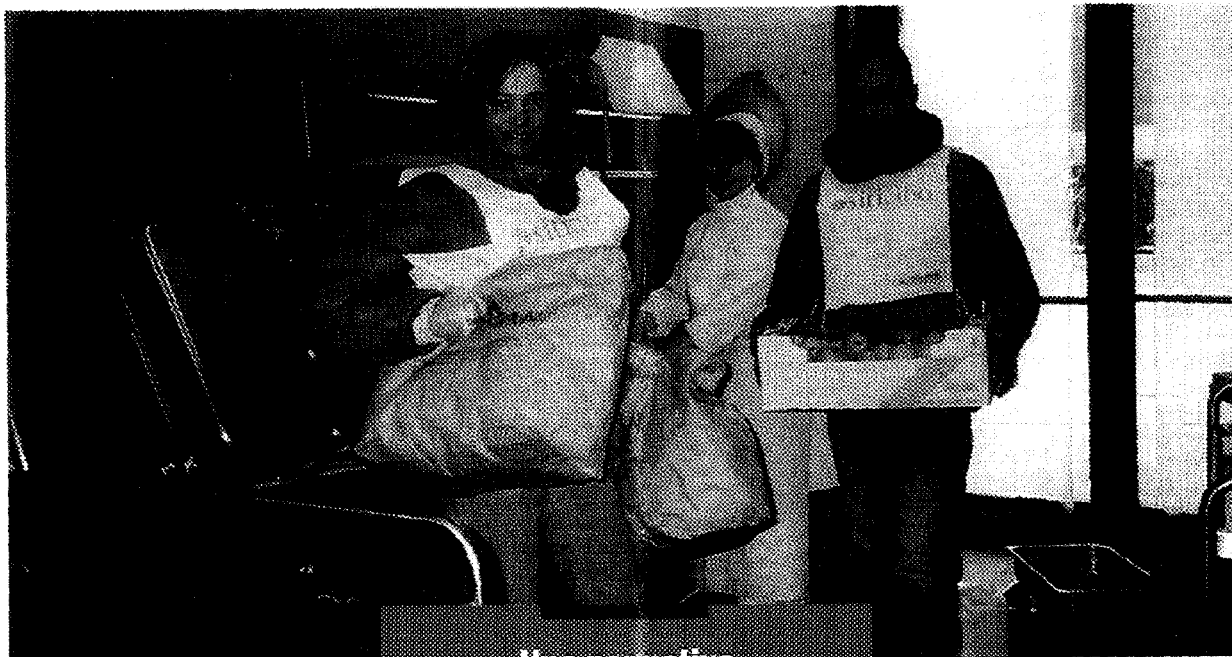


LEGGI DEL BUON SAMARITANO.....

# IL CIBO DELLA SOLIDARIETÀ



**Una normativa  
che apre canali ufficiali alla  
donazione di alimenti**

**T**anto tuonò, che piove. Un provvedimento invocato e caparbiamente inseguito per anni, è diventato legge con l'entrata in vigore della 155/2003 - meglio conosciuta come legge del Buon Samaritano - approvata dal parlamento italiano, primo in Europa, nel luglio scorso. La normativa, che si propone di risolvere un problema di carattere burocratico e sanitario al tempo stesso, permette alle organizzazioni che operano ai fini di solidarietà sociale, riconosciute come Onlus, di recuperare alimenti rimasti invenduti o non consumati nel circuito della ristorazione (mense aziendali e scolastiche, supermercati, ristoranti, etc.) e di distribuirli ai bisognosi. Va ricordato che ogni anno, ingenti quantità di cibi pronti al consumo e provenienti dai vari canali ristorativi, pur essendo an-

cora commestibili, finiscono direttamente in pattumiera, con un notevole danno ambientale, etico ed economico, stimabile intorno ai 130 milioni di euro. Il disegno di legge semplifica il recupero dei prodotti alimentari, equiparando le Onlus al consumatore finale, e può fare sicuramente da volano sulle donazioni, incoraggiando interventi. Il decreto, coerentemente con la normativa vigente che regola la figura del consumatore finale, solleva le predette associazioni umanitarie da tutti quegli adempimenti burocratici che, per la rigidità delle norme, hanno reso per il passato complessa ogni attività di assistenza agli indigenti. Le origini di

un modello di riferimento si ritrovano oltre oceano. Il 1° ottobre 1996 il presidente americano Bill Clinton firmava la legge detta appunto del Buon Samaritano ("Good Samaritan Food Donation Act") per implementare l'offerta di generi alimentari e di prodotti di drogheria alle associazioni non profit che si occupavano di distribuirli a gente in stato di bisogno. La legge stimola forme di partecipazione, sollevando il donatore da responsabilità civili e penali, limitate a un livello di grave negligenza o di una cattiva condotta intenzionale. La normativa di casa nostra, da tutti lodata e condivisa sotto il profilo morale e del risparmio, già spin-

ge molti Comuni a sollecitare sistemi logistici integrati e iniziative mirate al recupero di elementi di pasto non somministrati, per indirizzarli come previsto dal citato decreto. Si è comunque, ancora lontani da un'attività diffusa, più che altro impegnati in una fase programmatica di studio, con qualche caso più avanzato di sperimentazione in atto, e molti alla finestra. Soprattutto perché si evidenziano, a freno, pareri non allineati in merito alla legge, per come formulata.

## Pareri diversi

Secondo alcuni, essa appare lacunosa e persino pericolosa in se stessa. A loro dire, andrebbero fatte quantomeno alcune, sia pure modeste, deroghe cautelative (che potrebbero essere compito delle Asl) per garantire

## LEGGE DEL BUON SAMARITANO.....

il consumatore ultimo sulla messa in sicurezza del cibo. Non è pensabile, affermano, di doversi fidare esclusivamente della volontà e delle misure autonomamente e liberamente adottate dai singoli. Più garantistica sarebbe una metodologia di processi ufficiale, espressa nello stesso disegno legislativo, omogenea e obbligatoriamente di tutti, con precisi disciplinari da rispettare, che normino chiaramente le procedure.

### A contrattare

Per altri, invece, (anche se non contrari a eventuali vincoli di sicurezza imposti dalla legge), la "ratio" della normativa è soprattutto quella di semplificare, e di autorensabilizzare i soggetti nella messa a punto dei protocolli cui ispirarsi nei loro progetti. Una responsabilità da dividere fra chi dona e le organizzazioni che ricevono, nel rispetto di regole insieme concordate. Una legge del Buon Samaritano che facilita, senza creare situazioni di

anarchia ove tutto è lecito. Al termine della filiera, ci sono spesso persone immunodepresse, che richiedono attenzioni certamente ancora maggiori di quelle rivolte normalmente a un consumatore abituale. Le Onlus operano in situazioni di emergenza, abbastanza complicate, da dipanare velocemente: e ci vuole scrupolosità moltiplicata proprio perché certe procedure non sono insite nella legge. La sensibilizzazione attiva e partecipata a programmi di solidarietà di questo tipo, con un intervento a costo zero, già la si poteva rintracciare già due anni orsono, (quindi in grande anticipo rispetto all'entrata in vigore della 155/2003.) Si trattava dell'iniziativa del Settore Logistica Sociale del Comune di Brescia, in collaborazione con la Cooperativa Cauto - una Onlus - e **Gemeaz Cusin**: un'azione di recupero dei pasti non somministrati nelle scuole cittadine, affidate per il servizio di refezione, alla divisione ristorazione del gruppo milanese,

e "trasferiti" a mense per non abbienti. Il tutto governato, nelle procedure, da un manuale di autocontrollo appositamente redatto, avallato dalla Asl locale, e imposto espressamente dal Comune. Un programma partito bene e felicemente decollato, tuttora in corso.

### Ieri e oggi

Ecco perché non stupisce il fatto di ritrovare oggi Gemeaz Cusin fra gli interpreti di quello che si può definire il più avanzato e maturo dei test operativi partiti dopo la promulgazione della legge. Parliamo di **Siticibo**, un progetto nato all'ombra della Madonnina, in seno alla **Fondazione Banco Alimentare**, che è stata uno dei promotori in Italia delle leggi del Buon Samaritano; una Onlus che opera su scala nazionale nella lotta agli sprechi e alla fame. Il test, che ha oramai completato una prima fase consolidata di sperimentazione, iniziata circa tre mesi fa, ha coinvolto all'avvio, come primi donatori, Gemeaz Cusin e **Milano Ristorazione S.p.A.**: il progetto ha preso in considerazione alcune mense aziendali del capoluogo gestite appunto dalla società che fa capo al gruppo Accor, e un campione di scuole cittadine. Nelle mense, ci si è indirizzati al recupero di piatti pronti al consumo, cibi cucinati (primi, secondi e contorni); nelle refezioni, si è andati raccogliendo pane, frutta fresca, dessert e succhi di frutta in confezione Tetrapack. Di recente, si è aggiunto anche l'Hotel Principe di Savoia, a fornire pane. La filosofia di Gemeaz Cusin di offrire alla clientela una grande varietà di scelta fino

all'ultimo minuto della distribuzione dei pasti, ha trovato in Siticibo la soluzione ideale per convogliare a buon fine significativi volumi di cibo non consumato. L'obiettivo è ora quello di estendere il recupero, con gradualità, alle oltre 850 attività di ristorazione che la società gestisce lungo lo Stivale; per Milano Ristorazione, il traguardo è quello di coinvolgere nella raccolta di alimenti tutte le scuole della metropoli lombarda. Gemeaz Cusin ha sostenuto Siticibo fin dal suo start-up, definendo le procedure di sicurezza alimentare e contribuendo a determinare gli aspetti logistico-organizzativi del progetto, nonché collaborando alla formazione del personale addetto, costituito in massima parte da volontari. La sua azione ha fatto da leva trainante anche su Milano Ristorazione stessa, incentivandone l'intervento.

### Le deduzioni

Il test approfondito è valso a verificare l'efficienza operativa di Siticibo e a dimostrare la possibilità di utili sforzi coordinati di solidarietà sociale. Per ora, un limite a una crescita generale sul territorio, ad ampio raggio, è rappresentato dall'incertezza a muoversi di alcuni operatori della ristorazione, anche se gli enti comunali in primis, sollecitano iniziative, alla luce della legge specifica "dedicata". C'è comunque da attendersi del nuovo, anche da altre piazze importanti: come, ad esempio, Bologna e Torino, centri storicamente all'avanguardia nell'ambito della ristorazione collettiva.

**Vittorio Bertolini**

