

Non volete buttare via niente? Con l'app arrivano (plastic free) gli ingredienti lavati e pesati

di **Gabriele Principato**

U

na spesa (davvero) senza sprechi e plastic free. Fatta acquistando, ad un prezzo democratico, esattamente gli ingredienti necessari a non creareavanzi. «Un terzo del cibo prodotto nel mondo viene buttato, questo è uno dei problemi più pressanti del nostro tempo», spiega Nicola Lamberti, fondatore e amministratore delegato di Planeat.eco. «Per contribuire a invertire questa tendenza», racconta, «**abbiamo creato un portale che rende più sostenibile fare la spesa. Migliorando, allo stesso tempo, la qualità di ciò che mangiano le persone, velocizzandone la preparazione e riducendo i rifiuti prodotti**». Una piattaforma che consente di pianificare i pasti settimanali, acquistando online (a un prezzo pari a quello della grande distribuzione) ingredienti di qualità, freschi, porzionati e pronti da essere utilizzati.

«Spesso al supermercato ci si trova a comprare prodotti in quantità superiori al nostro fabbisogno, cibi in eccesso che oltre a rappresentare un costo inutile, di frequente finiscono nel cestino: qualcosa di inaccettabile». Nel solo 2020 sono state 5,2 milioni le tonnellate di alimenti diventati spazzatura nel mondo (per un valore di circa 9,7 miliardi di euro), secondo l'ultimo report di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability. Un dato che, a livello casalingo, si traduce per l'Italia in 27 chili l'anno di cibo buttato da ogni cittadino.

Società benefit e impatto positivo

Un problema grave, anche perché la produzione alimentare è responsabile dell'otto per cento delle emissioni globali di gas serra dannose per il Pianeta. Così, partendo dall'idea di tutelare l'ambiente, è nata nel 2018 la startup Alimentiamoci, che gestisce il sito Planeat.eco, fondata da un gruppo di soci reduci dal successo di un'altra realtà web, Trovaprezzi.it: celebre motore che consente di comparare i costi dei prodotti. Dopo vari test, nel settembre 2020 il servizio ha aperto al pubblico e **Planeat.eco è diventata una società**

benefit – a cui lavorano trenta persone fra collaboratori e consulenti – che integra nel proprio oggetto sociale, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla biosfera.

Scegliete la ricetta e il numero di ospiti

Ma in pratica come funziona? «Basta scegliere le ricette che si cucineranno (il sito propone oltre duecento preparazioni tradizionali: dalle lasagne alla bolognese al filetto di branzino in padella) e ordinare le quantità necessarie: si riceveranno così a casa i kit con i prodotti – in buona parte bio – provenienti da piccole aziende locali di qualità». **Presentati in contenitori – che presto saranno studiati per essere riutilizzabili - creati con materiali compostabili e quindi smaltibili nell'umido.** «Così da arrivare quasi ad azzerare la creazione di rifiuti da imballaggio», spiega Lamberti.

Gli ingredienti sono forniti già lavati, pesati e porzionati (come la cipolla pulita e tritata per fare il soffritto): pronti per essere cucinati seguendo le istruzioni allegate. Spazio, comunque, anche alla creatività. Chi vuole, infatti, può ordinare il necessario per assemblare proprie ricette non presenti nel catalogo del portale. Mentre, per coloro hanno davvero poco tempo, ci sono pure piatti pronti da riscaldare. Il sito – che presto sarà disponibile anche sottoforma di app –, poi, contribuisce a pianificare una dieta sana ed equilibrata: per ogni alimento acquistato è specificato il valore nutrizionale. **Al momento il servizio è disponibile a Milano, Pavia, Monza e Busto Arsizio.** «Ma stiamo lavorando per estenderlo su tutto il territorio nazionale e anche all'estero: sempre appoggiandoci ad aziende capaci di fare rete con i piccoli produttori, così da valorizzare prodotti e territorio».

Box a sorpresa

Una filosofia, quella di Planeat, condivisa anche da altre startup "antispreco". **Fra queste c'è Too Good To Go, piattaforma nata nel 2015 in Danimarca e, oggi, presente in quattordici Paesi d'Europa e negli Stati Uniti, con oltre trenta milioni di utenti registrati.** Il panettiere rischia di buttare le brioche a fine giornata? Il fruttivendolo ha una cassetta di ortaggi non più freschissimi che deve eliminare? L'app interviene mettendo in contatto supermercati, bar e panetterie – sono quarantasettemila le realtà aderenti, novemila solo in Italia –, con i clienti, che possono comprare a un prezzo vantaggioso l'inventario del giorno (circa ad un terzo del valore) sotto forma di box a sorpresa da ritirare in negozio: la scelta spazia dal pane ai piatti già pronti, dalle

verdure alla pasticceria. Ad oggi sono oltre cinquanta milioni i pack venduti, che hanno permesso di evitare l'emissione di almeno cento milioni di chilogrammi di anidride carbonica.

Altro esempio sostenibile è Babaco Market. **Il portale – fondato da Francesco Giberti, classe 1987, a maggio 2020 – mira a salvare tutta quella frutta e quella verdura scartate dalla vendita nei canali di distribuzione tradizionali perché imperfette, ossia con qualche pecca nell'aspetto che le rende non conformi agli standard. Realtà diverse, ma complementari, per migliorare attraverso la tecnologia la vita dei cittadini e permettere a chiunque di partecipare a creare un mondo più sostenibile.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PLANET.ECO

È la nuova app con cui si possono ordinare gli ingredienti per realizzare ricette evitando ogni spreco: si riceve il kit (qui sotto) calibrato e da aziende di qualità Km zero



GREENAPES

È una B-corp e una community: ci si iscrive online e si misura il proprio eco-comportamento. Ci sono anche ricette a basso impatto. Per il singolo, per la città e per l'azienda

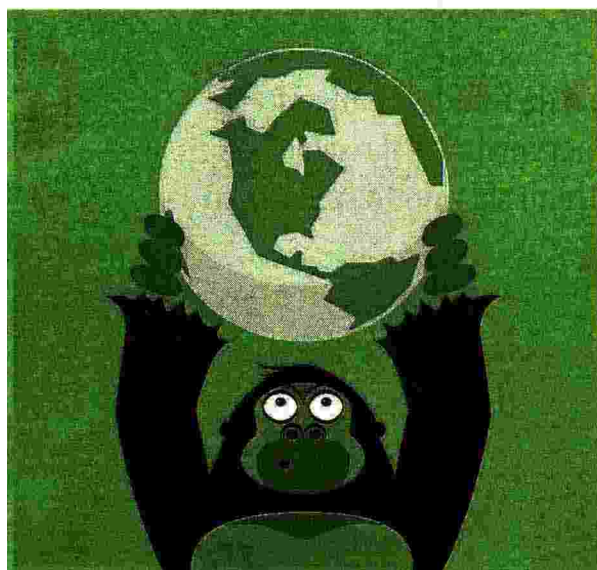
SOS, COSA PUOI FARE TU

... *contro il riscaldamento globale*: è il titolo del libro di Seth Wynes, (sotto), ricercatore della University of British Columbia (Canada) edito in Italia da [Laterza](#). Strategie quotidiane per cambiare il mondo anche a tavola



TO GOOD TO GO

Piattaforma nata nel 2015 presente in 14 Paesi d'Europa e negli Usa. L'app mette in contatto supermercati, bar e panetterie con i clienti, che possono comprare a buon prezzo l'inventario del giorno





Spaghetti con le vongole: è fra i piatti proposti dall'app Planet.eco

SPRECO

Ogni cittadino italiano butta in media, secondo le statistiche, 27 chilogrammi di cibo all'anno

B CORP

B Corporation sono le aziende che si sono impegnate a rispettare standard di performance ambientali e sociali

DIETA

Con una dieta sostenibile la riduzione dell'impronta idrica nella media Ue sarebbe del 23%

CONSUMO

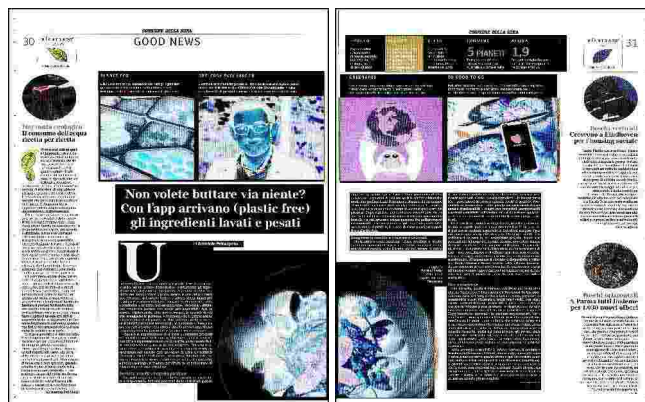
5 PIANETI

Tanti ne servirebbe se tutti vivessero come in Australia: 2,9 come in Italia

ACQUA

1,9

Per ogni bottiglia d'acqua da 1,5 litri che compriamo ne consumiamo 1,9



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.