

Contro lo spreco alimentare, Unicoop ha donato due milioni di euro in cibo

C'è anche la guida all'Ecologia quotidiana

Attenzione ai cibi che stanno per scadere, metteteli in primo piano nel frigo. Affidatevi alla fantasia e alle ricette dello chef Fabio Picchi per riciclare gli avanzi in cucina. E' la Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, oggi 5 febbraio 2019. Un tema che vede Unicoop Firenze 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. 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. L'obiettivo è il contrasto alla povertà e la tutela dell'ambiente. 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 - spiegano da Unicoop - 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”.