

La sperimentazione avviata in otto istituti con il Banco Alimentare sarà ora estesa a altre realtà

Dalle mense scolastiche pranzi ai poveri

Il Comune destina le rimanenze dei pasti alle associazioni per i bisognosi

TERESA MONESTIROLI

NIENTE più sprechi nelle mense scolastiche. Niente frutta abbandonata sui tavoli o pane intatto che finisce in pattumiera. Tutti gli alimenti integri (e trasportabili nel rispetto delle regole igieniche dell'Asl) che i bambini delle scuole milanesi avanzeranno, d'ora in poi saranno consegnati alle associazioni, che ogni giorno assistono e danno da mangiare ai migliaia di bisognosi della città.

Dopo una sperimentazione con l'aiuto del Banco Alimentare in otto scuole dove in due mesi sono state raccolte 2 tonnellate di pane e 1.700 chili di frutta, ora l'assessore all'Educazione

Bruno Simini e la Milano Ristorazione Spa, responsabile della refezione scolastica, sono pronti ad allargare il progetto a tutte le scuole interessate e a tutti gli enti che distribuiscono alimenti ai poveri. Già nelle prossime settimane verranno inserite nel circuito altre 10 scuole. «Non è solo un'opera di bene, ma anche l'occasione educativa per insegnare ai bambini l'importanza del cibo e della solidarietà» spiega l'assessore Bruno Simini.

Il progetto di sperimentazione è partito dopo che il consiglio comunale, lo scorso luglio, aveva recepito a maggioranza la legge nazionale del Buon Samaritano del 2003 che permette alle organizzazioni che operano a fini di solidarietà sociale, di recuperare gli alimenti avanzati nelle

mense pubbliche e private per distribuirli ai bisognosi. Immediatamente Simini e Milano Ristorazione si erano attivati per organizzare insieme con il Banco Alimentare il ritiro del cibo avanzato nelle scuole. «Ogni

giorno circa il 20 per cento degli alimenti non viene consumato — spiega Mauro Bianchi di Milano Ristorazione —. Di questo 20 per cento, tutto quello che può essere recuperato rispettando le norme igienico-sanitarie dell'Asl, viene consegnato ai volontari del Banco Alimentare». Gli stessi volontari a loro volta lo distri-

buiscono entro un'ora alla mensa della Fondazione Fratelli di San Francesco e alla mensa del Centro Franciscano Maria della Passione, che ogni giorno distribuiscono quasi duemila pasti.

«È un obbligo morale di tutti noi aiutare i bisognosi — spiega Simini —. Non possiamo venire meno dal fornire un pasto completo ai bambini, ma è anche

giusto che quello che avanza, venga offerto a chi ha bisogno. Ora è partito il progetto con il Banco Alimentare, ma siamo pronti a colla-

borare con altri enti benefici». Al progetto "Siticibo" partecipano anche la società di ristorazione Gemeaz Cusin (in due mesi ha distribuito 900 primi e 400 secondi) e da una settimana anche l'Hotel Principe di Savoia, che offrono i loro avanzi alla Fondazione Casa del Giovane La Maddonna e al Progetto Arca.

Simini: "Così evitiamo gli sprechi e cerchiamo di aiutare chi è in difficoltà"



IL BILANCIO

In due mesi in otto scuole sono state raccolte due tonnellate di pane e 1.700 chili di frutta, destinati ai bisognosi

