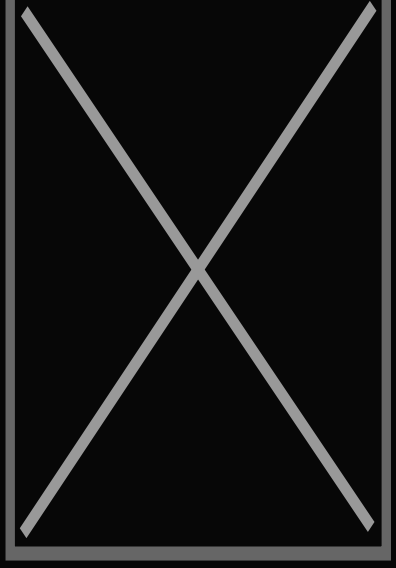
# Foorban e chef Bottura lanciano il "piatto contro lo spreco alimentare"

foorban-foodforsoul-2-f07d334c

E’ possibile, partendo soltanto da alcuni ingredienti di **recupero di eccedenze alimentari,** dar vita a un progetto cosi? ambizioso da essere allo stesso tempo un’iniziativa benefica, un’attivita? di team building e un piatto che diventi simbolo della sensibilizzazione a favore del recupero delle eccedenze alimentari?

La risposta e? affermativa e viene dalla collaborazione virtuosa tra **Foorban** - piattaforma food-tech che sta innovando il segmento del business lunch - e **Food for Soul** - associazione no-profit fondata dallo chef **Massimo Bottura** e dalla moglie **Lara Gilmore**, nata per promuovere il recupero delle eccedenze alimentari. La startup e l’associazione, infatti, si uniscono per realizzare un’idea tanto semplice quanto efficace: organizzare un’attivita? di “team building gastronomico” a sfondo benefico tra i dipendenti della startup, una sfida culinaria a base di eccedenze alimentari da cui eleggere il “primo piatto contro lo spreco alimentare” - “**I mondeghili della tradizione**” - da includere nei menu? di Foorban, con l’obiettivo di finanziare uno dei progetti di Food for Soul.

“La Call to Act di Food for Soul e? stata un invito all’azione che abbiamo accolto con grande impegno ed entusiasmo, e non solo per l’enorme opportunita? di dare un contributo attivo alla raccolta fondi per i progetti dell’associazione. ‘Sostenibilita?’ e? una parola che ripetiamo sempre piu? spesso in azienda e che vogliamo diventi a tutti gli effetti uno dei valori fondanti di Foorban, della sua cultura e della sua visione di futuro”, racconta **Marco Mottolese**, Ceo e co-founder di Foorban. “Per questo abbiamo deciso di coinvolgere tutto il team nell’iniziativa, facendola diventare un’attivita? di team building: la collaborazione con Food for Soul ci ha permesso di tradurre la parola ‘sostenibilita?’ in un’esperienza concreta, tangibile e partecipata da tutto il team, di dare davvero un contenuto a dei valori che, spesso, e? difficile tradurre in azioni e comportamenti”.



“Food for Soul e? un progetto culturale: attraverso la cultura si riesce a produrre cambiamento e trasformazione, comprendendo il valore delle cose e creando sinergie e collaborazioni che mettano insieme competenze e conoscenze diverse con l’obiettivo di fare qualcosa di bello insieme”, spiega **Cristina Reni**, Executive Director di Food for Soul. “La collaborazione e? un ingrediente fondamentale per portare avanti progetti come quello di Food for Soul, ed e? ancora piu? importante per affrontare sfide cosi? complesse come lo spreco alimentare. La partnership con Foorban va in questo senso, ed e? costruita sui tre pilastri su cui si fonda Food for Soul: qualita? delle idee, forza della bellezza e valore dell’ospitalita?”.

**Il piatto vincente, “I mondeghili della tradizione”** - Scelto dalla giuria proprio perche? rappresenta, storicamente, una ricetta che recuperava gli avanzi degli arrosti di carne accompagnandoli a contorni poveri ma nutrienti, come la verza, sara? a disposizione dei clienti Foorban in tutti i menu? della startup: sia in quello del delivery, ordinabile tramite app iOS, Android e sul sito www.foorban.com, che in quello degli store aziendali, per due settimane **dal 7 al 18 ottobre, al prezzo di 13,90 euro**. Il ricavato della vendita del piatto sara? interamente devoluto a Food for Soul.