

Il modello di Torino Una realtà da due anni

«Noi lo spreco ce lo beviamo». Questo è uno degli slogan di Biova Project la startup piemontese che dal 2019 è partita con questo progetto e che ad oggi ha recuperato: 1.752 kg di pane e 1.000 kg di materie prime evitando l'emissione di 15.925 kg di Co2.

«La nostra startup lavora nell'ambito dell'economia circolare e nella fattispecie con un focus specifico sul management del surplus - afferma Franco Dipietro cofondatore e Ceo di Biova Project - Ci oc-

cupiamo di lotta allo spreco alimentare. L'idea è nata dalle nostre esperienze passate di volontari in noprofit che recuperavano scarti alimentari».

Il pane è uno degli alimenti che vengono maggiormente sprecati e la sua veloce deperibilità non aiuta nel suo riutilizzo. «Mense e luoghi dove vengono preparati i pasti per chi ne ha più bisogno, ne hanno già a sufficienza e capita che lo rimandino indietro. Abbiamo cercato un'idea alternativa per abbattere ulteriormente questo spreco».

Tutto è iniziato con il recupero di pane dalla catena Coop Nordovest e oggi la Bread Beer è distribuita in Liguria, Piemonte e Lombardia. «All'inizio dell'estate abbiamo lanciato l'iniziativa nel quartiere di San Salvario a Torino, producendo la birra con il pane non venduto dei panettieri del quartiere».



Peso: 8%