Le doggy bag di Fratelli la Bufala compiono un anno

ph-flb-doggybag-1419-7216df23

In Francia da pochi giorni è legge: per dimezzare entro il 2025 lo spreco alimentare il governo francese ha imposto ai ristoranti con più di 180 coperti di fornire ai loro clienti la doggy bag, sacchetto nel quale si possono raccogliere gli avanzi del pasto consumato al ristorante, da portare a casa per il cane o per il proprio consumo.

Ma la Francia non è il solo stato all'avanguardia. Anche nel nostro Paese dove in media ogni italiano getta nel bidone della spazzatura ben 76 chili di prodotti alimentari all'anno, ci sono realtà che pur senza l'imposizione dello Stato si sono già organizzate per venire incontro a quei sei italiani su dieci, che, secondo i dati di Coldiretti, stanno sensibilmente cambiando abitudini per far fronte allo spreco di cibo.

ph_FLB_doggybag_1390"Fratelli la Bufala - Pizzaioli Emigranti" aderendo al tema di Expo2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita" ha già da un anno dotato tutti i suoi locali nel mondo di un nuovo e innovativo cartone pizza pieghevole che può essere utilizzato anche per permettere ai clienti di portare a casa gli avanzi del pasto che non si è riusciti a consumare. Il cartone è igienico e certificato essendo rivestito all'interno di PET per garantire la tenuta di liquidi. Comodo e sicuro mantiene temperatura e umidità conservando al meglio freschezza e sapore degli alimenti.

"Non buttare, porta a casa!" è lo slogan con cui comunica ai propri clienti su ogni confezione che Fratelli la Bufala è contro ogni spreco alimentare, come è indicato anche sul retro dei menù. La sensibilizzazione della clientela verso un atteggiamento più consapevole è una testimonianza fattiva dell'attenzione per un tema così delicato per il pianeta. Secondo l'azienda, infatti, dare valore al cibo consente di ristabilire l'importanza della sua qualità per riscoprire al tempo stesso l'identità umana e sociale dell'individuo.

Quella di Fratelli la Bufala è la cucina della tradizione napoletana semplice e genuina a base di prodotti di qualità made in Italy e di agricoltura biologica, con una offerta unica e distintiva che pone al centro il bufalo con una selezione di piatti che godono delle caratteristiche peculiari dell'animale e delle sue produzioni: da un lato tagli di carne di bufalo allevato in Campania, tenera dal sapore gustoso ma delicato, altamente digeribile e con un basso tenore di colesterolo e contenuto calorico, dall'altro la Mozzarella di Bufala Campana, composta al 100% da latte di bufala, facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio, sodio e colesterolo. Il menu servito ogni giorno a più di 10mila persone nei ristoranti sparsi in tutto il mondo comprende antipasti, primi piatti e secondi a base di carne di bufala, pizza Dop napoletana e dolci tipicamente partenopei. Così buoni nelle loro generose porzioni da non essere mai più lasciati nel piatto!

Per maggiori informazioni: www.fratellilabufala.eu