# Il ristorante KFC di Viterbo dona il pollo in eccedenza a strutture caritative

kfc-box-meal-zinger-05768b6f

KFC è la prima azienda della ristorazione veloce in Italia a intraprendere un'iniziativa di recupero e donazione delle eccedenze alimentari. È il progetto Harvest di KFC, che si inserisce nel percorso indicato dalla legge Gadda 166 del 2016 ed è realizzato in partnership con la Fondazione Banco Alimentare. Fra i protagonisti il ristorante KFC di Viterbo che, attraverso il Banco Alimentare del Lazio, dona il pollo fritto in eccedenza alla Caritas della parrocchia San Michele Arcangelo a Caprarola e all'Associazione di Volontariato Caritas Don Alceste Grandori di Viterbo.

**Daniel Pagnoni**, che gestisce in franchising il ristorante KFC di Viterbo, ha espresso il suo orgoglio e la sua felicità nel poter contribuire ad aiutare chi ne ha bisogno attraverso questo progetto: *"La riduzione dello spreco è un bel messaggio per tutti noi, forse l'occasione per riflettere su quanto cibo gettiamo inutilmente, cibo che potrebbe essere invece semplicemente condiviso con chi è meno fortunato"* afferma. E **Monica Napoli**, direttrice del ristorante KFC di Viterbo, aggiunge: *"Siamo tutti consapevoli di quanto sia importante aiutare chi è meno fortunato di noi. È per questo che sono entusiasta e felice di far parte, con il mio ristorante e tutto lo staff del KFC di Viterbo del progetto Harvest! Essere in prima linea nell'azione di recupero, raccolta e distribuzione delle nostre eccedenze alimentari, con le quali tendere una mano a tutte le persone che per un periodo si trovano in difficoltà, significa poter aiutare in maniera tangibile la nostra comunità. Un'occasione unica, che ci rende orgogliosi".*

Il progetto Harvest è partito in Italia nell'ottobre 2017 e, al luglio 2019, coinvolge 12 locali dei 37 presenti sul territorio italiano e 14 organizzazioni caritative alle quali sono stati donati 14.000 pasti. *"Siamo orgogliosi di realizzare il progetto Harvest nel nostro Paese con un partner autorevole come la Fondazione Banco Alimentare che ci consente di collegarci in modo capillare con le organizzazioni di assistenza sul territorio* – aggiunge **Corrado Cagnola**, amministratore delegato di KFC Italia – *Ci auguriamo che il nostro pollo fritto possa non solo contribuire a nutrire chi ne ha bisogno con un cibo*

*gustoso e di importante contenuto proteico, ma che possa anche portare a coloro che lo ricevono un senso di festa e un po' di allegria, come è nello spirito del nostro marchio e del nostro prodotto".*



**UN AIUTO CONCRETO PER LE PERSONE IN DIFFICOLTÀ SUL TERRITORIO**

Le donazioni del locale KFC di Viterbo sono destinate a due differenti organizzazioni che si occupano di persone in difficoltà. La parrocchia di San Michele Arcangelo a Caprarola gestisce una piccola mensa per persone sole e con difficoltà economiche che trovano presso la Caritas un ambiente accogliente e la possibilità di un pasto caldo. *"Di solito sono persone che venute via da Roma perché sfrattate o impossibilitate a vivere nella grande città, si sono rifugiate nel nostro ambiente trovando case a basso prezzo in affitto* – spiega **Don Camillo Ricci**, parroco di San Michele Arcangelo - *Non hanno un lavoro e vivono con una minima pensione sociale. Venire alla mensa Caritas è per loro una bella opportunità. La mensa va avanti con donazioni e aiuti da parte delle persone della comunità cristiana. È di grandissimo aiuto la donazione di pollo fritto che ogni settimana al venerdì abbiamo la possibilità di ritirare dal ristorante KFC di Viterbo. Il pollo è davvero gradito come sapore e qualità, apprezzato dagli ospiti della mensa. Il progetto Harvest di KFC col Banco Alimentare del Lazio è anche un esempio importante per altri operatori della ristorazione, per non sprecare il cibo mentre c'è tanta gente che non ha di che mangiare".*

La seconda mensa a cui vengono donati i prodotti in eccedenza del ristorante KFC di Viterbo è quella gestita dall'Associazione di Volontariato Caritas Don Alceste Grandori di Viterbo. Il referente, **Aldo Piermattei**, afferma: *"La nostra mensa è operativa dall'ottobre del 1995 e apre la sua porta per il pranzo tutti i giorni della settimana grazie all'impegno e alla generosità di un considerevole numero di volontari che si alternano nella varie giornate. Lo scorso anno sono stati distribuiti oltre 22.000 pasti. Grazie alla collaborazione con il Banco Alimentare e KFC ogni martedì mattina ritiriamo dalle 40 alle*

*60 porzioni di pollo, già cotto e pronto per la distribuzione ai nostri ospiti che apprezzano la novità e la disponibilità di un prodotto appetitoso. E' un gesto di grande responsabilità e generosità che permette di recuperare e utilizzare al meglio prodotti che altrimenti andrebbero sprecati".*

**UN PROGETTO MONDIALE DAL 1992**

Nel mondo sono circa 800 milioni le persone che soffrono la fame e ogni anno si spreca un terzo del cibo prodotto a livello globale: un quarto del cibo sprecato basterebbe a sfamare tutti coloro che ne hanno bisogno. Harvest è un progetto che Yum! Brands Inc. ha lanciato a livello mondiale nel 1992 e al quale KFC ha aderito nel 1999, recuperando e donando fino ad ora oltre 78 milioni di pasti e coinvolgendo oltre 2.700 organizzazioni non profit in 20 Paesi.

**COME FUNZIONA?**

Harvest è un sistema semplice e molto rigoroso. Il pollo fritto di KFC che non viene venduto nell'arco della giornata viene raccolto in appositi sacchetti ad uso alimentare ed etichettato con le informazioni relative a quantità, tipologia del prodotto e data di scadenza. Il pollo così confezionato viene quindi congelato e conservato nelle celle negative all'interno del ristorante, fino al ritiro da parte del Banco Alimentare che provvede a trasportarlo, in apposite borse termiche, e a consegnarlo alla struttura destinataria della donazione sul territorio. Il pollo viene poi distribuito ancora congelato e confezionato alle persone assistite dalle organizzazioni caritative oppure riutilizzato dalle strutture stesse per preparare i pasti nelle loro mense.