

ATTUALITÀ | lunedì 05 febbraio 2018, 10:47

Novacoop rilancia il proprio impegno nella giornata contro lo spreco alimentare

Presentata la web community CoopNoSpreco: la piattaforma affianca le numerose iniziative in atto. Dal progetto Buon Fine di recupero delle eccedenze ai corsi di educazione al consumo per gli studenti piemontesi



Cresce la sensibilità degli italiani verso lo spreco alimentare secondo le indicazioni contenute nel Libro Bianco sullo spreco alimentare recentemente realizzato da Coop, eppure ogni anno nel paese si buttano via alimenti ancora consumabili per un valore di 13 miliardi di euro, pari a 360 euro a famiglia, e la quota più rilevante di eccedenze lungo la filiera si genera proprio tra le mura domestiche.

In occasione della **Giornata nazionale contro lo spreco alimentare** del 5 febbraio Nova Coop avvia un programma di iniziative informative rivolto a Soci e Clienti che, nel mese di febbraio, toccherà tutti i 62 punti vendita della cooperativa dei consumatori, leader nella grande distribuzione in Piemonte. Sarà un'opportunità per presentare la campagna CoopNoSpreco - Meno spreco più solidarietà, promossa dal sistema Coop per creare una piattaforma di informazione, dialogo e diffusione delle buone pratiche tra cittadini, cooperative di consumatori, imprese, associazioni, scuole ed enti territoriali.

CoopNoSpreco è un portale, una web

community e un'app - presente al momento su Google Play per i sistemi Android - che offre consigli utili su come ridurre gli sprechi di cibo, prodotti per l'igiene e farmaci, contribuendo anche a condividere il superfluo con chi ne ha più bisogno. Tra le sezioni del sito ci sono spazi che illustrano progetti istituzionali, imprenditoriali e di volontariato già attivi a livello locale e una webcommunity per scambiarsi indicazioni e consigli su esperienze di riuso e riciclo di beni deperibili.

Ogni settimana le ricette di Letizia Nucciotti, tratte dal suo libro *Avanzi popolo. L'arte di riciclare tutto quello che avanza in cucina*, permettono di scoprire nuovi trucchi per recuperare i prodotti non più freschissimi o gli avanzi di piatti già preparati che giacciono in cucina e trasformarli in gustose ricette.

L'impegno quotidiano per la costruzione di una cultura di contrasto allo spreco è da oltre dieci anni uno dei cardini dell'azione di Nova Coop che, con il progetto Buon Fine, solo nel 2016 ha donato a 60 onlus del territorio l'equivalente di quasi un milione di pasti, per un valore corrispondente di circa 4 milioni di euro. Ogni anno la cooperativa organizza inoltre corsi di educazione al consumo, che coinvolgono in media 800 classi piemontesi, attraverso i quali i ragazzi acquisiscono consapevolezza dei consumi di tutti i giorni e contribuiscono a rendere più efficiente la gestione della spesa del nucleo familiare.