

Giornata contro lo spreco: nel 2018 da Unicoop Firenze oltre 2milioni di euro di alimenti a 100 associazioni

🕒 05 febbraio 2019 10:12 ➤ Attualità ↗ Firenze

Oggi 5 febbraio è la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, un tema su cui Unicoop Firenze è impegnata da anni. Un impegno che si è rinnovato anche a inizio 2019 con la pubblicazione della Guida all'Ecologia Quotidiana (www.ecologiaquotidiana.it) che, nel capitolo sul Consumo sostenibile, dà indicazioni su come evitare di sprecare a casa. Attenzione alle scadenze e, per quanto riguarda il frigo first in, first out, vale a dire quello che entra prima ed è più vecchio deve uscire per primo ed essere consumato più velocemente, sono le regole d'oro per non sprecare. Unite all'arte culinaria che fa di necessità virtù con le ricette a base di avanzi (al link <https://youtu.be/3C1zGULwMc4> i consigli dello chef Fabio Picchi del Cibreo di Firenze).

Ma oltre a stimolare soci e consumatori verso una maggiore attenzione a conservare correttamente e non buttare via il cibo, Unicoop Firenze da 15 anni aderisce al progetto nazionale Buon Fine per la donazione solidale delle eccedenze alimentari, con finalità di contrasto alla povertà e tutela ambientale. Nel 2018 il progetto ha coinvolto 73 negozi Coop.Fi e ha permesso di donare a oltre 100 associazioni di volontariato del territorio prodotti alimentari per un valore di 2.245.307 euro, di cui 260mila euro di prodotti freschi provenienti dai reparti rosticceria e gastronomia.

I prodotti destinati al Buon Fine, perfettamente integri dal punto di vista nutrizionale e igienico, ma ritirati dalla vendita perché non più conformi alla presentazione commerciale, sono raccolti e conservati in base a precise Linee Guida, in modo che possano essere ceduti a titolo gratuito a organizzazioni no profit attive nel sociale che li utilizzano per realizzare pasti o pacchi spesa.

Unicoop Firenze dal 2007 ha affiancato al recupero di generi alimentari industriali e non alimentari quello dei prodotti freschi e freschissimi (prossimi alla scadenza, ma ancora validi) da destinare alle mense solidali e dal 2013 è partito in alcuni punti vendita il progetto della cessione di prodotti cotti del reparto gastronomia e rosticceria con l'obiettivo di destinare alcuni di questi alimenti, quelli più facilmente rigenerabili, come

lasagne, cannelloni, pollo e verdure cotte, alle associazioni di volontariato, che le utilizzano per i pasti nelle mense aperte alle persone bisognose del territorio.

Ad oggi la tipologia dei prodotti raccolti spazia dagli alimentari duri (come scatolame, salse, bibite...) ai freschi e freschissimi, come carni (soprattutto avicunicole), ortofrutta, salumi e latticini a libero servizio fino a quelli della forneria e della gastronomia e rosticceria.

“L'impegno del Buon Fine, ormai decennale, è fondamentale per la cooperativa, che deve unire logiche di mercato, compresa la necessità di far trovare scaffali pieni ai propri soci e clienti, con la sua natura mutualistica e solidale – spiega Luciano Rossetti, direttore Soci Unicoop Firenze - Da qui nasce l'idea di donare le eccedenze alle associazioni di volontariato onlus, che poi si è sviluppata sulla base di specifiche convezioni sul territorio e seguendo norme stringenti per rendere tutto il processo trasparente e affidabile”.