

BRIANTEA E VIA FERMI Previsioni oculate e donazioni. Auchan ha regalato 60 mila kg di beni. I cittadini invece? «Umido in fortissimo aumento»

Quanto si spreca nei templi del consumismo? Quasi nulla

(smy) Nei grandi ristoranti e fast food di Curno, come vengono gestite le eccedenze alimentari? L'abbiamo chiesto ai principali esercizi commerciali. Da McDonald's comunicano che, riuscendo loro a fare delle previsioni abbastanza precise sui flussi della clientela, riescono ad avere una quantità molto bassa, quasi inesistente, di eccedenze da smaltire. Anche l'Officina dei Sapori adotta più o meno la stessa politica, cercando di limitare gli sprechi. Per il momento non ha collaborazioni attive con enti preposti alla raccolta delle eccedenze, ma in futuro auspica che la cosa si possa realizzare. Auchan Retail Italia, da oltre dieci anni, collabora con alcune organizzazioni (Fondazione Ban-

co Alimentare, Caritas Diocesana e Last Minute Market) che si occupano di ritirare dai punti vendita i prodotti alimentari in scadenza, ma ancora perfettamente commestibili, e distribuirli a organizzazioni che assistono persone indigenti. In particolare l'ipermercato Auchan di Curno collabora con l'Associazione Banco Alimentare per donare le eccedenze alla Onlus Mt25, che opera nel territorio bergamasco. Al 30 settembre 2018, l'ipermercato di Curno ha donato oltre 60 mila kg di merce alimentare. Inoltre, il prossimo 24 novembre, anche il punto vendita di via Fermi parteciperà alla Giornata Nazionale della Colletta Alimentare a favore dei più bisognosi in Italia.



Il McDonald's sulla Briantea. Abbiamo chiesto alle catene quanto sprecano

Da Esselunga fanno sapere che è in atto da anni una consolidata collaborazione a livello nazionale con il Banco Alimentare,

per devolvere ai più bisognosi le eccedenze, alimentari e non, provenienti dai supermercati e dai magazzini centrali. I prodotti

sono donati alle persone e alle famiglie povere attraverso le associazioni caritative sul territorio convenzionate con il Banco Alimentare.

Il Comune di Curno è sempre molto attento alla riduzione degli sprechi, anche alimentari. «Da noi c'è stato un aumento esponenziale dell'umido - comunica il sindaco **Luisa Gamba** -. Come amministrazione, abbiamo un progetto in atto nelle mense delle scuole elementari e medie contro lo spreco alimentare. È stato improntato dalla dottoressa Serra già nella scorsa amministrazione e organizzato in collaborazione con Ecologia e Ambiente, dopo aver portato avanti uno studio di un anno sulla base

delle quantità di cibo che venivano gettate dai bambini. Il progetto prevede che in mensa vengano servite delle mezza porzioni e che, successivamente, i bambini che lo desiderano possano chiedere la porzione completa. Le mezza porzioni non consumate vengono inscatolate, messe da parte e, attraverso una collaborazione con la cooperativa Pugno Aperto, distribuite in parte a delle famiglie del territorio in situazione di difficoltà. Un'altra parte viene invece donata a una comunità di minori. Secondo noi il recupero delle eccedenze alimentari è un'ottima iniziativa, che potrebbe essere allargata ad altre realtà presenti sul territorio».

KFC È attivo da qualche mese al ristorante sulla Briantea il progetto «Harvest». Siamo andati a conoscere i protagonisti

Le alette (fritte) che volano ogni lunedì al Patronato

Noemi Massetti: «Quando perde fragranza non possiamo più venderlo, ma è ancora buono. Ogni sera viene raccolto in sacchetti»

Simone Carminati: «Ne abbiamo un gran bisogno, siamo arrivati a 400 ospiti fissi. Vorremmo collaborare anche con altre realtà»

di **Monica Sorti**

(smy) Un percorso preciso, studiato nei minimi particolari, che permette il recupero del cibo non venduto, che viene poi donato a quelle organizzazioni che aiutano le persone in difficoltà.

Il progetto Harvest, messo in campo dalla Kfc Kentucky Fried Chicken, da qualche mese è attivo anche nel ristorante di Curno. Qui le eccedenze di pollo fritto vengono destinate all'Opera Diocesana Patronato San Vincenzo di Bergamo. Siamo andati ad ammirare in prima persona questa catena solidale.

Noemi Massetti è la responsabile marketing di 5Roosters, che gestisce in franchising il Kfc di Curno, oltre a quelli di Arese, Milano Bicocca, Oriocenter e Brescia. «Il progetto Harvest nasce a livello mondiale in Kfc nel 1992: sono tantissimi anni che il gruppo ha pensato a questa soluzione per recuperare il prodotto che rimane in eccedenza nei vari punti vendita. Perché, nonostante i responsabili dei ristoranti siano bravissimi a calcolare i vari flussi, comunque un minimo ne avanza sempre. La nostra domanda era quindi come fare per non sprecare questo prodotto che il ristorante, a un certo punto, non può più vendere, perché ci sono dei parametri molto rigorosi da rispettare. Parametri che però fanno capo alla qualità complessiva del prodotto, ossia a una dimensione di fragranza e di freschezza di lavorazione. Questo non vuol dire che l'aletta non sia più commestibile o perda in bontà, è solo meno fragrante. Per rispettare gli standard qualitativi molto alti imposti dal brand, che prevedono la sua messa in vendita entro un certo lasso di tempo, non è più possibile metterlo sul mercato».

Da qui l'idea di inserirsi nel percorso indicato dalla legge Gadda numero 166 del 2016, realizzato da Kfc in partnership con il Banco Alimentare.



Da sinistra: Marta Doro, Simone Carminati e Noemi Massetti. A fianco, due fasi della raccolta alimentare: il controllo e il trasporto, con direzione Patronato

«Il progetto Harvest ci permette di recuperare il pollo fritto in eccedenza e di donarlo a chi ne ha bisogno - aggiunge Noemi Massetti -. Nel nostro Paese, il primo locale Kfc coinvolto nell'iniziativa è stato quello di Arese e il nostro obiettivo è ora quello di coinvolgere progressivamente tutti i ristoranti della catena presenti sul territorio nazionale. Noi abbiamo un accordo quadro con il Banco Alimentare, che poi viene declinato sulle realtà locali, stringono poi gli accordi con i Banchi delle varie regioni. La Lombardia ci ha presentato l'Opera Diocesana del Patronato San Vincenzo, e noi siamo ben felici di portare avanti la cosa».

A Curno il progetto funziona da giugno, grazie anche alla collaborazione dei dipendenti del ristorante. Sono loro che materialmente gestiscono

la raccolta e la consegna del prodotto. Operazione semplice e veloce, come ci spiega la vicedirettrice del ristorante Kfc di Curno **Marta Doro**. «Ogni sera preleviamo l'eccedenza di pollo e la raccogliamo in piccoli sacchetti, deponendo al loro interno cinque pezzi di pollo o dieci pezzi di bocconcini. Successivamente gli stessi vengono sigillati, etichettati e, dopo averli depositi su dei vassoi, vengono trasferiti nella cella frigorifera. Il lavoro di confezionamento è veramente minino, i sacchetti sono gli stessi che usiamo per la marinatura del pollo, quindi l'unica maggior spesa per Kfc è il costo delle etichette. Anche l'operazione di raccolta da parte dei volontari del Patronato San Vincenzo è veloce e semplicissima. Ogni lunedì c'è la consegna, perché una volta che il pollo viene con-

gelato, può rimanere nella nostra cella frigorifera per una settimana al massimo. La scadenza è piuttosto breve, perché così viene rimesso in circolazione in tempi veloci e a noi non rimangono mai grosse giacenze. Bisogna inoltre garantire una certa continuità al Banco Alimentare, altrimenti non avrebbe senso questo progetto. Per cui ogni lunedì mattina i volontari vengono qui da noi e prelevano l'eccedenza di pollo della settimana precedente. Dopo essersi lavati le mani e aver indossato le apposite cuffiette, si recano nella cella frigorifera, dove il prodotto è conservato alla temperatura di meno 18 gradi. I sacchetti vengono così travasati in apposite borse termiche fornite da Kfc e uguali in tutti i punti ristoro nei quali si effettua la raccolta. Sono borse speciali che hanno una miglior tenuta

garantita rispetto a quelle normali. Una volta riempite, vengono trasferite a bordo del furgoncino che, al suo interno, è dotato di frigorifero».

Il tutto avviene quindi con una velocità e una semplicità estrema, e l'intero processo si svolge nel giro di pochi minuti. «Siamo molto attenti anche alla parte fiscale e burocratica - sottolinea Noemi Massetti -. Viene compilato un apposito documento di trasporto che i volontari firmano per il ritiro e che verrà poi consegnato al Patronato San Vincenzo. L'altra cosa importante è che, ogni volta che viene fatto una consegna, i dati vengono inseriti da Kfc in una piattaforma internazionale per essere registrati, indicando la quantità e il peso del prodotto. Al Patronato San Vincenzo, quando ricevono la consegna, sulla stessa piattaforma fanno lo scarico, in



modo che si possa avere un controllo incrociato, quasi in tempo reale, di quanto prodotto viene donato. Per sapere sempre quanto prodotto è stato donato e ricevuto».

Insomma, l'efficienza e il rigore alla base di tutto. «Nel ristorante di Bicocca a Milano, l'anno scorso, abbiamo presentato il progetto con l'onorevole **Maria Chiara Gadda**, che nel 2016 ha firmato la legge antispreco. Prima dell'avvento di questa legge, il Banco Alimentare faceva solo la raccolta di prodotti confezionati mentre oggi è possibile recuperare anche i prodotti freschi o cucinati.

Simone Carminati è il responsabile delle operazioni per il ritiro delle eccedenze del Patronato San Vincenzo. «Seguo questo progetto, insieme al Banco Alimentare che ne è capofila, e la nostra idea sarebbe quella di creare una rete un po' più grande: ci stiamo arrivando. Ci sono altri punti nei quali già accediamo, ma speriamo di ampliarci ulteriormente. Questa collaborazione con Kfc funziona benissimo, ne siamo contenti. È una cosa importante, per noi è tutto guadagnato: un prodotto già pronto, con sgravi significativi anche sulle nostre cucine. Lo scaldiamo e lo serviamo senza aggiungere altro. Piace, è gustoso e sicuramente molto apprezzato. Inoltre il pollo è un cibo trasversale, che è gradito alle persone provenienti da tutti i continenti. E poi non ha limiti, nel senso che il suo consumo non è proibito da alcuna religione. Noi al Patronato abbiamo un gran bisogno di questo tipo di collaborazione, dato che siamo sempre in aumento. Ormai, la sera, siamo arrivati sui quattrocento ospiti fissi. Don Davide ha ricreato la mensa, ristrutturandola con interventi importanti, e abbiamo tantissimo sostegno anche da parte del Banco Alimentare. Ci stiamo attivando per allargare il servizio a più realtà, essendo la nostra la mensa più grande di Bergamo».