

Al via la raccolta di cibi freschi dalle mense. Ci pensa il Banco Alimentare

Buon Samaritano a Milano

Dopo il via di Roma, è partita ufficialmente anche a Milano l'applicazione della legge del Buon Samaritano, quella che consente di raccogliere e donare ai poveri non solo cibi conservati, ma anche freschi provenienti da mense scolastiche, aziendali e ristoranti. È nato così il progetto Siticibo, un nome che fa pensare a city (città) e agli alimenti. A Milano la sperimentazione è iniziata a dicembre e ha visto tra i protagonisti Milano Ristorazione, la spa del Comune che si occupa della refezione scolastica, e la Gemeaz Cusin per le mense aziendali. Da poche settimane c'è anche l'Hotel Principe di Savoia, che dona i prodotti da forno del breakfast. «Abbiamo costruito un modello a disposizione di tutti», ha detto Marco Lucchini, direttore del Banco Alimentare. «Il recupero delle eccedenze per donarlo a chi ha bisogno è un dovere morale», ha commentato l'assessore comunale all'Educazione, Bruno Simini, che punta ad aumentare il numero delle scuole coinvolte e degli enti beneficiari. La raccolta delle eccedenze alimentari delle mense scolastiche ha anche un valore educativo. Il pane e la frutta che i piccoli delle otto scuole elementari e medie interessate alla sperimentazione non mangiano è stato destinato a Siticibo: tra dicembre e gennaio, 2.100 kg di frutta e 1.774 kg di pane. «Si cercano sempre delle frasi per invitare i bambini a non sprecare il cibo: con questa operazione si può dire "Se non ti piace non sciuparlo perché lo diamo a chi ha bisogno"», ha commentato il presidente di Milano Ristorazione, Ivan Dragoni. Le eccedenze sono state destinate alla mensa della Fondazione Fratelli di San Francesco, a quella del centro francescano Maria della Passione, alla Fondazione Casa del Giovane La Madonnina e al Progetto Arca. (A.Ne.)

