

“Buon Fine”, da 20 anni modello di solidarietà e inclusione sociale

Pubblicato: Martedì 4 Febbraio 2025



Ogni giorno, la grande distribuzione si trova a dover gestire ingenti quantità di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili, ma che, a causa di scadenze imminenti o confezioni leggermente danneggiate, non possono essere rimessi in vendita. **Grazie al progetto “Buon Fine” di Coop Lombardia**, solo nel 2024 sono state recuperate **1.800 tonnellate di cibo**, destinate a numerose associazioni no profit attive sul territorio, spesso nelle immediate vicinanze dei punti vendita.

In occasione del **ventesimo anniversario dell’iniziativa** e della **Giornata Internazionale contro lo Spreco Alimentare**, che si celebra il **5 febbraio**, Coop Lombardia ha promosso un evento speciale al **Barrio’s Live di Milano**, occasione per riflettere sul tema dello spreco e della solidarietà con ospiti d’eccezione.

Il bilancio del progetto è estremamente positivo: **oltre 75 milioni di euro di prodotti donati e 25,5 milioni di pasti distribuiti a persone in difficoltà**. «Questo risultato dimostra il valore di un’iniziativa che, nel tempo, ha saputo ampliare il proprio impatto – spiega **Alfredo De Bellis**, presidente di Coop Lombardia – includendo nella donazione non solo cibo confezionato, ma anche prodotti freschi come carne, latticini, frutta e verdura».

Oltre a contrastare lo spreco alimentare, il progetto ha un forte valore sociale e ambientale, dando vita a **due iniziative parallele**. La prima, **“Dona la spesa”**, permette ai clienti di acquistare alimenti da

donare direttamente fuori dai supermercati Coop Lombardia, garantendo un sostegno continuativo alle persone in difficoltà. La seconda, **“Mangiami subito”**, consente di acquistare prodotti prossimi alla scadenza a prezzi fortemente ridotti, riducendo gli sprechi e incentivando un consumo consapevole.

Dal 2004, **“Buon Fine”** ha costruito una rete di collaborazione che coinvolge **oltre 120 tra cooperative, enti del terzo settore e istituzioni**, dimostrando come la sinergia tra pubblico e privato possa generare un impatto concreto sul territorio. **Il vicesindaco di Milano, Anna Scavuzzo**, sottolinea l'importanza del progetto nel quadro della **food policy** cittadina, evidenziando il suo valore non solo nella redistribuzione del cibo, ma anche nell'educazione alla sostenibilità.

L'iniziativa ha preceduto l'approvazione della **Legge Gadda (n.166/16)**, che ha semplificato le donazioni di eccedenze alimentari e farmaceutiche, favorendo una maggiore varietà di beni recuperabili e ampliando la platea di donatori. **Maria Chiara Gadda**, prima firmataria della legge, ricorda quanto sia fondamentale sensibilizzare cittadini e imprese affinché lo spreco diventi sempre più un'opportunità di aiuto concreto.

Il progetto non è solo una risposta all'emergenza alimentare, ma anche un modello che restituisce dignità alle persone. **Rossella Miccio, presidente di Emergency**, sottolinea come l'iniziativa vada oltre la semplice redistribuzione, creando un sistema di aiuto efficace e strutturato. **Luciano Gualzetti, direttore di Caritas Ambrosiana**, racconta come la collaborazione con Coop Lombardia abbia reso possibile sostenere mense, empori solidali e strutture di accoglienza, permettendo di offrire pasti senza costi aggiuntivi.

Anche per **Paolo Ferrara, direttore generale di Terre des Hommes**, **“Buon Fine”** è un modello virtuoso basato sull'ascolto delle reali esigenze delle comunità. Solo attraverso una rete solida tra istituzioni, aziende e terzo settore è possibile garantire la continuità di progetti come questo, trasformandoli in strumenti concreti di supporto e inclusione sociale.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it