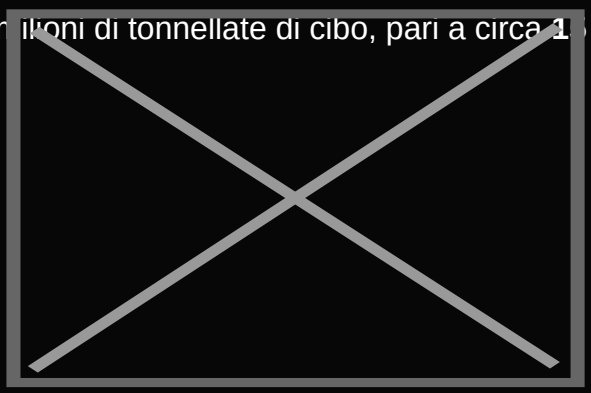
Combattere lo spreco alimentare: l’app Too Good To Go arriva in Italia

too-good-to-go-1-3f440004

Ogni anno sono **circa 1,3 miliardi le tonnellate di cibo che vengono gettate nella pattumiera**: se gli sprechi alimentari fossero un paese, sarebbero il terzo più grande produttore di gas serra, considerando che anche tutte le risorse necessarie per produrlo (dati FAO). Le inefficienze nel settore indicano inoltre che la perdita e lo spreco di cibo nel mondo arriveranno, entro il 2030, a quota 1,2 trilioni l’anno. Un dato che si riflette anche nel nostro Paese, dove si sprecano ogni anno oltre 10 milioni di tonnellate di cibo, pari a circa 1[illegible] **miliardi di euro l'anno** (Rapporto Waste Watcher 2019).



Con l’obiettivo di combattere lo spreco alimentare, arriva anche in Italia **Too Good To Go**: nata nel 2015 in Danimarca, l’app è già presente in altri 9 Paesi d’Europa, conta ad oggi oltre 8 milioni di utenti ed è tra le prime posizioni negli App Store e Google Play di tutta Europa.

Too Good To Go permette infatti a **bar, ristoranti, forni, pasticcerie, supermercati e hotel** di **recuperare e vendere online - a prezzi ribassati - il cibo invenduto** “troppo buono per essere buttato”.

Come funziona Too Good To Go - I ristoratori e i commercianti di prodotti freschi iscritti all’applicazione possono mettere in vendita le **Magic Box**, delle “bag” con una selezione a sorpresa di deliziosi prodotti e piatti freschi, rimasti invenduti a fine giornata e che non possono essere rimessi in

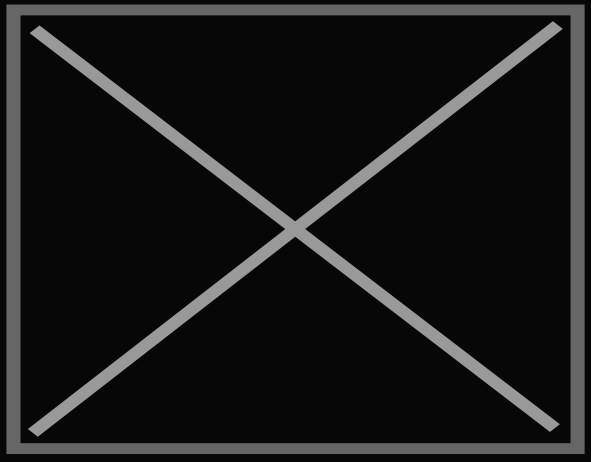
vendita il giorno successivo.

D’altra parte, i consumatori possono **acquistare con un semplice tap sull’applicazione ottimi pasti a prezzi minimi, tra i 2 e i 6 euro**, impegnandosi allo stesso tempo nella lotta agli sprechi e nella tutela dell’ambiente, considerando che ogni Magic Box acquistata permette di evitare l’emissione di 2 kg di Co2: basta geolocalizzarsi e cercare i locali aderenti, ordinare la propria Magic Box, pagarla tramite l’app e andarla a ritirare nella fascia oraria specificata per scoprire cosa c’è dentro. Inoltre, per limitare l’uso di imballaggi, i negozi aderenti a Too Good To Go incoraggeranno i clienti stessi a portare da casa contenitori e sacchetti propri.

“Il nostro obiettivo è creare la più grande rete antispreco in Italia: ad oggi sono state oltre 11 milioni le Magic Box acquistate in Europa, il che ha permesso a livello ambientale di evitare l’emissione di più di quasi 23 milioni di tonnellate di CO2”, spiega **Eugenio Sapora**, Country Manager di Too Good To Go per l’Italia. “Punto di partenza è **Milano**, dove hanno già aderito numerosi ristoratori, bar e pasticcerie”.

I ristoranti biologici **EXKi** e i negozi **Carrefour Italia** sono tra i primi punti vendita aderenti al progetto di Too Good To Go in Italia; anche **Eataly**, da sempre impegnata nelle politiche contro lo spreco, prende parte al progetto con un pilota dedicato al punto vendita di Milano Smeraldo.

“La lotta allo spreco alimentare è da sempre al centro di numerose iniziative concrete, promosse a livello mondiale da Carrefour Gruppo nella strategia della **Transizione Alimentare**. Fondamentale è che sempre più persone siano consapevoli dell’importanza della riduzione degli sprechi, oltre che di una corretta alimentazione”, afferma **Alfio Fontana**, Responsabile CSR Carrefour Italia. “È importante inoltre il coinvolgimento di tutti gli stakeholder, con particolare attenzione ai nostri clienti. La proposta di soluzioni pratiche come l’app Too Good To Go consente di accelerare il raggiungimento dell’obiettivo di riduzione dello spreco alimentare, esigenza non solo sociale, ma anche ambientale”.



Nel capoluogo lombardo, a preparare le Magic Box sarà anche **to.market**, con l’obiettivo di affrontare la lotta allo spreco alimentare in una logica di sistema e coinvolgendo l’intera filiera, dalla produzione al consumatori, passando per la distribuzione. Tra gli altri, nella rete di Too Good To Go presenti anche i Tramezzini Veneziani di **Tramè** e le delizie del micropanificio artigianale **Le Polveri**: gettare cibo buono che tuttavia non può essere venduto il giorno dopo significherebbe buttare via tempo, energie, materia prima di qualità eccellente.

“Too Good To Go è nato dalla semplice intenzione di risolvere il problema quotidiano dello spreco di cibo, che ha delle ripercussioni importanti dal punto di vista sociale, economico e ambientale. L’app offre a ciascuno di noi l’opportunità di impegnarsi nella lotta agli sprechi, permettendo ai ristoratori di conquistare nuovi clienti e ai consumatori di provare nuovi prodotti a prezzi minimi”, sottolinea **Mette Lykke**, CEO di Too Good To Go.