

## CIBO SPRECATO LA BATTAGLIA DI UNICOOP

Andrea Bulleri

Maria Cristina Carratù

Nel 2018 Unicoop Firenze ha donato oltre 2 milioni di euro di generi alimentari a più di 100 associazioni sul territorio. Il dato è stato diffuso in occasione della Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, tema su cui la coop è impegnata da anni.

pagina IV



Cibo gettato nell'immondizia: molto può essere recuperato

La solidarietà

# Giornata contro lo spreco di cibo Unicoop dona 2 milioni in alimenti

Il bilancio di un anno: cento associazioni di volontari ritirano le derrate nei 73 punti vendita per distribuirle ai bisognosi della Toscana

di frutta, uno dei quali si è rotto. Sono tanti i prodotti che per qualche ragione devono essere tolti dagli scaffali di un supermercato. Alimenti ancora perfettamente commestibili, che però rischiano di finire nella pattumiera perché non più "attraenti" per chi fa la spesa. E sono proprio generi alimentari come questi, sia freschi che confezionati, che Unicoop Firenze ha scelto di donare alle associazioni di volontariato del territorio: merce per un valore pari a più di 2 milioni e 245mila euro, nel solo 2018. Gli ultimi risultati del progetto "Buon Fine", al quale la cooperativa di supermercati aderisce da 15 anni, sono stati illustrati ieri, in occasione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare. Negli ultimi dodici mesi, da 73 punti vendita

Coop della Toscana sono partiti alimenti destinati a più di cento associazioni di volontariato, come Caritas, Misericordie, pubbliche assistenze e parrocchie. Non solo pasta, pane e scatolette, ma anche i prodotti già pronti di gastronomia e rosticceria, o almeno quelli più a facilmente rigenerabili: lasagne, cannelloni, polli e verdure cotte. Alimenti che a sera vengono riposti negli abbattitori dal personale del supermercato, per poi essere consegnati la mattina ai volontari delle mense per gli indigenti. «Un lavoro che non sarebbe possibile senza una rete di volontariato presente e attiva come quella toscana», spiega Claudio Vanni, di Unicoop Firenze. Un progetto, quello delle donazioni delle eccedenze alimentari, che per la cooperativa non è senza co-

sti: «Servono tempo ed energie, anche solo per compilare le bolle d'accompagnamento - chiarisce Vanni - ma crediamo che i nostri dipendenti si sentano gratificati a lavorare in un'azienda che investe su certi valori. E poi in questo modo teniamo sotto controllo gli sprechi, cercando di ridurli». La raccolta alimentare è aperta a ogni associazione, a patto che si impegni a rispettare i criteri in fatto d'igiene e sicurezza alimentare stabiliti nel protocollo con le Asl territoriali. Un impegno che si accompagna alle due raccolte annuali di Banco alimentare organizzate nei punti vendita. E che riguarda anche chi fa la spesa: per aiutare i clienti a non sprecare, ieri sul sito Unicoop è stato caricato un video con i consigli di riuso firmati dallo chef Fabio Picchi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA