

La SIMeVeP alla presentazione del progetto Harvest

✘ Accordo Kfc – Banco Alimentare

Luigi Gandolfi, medico veterinario dell'Ats Milano ha partecipato in rappresentanza di SIMeVeP alla presentazione primo progetto in Italia per il recupero delle eccedenze alimentari da un fast food.

Il progetto "Harvest" è stato realizzato in collaborazione con il Banco Alimentare e vede coinvolto il ristorante KFC di Arese, e presto vedrà partecipare anche il ristorante KFC all'interno del Bicocca Village a Milano. "Il progetto – spiega Corrado Cagnola amministratore delegato KFC Italia – ci permette di donare il cibo che non viene venduto, quindi le nostre eccedenze di produzione alimentare, a chi oggi soffre la fame e ha invece bisogno di questo cibo. Abbiamo realizzato questo progetto in partnership con il Banco Alimentare, che è l'interlocutore oggi migliore sul territorio, e che ci possa garantire il processo giusto e che il cibo arrivi dove veramente serve a chi ne ha bisogno".

A livello mondiale il progetto "Harvest" di KFC ha consentito di donare dal 1992 oltre 76 milioni di pasti, coinvolgendo più di 3.000 organizzazioni non profit.

Tutte le fasi di valorizzazione del pollo fritto in eccedenza – dalla raccolta al confezionamento, fino alla consegna al Banco Alimentare – vengono svolte seguendo una procedura estremamente rigorosa, controllata dall'ATS, per garantire a chi lo riceverà un prodotto sicuro.

'Un buon esempio di collaborazione tra imprese, associazioni e professionisti per il recupero delle eccedenze' ha commentato il Presidente SIMeVeP, Antonio Sorice.

Leggi anche:

[Il pollo fritto entra nel menù del Banco Alimentare](#)