

## SOSTENIBILITÀ. Favini nel progetto ReFood Avanzi al ristorante nella “doggy-bag” con la carta di mais

Utilizza i residui agro industriali sostituendo il 15% di cellulosa vergine «Lotta allo spreco e riciclo»

Nasce una collaborazione tra l'industria cartaria Favini di Rossano Veneto e il progetto etico che fa capo a ReFood, contenitore per portare a casa il cibo avanzato al ristorante che mette una marcia in più al concetto classico di doggy bag con obiettivo di contribuire alla lotta contro lo spreco alimentare e in particolare a quello collegato alla ristorazione.

Per la creazione di ReFood sarà utilizzata anche carta Favini, in particolare la “crush mais”, che utilizza i residui agro-industriali della lavorazione del mais in sostituzione di circa il 15% di cellulosa vergine, dove gli scarti vegetali diventano materie prime. Oltre al mais, infatti, possono essere utilizzati per la produzione di Crush anche agrumi, uva, ciliegie, lavanda, olive, caffè, kiwi, nocciole e mandorle.

ReFood è un contenitore per alimenti riciclabile composto da una vaschetta in polpa di cellulosa inserita in una scatola con maniglia di carta ecologica Favini, entrambi materiali riciclabili. Terminato l'utilizzo, l'involucro inter-



La doggy-bag

no in cellulosa può essere inserito nello scarto umido, mentre la custodia esterna si ricicla con la carta.

L'idea è quella di ridurre lo spreco alimentare partendo dai ristoranti, uno dei luoghi dove ogni giorno tonnellate di avanzi finiscono nella spazzatura. Lo spreco del cibo in Italia è pari a circa 5,1 milioni di tonnellate, di cui circa 185 mila provengono dai ristoranti. I costi associati a questo spreco, dati del Politecnico di Milano, sono stimati in circa 12,6 miliardi.

Il contenitore ReFood stampato in Crush Mais può diventare anche una piccola opera d'arte, interpretata da giovani artisti emergenti. Allo stesso modo i contenitori possono essere personalizzati con una grafica scelta ad hoc dai ristoranti. •