

Save Bag: prosegue il progetto di Responsabilità Sociale di Cuki Save the Food

LO SCORSO 2 AGOSTO 2016 È STATA APPROVATA LA LEGGE ANTISPRECHI, UN PROVVEDIMENTO CHE, PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA, DEFINISCE I TERMINI DI ECCEDEZZA E SPRECO ALIMENTARE, INTRODUCENDO ALCUNE IMPORTANTI SEMPLIFICAZIONI TESE A FACILITARE LA RACCOLTA E DONAZIONE DI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI E A RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE, PERMETTENDO AI CLIENTI L'ASPORTO DEI PROPRI AVANZI. Da questi presupposti nasce il progetto Save Bag, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare e con il contributo del Politecnico di Torino. Con il progetto Save Bag, e la relativa campagna di sensibilizzazione, Cuki incentiva i clienti a non sprecare il cibo consumato all'interno delle attività di ristoro, consentendone un facile e corretto confezionamento per l'asporto e il successivo consumo a casa propria. Una buona abitudine molto diffusa in Europa e nel mondo, da appoggiare maggiormente nel nostro paese. Sul sito www.cukisavethefood.it/savebag è disponibile l'elenco completo dei ristoranti che hanno aderito al progetto, con la possibilità per gli altri ristoratori di iscriversi e ricevere gratuitamente il primo kit. Approviamo con entusiasmo!



VIVERE PIÙ A LUNGO CON LA DIETA MEDITERRANEA

TRA I TANTI BENEFICI RICONOSCIUTI ALLA DIETA MEDITERRANEA DOBBIAMO AGGIUNGERE I RISULTATI DI UN RECENTE STUDIO SU DONNE DI MEZZA ETÀ IN SALUTE, CHE HA RIVELATO COME A QUESTA FILOSOFIA ALIMENTARE SIA ASSOCIATA UNA MAGGIORE DURATA DELLA VITA. I ricercatori del Brigham and Women Hospital e della Harvard University hanno studiato la lunghezza dei

telomeri e le abitudini alimentari di 4.676 donne. I telomeri sono degli importanti biomarcatori dell'invecchiamento: telomeri più lunghi indicano una durata maggiore di vita rispetto a quelli più corti. Come negli studi precedenti, è stata associata alla Dieta Mediterranea una riduzione del rischio di malattie e mortalità cardiovascolari. Ma questa ricerca, pubblicata sulla rivista BMJ, è particolarmente interessante perché ha scoperto come i

partecipanti che hanno seguito tale alimentazione abbiano telomeri più lunghi di quelli di un gruppo di controllo. La dieta presa in esame è costituita da cereali integrali, verdure, frutta, noci, legumi e pesce e, in misura minore, da prodotti lattiero-caseari, carne e pollame, con un consumo moderato di vino rosso durante i pasti. I risultati sono solo un altro dei motivi per mettere nei piatti tanti prodotti freschi, proteine magre e grassi sani!