



è impegnatissima per la tesi, ma non rinuncia ad aiutare chi ne ha bisogno. Irina, 24 anni, racconta la sua giornata fra le ricerche per una laurea in scienze della comunicazione in arrivo e la distribuzione di cibo agli enti di assistenza sociale

di benedetta verrini
servizio fotografico
di andrea boccaletti

rina adora Elliot Erwitt. Nella sua camera ha molte di quelle splendide fotografie in bianco e nero, pervase da un'eleganza senza tempo. «Mi piacerebbe poter organizzare mostre ed eventi culturali sulla fotografia», spiega. «È un settore in grande espansione in Italia». Ha mille progetti. Irina Marazzi, come tanti altri suoi coetanei: 24 anni, nata e vissuta a Milano, a un passo dalla laurea in Scienze della comunicazione allo Iulm. «Farò la tesi in Economia culturale e dell'arte, dedicata all'offerta culturale in Italia», spiega, ammettendo che sull'argomento avrà il suo bel da fare. Eppure, nella vita di Irina non c'è solo questo. C'è anche una mezza giornata alla settimana tra i volontari di Siticibo, a raccogliere cibi avanzati nelle mense, per andare a distribuirli con un furgoncino a chi ne ha bisogno.

Come hai incontrato Siticibo?

È successo nel dicembre scorso. Grazie all'impegno della Fondazione Banco alimentare, a Milano è partito questo progetto sperimentale che permette di raccogliere cibo già cotto e non

consumato nelle varie mense scolastiche e aziendali, e di ridistribuirlo a persone che ne hanno bisogno: indigenti, case famiglia, comunità d'accoglienza. Così, quando ho sentito che cercavano volontari per mettere in piedi questa rete mi sono fatta coinvolgere.

Qual è stata la motivazione maggiore?

Volevo sfruttare questa fase della mia vita in cui ho molto tempo libero. Far sì che qualche ora spesa in volontariato si trasformasse in un'esperienza speciale, come è speciale questo momento di passaggio tra la vita da studente, i divertimenti, i progetti e il lavoro futuro.

Allora, spiegaci come funziona...

Un giorno alla settimana, verso le 13.30, mi viene a prendere Ilij, un signore albanese che guida il furgoncino. Battiamo nove scuole nella zona est della città. Le bidelle ormai sono diventate bravissime: ci preparano i sacchetti con la frutta e il pane avanzato, perché nelle scuole, a differenza che nelle aziende, sono gli unici alimenti recuperabili. Noi dobbiamo soltanto pesare tutto, compilare una bolla e ripartire.

E dove andate?

In alcune associazioni dello stesso



CIBO PER LA GENTE. Siticibo è un progetto per recuperare il cibo in eccesso da centri di ristorazione come le mense aziendali, per donarlo a chi ne ha bisogno. Si rivolge agli enti caritativi che distribuiscono pasti a persone in difficoltà. È frutto della collaborazione tra Cecilia Canepa e Fondazione Banco alimentare, copromotori della legge del Buon Samaritano (n. 155, 16 luglio

INCONTRI



tavola di gente che ne ha bisogno.
Ti è servito a cambiare stile di vita?
Dal punto di vista dello spreco, la mia famiglia mi ha sempre educata a non buttare le cose che potevano ancora servire. Sotto il profilo umano, però, l'incontro con altri volontari, soprattutto quelli delle realtà del disagio, mi ha fatto scoprire quante persone belle e impegnate lavorano ogni giorno.
Pensi di proseguire?
Certamente. Ormai per me il giro per Siticibo è un appuntamento fisso, e non mi occupa che poche ore la settimana. Più che altro, sto cercando di fare promozione tra i miei amici, perché la rete dei volontari diventi sempre più forte e il modello possa decollare anche in molte altre città d'Italia. ■

IL PROGETTO «UNIVERSITARI=VOLONTARI» È UN'INIZIATIVA DELL'OSSERVATORIO NAZIONALE DEL VOLONTARIATO PRESSO IL MINISTERO DEL WELFARE E DI CAMPUS PER PROMUOVERE L'IMPEGNO SOCIALE FRA I GIOVANI STUDENTI DELL'UNIVERSITÀ



quartiere. Consegniamo tutto, entro le 16 del pomeriggio, ai volontari e ai religiosi che si occupano dei poveri della città. È un aiuto enorme, copriamo tutto il loro fabbisogno settimanale.
È da dicembre che vivi questa esperienza. Quali sono le tue impressioni?
La primissima in assoluto, lo confesso, è stato un senso di stupore per l'incredibile spreco di cibo che facciamo. Chili su chili tra pane e frutta, per non parlare delle centinaia di porzioni di primi e secondi

che arrivano dalle mense aziendali... mi fa veramente male pensare che solo poco tempo fa tutto questo veniva buttato. Per questo motivo è molto gratificante essere parte di questo progetto: posso vedere subito i risultati del mio lavoro, posso consegnare nelle mani di una suora o di un volontario un carico di alimenti e sapere che quella sera stessa sarà sulla

2003). Nel primi sei mesi ha raccolto 5.716 chili di pane, e 6.408 di frutta (info: Segreteria Siticibo, c/o Fondazione Banco alimentare, tel. 02/67100410, e-mail Siticibo@bancoalimentare.it).