

# Cronisti in classe 2025 **QN LA NAZIONE**

## Le eccedenze alimentari Da scarto a dono prezioso

Numeri del Banco Alimentare. Ogni anno organizza la colletta del cibo: mano tesa a chi ha bisogno  
**CLASSE II A DELL'ISTITUTO COMPRESIVO PERUGIA 5**

**7.900 le tonnellate** di cibo donate, 12.000 i punti vendita aderenti, 155.000 i volontari coinvolti e più di 5 milioni i donatori italiani. Questi sono i numeri del Banco alimentare in Italia che ogni giorno recupera da molteplici donatori le eccedenze alimentari per chi ha bisogno. I volontari alla fine della giornata si recano nei negozi a ritirare il cibo ancora integro e commestibile, ma invendibile (scatole deformate, lattine ammaccate, prodotti vicini alla data di scadenza) e lo donano alle organizzazioni caritatevoli che si occupano di sostegno alla povertà. Abbiamo intervistato due persone che, in modi diversi, hanno dato un contributo al Banco alimentare: Angelo Anglano, volontario da 20 anni e A.K., alunno di terza media che ha partecipato, con la nostra scuola, alla Colletta alimentare nel mese di novembre. **Il primo ci ha raccontato** che in Umbria 40 volontari si occupano stabilmente di ricevere, registrare e immagazzinare i prodotti, tenere puliti i magazzini e lavorare su progetti e divulgazione come per esempio organizzare la Colletta alimentare e le collette nelle scuole. Alcuni donatori sono grandi catene industriali, come la Nestlé, i supermercati e i produttori dell'agroalimentare, ma anche i ristoranti che mettono a disposizione il cibo cucinato, che non è stato servito, ma che è ancora com-



“La fioritura della generosità”, autrice Alice Raffaelli

mestibile (non quello che rimane nei piatti, quello va buttato!). A.K., invece, ha partecipato alla Colletta alimentare il 17 novembre 2024 al Penny Market, dove un gruppo di ragazzi di terza media, affiancato da studenti di Medicina, hanno invitato i clienti del supermercato a comprare i prodotti a lunga conservazione per il Banco alimentare.

**Principalmente hanno** raccolto prodotti in scatola come fagioli, sugo di pomodoro, pasta e olio. Non tutte le persone si sono mostrate interessate, alcuni hanno provato a sviare i volontari, mentre altri hanno chiesto maggiori informa-

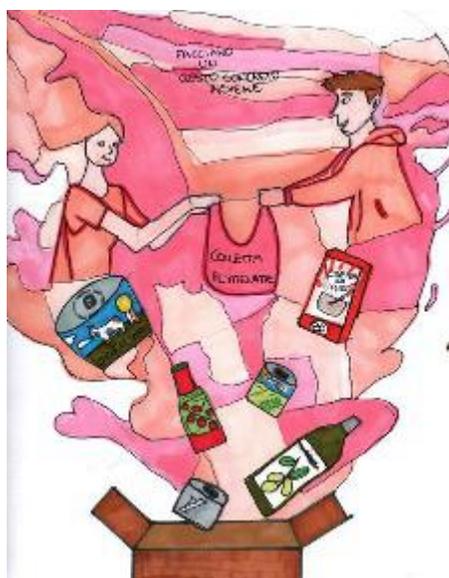
zioni sulla Colletta. Secondo A.K. è stata una bella esperienza che almeno una volta nella vita si dovrebbe provare, perché ti porta a riflettere su quanto sia importante aiutare le persone in difficoltà anche con piccoli gesti. Anche noi della 2^A daremo il nostro contributo organizzando a scuola una colletta alimentare: abbiamo realizzato un volantino per pubblicizzare l'evento e cercheremo di convincere i nostri compagni a portare a scuola degli alimenti in scatola a lunga scadenza per poi donarli al Banco alimentare perché anche un piccolo gesto può cambiare il mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### LA REDAZIONE

#### I protagonisti Ecco chi sono

La pagina è stata realizzata dalla redazione “Cibo e guerra allo spreco” della II A del Comprensivo Perugia 5: Gloria Cesarini, Chiara Francavilla, Giorgia Iachettini, Diego Moretti e Alice Raffaelli insieme a Penelope Bevacqua, Francesco Catalpi, Emma Cicala, Joseph Cucciolotti, Giorgio Flamini, Anhelina Moisiuk, Diego Palladino, Melissa Pelliccia, Alessandro Scappaticci, Diego Strettomagro, Hosna Yafrah, Fadi Naji Harbi Yagmour e Giacomo Zuccaccia. Le vignette sono state realizzate da Alice Raffaelli e Diego Moretti, la locandina della Colletta alimentare dell'IC 5 è di Alice Raffaelli. Docenti tutor: Cristina Aiello, Gerardina Ioli, Camilla Festuccia, Elena Moretti e Diletta Pompili. Dirigente professor Fabio Gallina.



“L'amore nel donare”, autore Diego Moretti

### Intervista a Sabrina Iannozzi, referente Sezioni Soci Coop Centro Italia

## «Buon Fine: nuova vita alla merce invenduta»

**Anche i supermercati** promuovono politiche antispreco virtuose che educano il cliente a fare piccoli gesti per non sprecare, aiutare l'ambiente e le persone in difficoltà. Abbiamo intervistato Sabrina Iannozzi che ci ha parlato di come la sua azienda si occupa dei prodotti invendibili perché vicini alla scadenza o in confezioni non integre. La Coop dal 2015 ha elaborato un progetto chiamato “Buon Fine” che prevede una fase di sensibilizzazione sull'importanza della

lotta allo spreco alimentare e la messa in vendita di prodotti con piccoli difetti o in prossimità di scadenza, ad un prezzo scontato. Successivamente, sempre prima della scadenza, questi prodotti, ancora buoni e commestibili dal punto di vista igienico-sanitario, vengono donati ad associazioni di solidarietà ed onlus, con cui sono attivate convenzioni. Nel 2024 la Coop ha donato alle associazioni con cui collabora 210.494,37 kg di prodotti. Un'altra possibilità per il cliente di acquistare

prodotti a basso prezzo e vicini alla scadenza è comprare una box con l'app “Too Good To Go”: al costo di 3,99 euro si acquistano alimenti che hanno un valore nettamente superiore. La Coop infine organizza tre tipi di collette, in collaborazione con enti e associazioni del territorio: la colletta alimentare, una colletta culturale che raccoglie libri nuovi da donare a comunità e una che chiede ai soci e ai clienti di acquistare materiale scolastico: una mano tesa verso chi ha bisogno.

