi breve, perché gli esuberanti alimentari riguardano un po' tutti, specialmente chi si occupa di pranzi aziendali o banchetti di nozze. Secondo **Carlo De Sanctis**, **Giulia Proietti** e **Francesco Collicci**, responsabili della start-up romana Equoevento, è possibile mettere a disposizione le eccedenze per chi ne ha più bisogno. I tre giovani imprenditori hanno messo in moto un esercito di oltre cento volontari, distribuendoli su tutto il territorio, con l'obiettivo di recuperare ciò che avanza dai catering. La squadra di Equoevento si reca infatti con i propri furgoni nel luogo del ricevimento, confezionando gli avanzi e trasportandoli alle mense più vicine. Sottraendo gli alimenti alla logica dello spreco si effettua così un gesto solidale, che si fa più forte se all'azione partecipano anche i ristoratori. Ad andare incontro ai cuochi, è il primo sistema robotizzato, chiamato Winnow Vision, di fattura inglese, che cattura con l'attento occhio digitale le immagini dei rifiuti presenti nell'immondizia dei ristoranti, calcolandone il peso e organizzando un corretto piano d'azione assieme agli chef.

Un'idea che ha attratto l'attenzione di Elixir Fourchette a Milano, dove i clienti hanno partecipato al calcolo del cibo non consumato, maturando maggiore consapevolezza sugli sprechi e offrendo ai cuochi tanti utili suggerimenti.