



COMUNICATO STAMPA

Prima iniziativa grazie alla legge del Buon Samaritano

SITICIBO: DALLE MENSE AZIENDALI E SCOLASTICHE

IL CIBO NON CONSUMATO ARRIVA OGNI GIORNO AI POVERI

Nel primo anno di attività distribuite 15.000 porzioni di piatti pronti, 17 tonnellate di frutta e 18 tonnellate di pane. Nel solo mese di novembre 2004 (mese tipico) Siticibo ha distribuito 2.259 porzioni di piatti pronti, più di 4 tonnellate di pane, quasi 4 tonnellate di frutta.

Partecipano 7 grandi mense, 44 refettori scolastici e un grande albergo: il cibo fresco e cucinato arriva a 5 mense per i poveri e a 10 centri di assistenza

Un progetto unico in Italia che punta a raddoppiare in Milano nel 2005 e a essere presente in altre città

Una ricerca dell'ISPO: il giudizio degli italiani sulla iniziativa

Milano, 1 febbraio 2005 - È stato oggi presentato a Milano **Siticibo, la prima attuazione concreta italiana della cosiddetta Legge del Buon Samaritano: una organizzazione che pertanto quotidianamente raccoglie il cibo fresco e cucinato non consumato nella ristorazione organizzata e lo fa pervenire, in assoluta sicurezza igienica, ai centri che distribuiscono aiuti alimentari ai poveri.**

All'incontro hanno partecipato Cecilia Canepa e Bianca Massarelli per Siticibo, Marco Lucchini (Direttore Generale Fondazione Banco Alimentare ONLUS), Michele Florio (Amministratore Delegato TNT) e Mario Ciaccia (Presidente di Sezione Onorario della Corte dei Conti).

Oggi Siticibo, dopo un test e un anno di progressivo sviluppo, è **già una realtà importante** partita da un'idea semplice: **recuperare il troppo per chi ha troppo poco**, in una situazione che vede crescere continuamente l'area dei bisogni primari.

LA NASCITA E L'ACCOGLIENZA A SITICIBO

Siticibo è un progetto sociale innovativo, nato nel dicembre 2003 dalla collaborazione tra Cecilia Canepa, Bianca Massarelli e la Fondazione Banco Alimentare ONLUS (organizzazione nata nel 1989 che raccoglie e distribuisce alimenti confezionati e in scatola ai bisognosi).

A tredici mesi di distanza il progetto Siticibo è diventato una **realtà pienamente funzionante e che ha avuto un immediato e crescente riscontro sia da parte dei donatori di cibo, sia da parte delle organizzazioni benefiche che distribuiscono pasti ai bisognosi.**

Una **indagine dell'ISPO** (Istituto per gli Studi sulla Pubblica Opinione diretto da Renato Mannheimer) documenta il **giudizio molto favorevole dell'opinione pubblica di tutta Italia sulla iniziativa** (v. allegato).

PERCHÉ SITICIBO

Nella città di Milano il numero delle persone in stato di indigenza è in crescita ed è stimato intorno alle 160.000 unità. In una città, che da sempre ha un'attenzione particolare nei riguardi dell'assistenza sociale, esistono ben 15 grandi mense per indigenti, oltre ad un alto numero di comunità di accoglienza.

L'attività di Siticibo consiste nel recupero della maggior quantità possibile di cibo cucinato e fresco che rimane inutilizzato nelle mense aziendali, nei refettori scolastici e negli hotel e che quotidianamente viene destinato allo smaltimento pur essendo in ottimo stato.

Siticibo raccoglie esclusivamente dalla ristorazione organizzata (e dunque tassativamente **non da privati**) tutti i **piatti cucinati ma non serviti** e inoltre la **frutta, la verdura, il pane, i dolci**. Tutti questi alimenti, **di ottima qualità e perfettamente integri**, sono recapitati, nel giro di poche ore, attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati, agli enti caritativi di distribuzione ai bisognosi.

Il recupero delle eccedenze di cibo cucinato e fresco costituisce una risorsa preziosa per sostenere gli enti destinatari che offrono pasti a persone in difficoltà e rappresenta un'opportunità per gli enti stessi di liberare risorse economiche destinabili a migliorare il servizio svolto.

IL PRESUPPOSTO LEGISLATIVO: LA LEGGE DEL BUON SAMARITANO

Cecilia Canepa e la Fondazione Banco Alimentare ONLUS sono stati i promotori di un'azione legislativa indispensabile all'avvio della iniziativa milanese e più in generale di tante simili iniziative che ci si augura possano vedere la luce in tutto il Paese. **Il Parlamento italiano, primo in Europa e secondo solo agli Stati Uniti, ha approvato a larga maggioranza la legge n. 155 del 2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"**, nota anche come **"legge del Buon Samaritano"**, che consente a tutte le ONLUS che operano a fini di solidarietà sociale di

recuperare gli alimenti rimasti invenduti nel circuito della ristorazione organizzata e della grande distribuzione e di donarli ai bisognosi.

Il modello americano, al quale Siticibo si ispira, è City Harvest, l'organizzazione attiva nella città di New York che dal 1982 recupera cibo dalla ristorazione e lo distribuisce agli enti caritativi che assistono persone indigenti.

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Uno dei punti di forza che caratterizza l'attività di Siticibo è **l'assoluto rigore nel rispetto delle procedure di raccolta e distribuzione del cibo e un'attenzione costante ai soggetti destinatari.**

Le procedure seguite da Siticibo sono chiare, semplici e di immediata applicazione per tutti, e **garantiscono l'igiene degli alimenti assicurandone l'integrità e l'appetibilità.**

Queste procedure, messe a punto anche grazie alle competenze professionali delle aziende donatrici, coinvolgono tutta la filiera: **il momento della raccolta, il trasporto, l'arrivo in tavola presso gli enti assistenziali.**

Le procedure sono state studiate con grande scrupolo - in particolare con la collaborazione dei partner Gemeaz Cusin e Milano Ristorazione - e tengono conto di due elementi fondamentali: da un lato l'elevata deperibilità e la brevità del ciclo di vita degli alimenti raccolti, dall'altra la vulnerabilità dei destinatari ultimi, persone che spesso vivono in situazioni precarie.

Infatti, per quanto riguarda il cibo cucinato, **Siticibo raccoglie solo alimenti sottoposti ad abbattimento di temperatura** (che deve essere inferiore a 4° C), **in applicazione delle norme e dei principi della catena del freddo.**

UNA FILIERA ECONOMICA COMPLETAMENTE GRATUITA

Nessun contributo per le attività svolte da Siticibo viene chiesto ai soggetti donatori, né agli enti beneficiari. I costi di gestione sono, infatti, a totale carico di Siticibo che vive del lavoro dei suoi volontari e dell'aiuto economico dei suoi sostenitori.

I RISULTATI RAGGIUNTI

Nei **tre mesi iniziali di attività** (1 dicembre 2003 – 31 dicembre 2004), Siticibo ha raccolto e distribuito:

15.000 porzioni di piatti pronti

17 tonnellate di frutta

18 tonnellate di pane

Nel solo **mese di novembre 2004** (mese che non risente delle variazioni stagionali e feriali delle aperture delle mense e dei refettori) Siticibo ha distribuito:

2.259 porzioni di piatti pronti

più di 4 tonnellate di pane

quasi 4 tonnellate di frutta (v. grafico allegato)

LA DONAZIONE, LA RACCOLTA E IL TRASPORTO DEL CIBO

Siticibo ha iniziato la sua missione sociale sperimentando la generosità di tre categorie di grandi donatori: **gestori di mense aziendali, gestori di mense scolastiche e hotel:**

– MENSE AZIENDALI

I punti di raccolta sono già saliti a 7: 2 grandi mense aziendali (Henkel, Banca Caboto) gestite da Gemeaz Cusin, 4 grandi mense aziendali (tutte del Gruppo Eni Agip) gestite da Onama, 1 mensa gestita da Pellegrini Ristorazione (RCS Mediagroup) che si è aggiunta proprio negli ultimi giorni. Da queste mense Siticibo riceve piatti pronti in eccedenza: **primi piatti, secondi piatti, contorni, verdure, frutta, dolci**

– MENSE SCOLASTICHE

I punti di raccolta coinvolti sono 44, situati nelle zone 1, 2, 3, 7 e 8 di Milano. Da queste mense Siticibo riceve **pane, frutta e dessert.** Si tratta di un contributo di grande importanza e che vede il coinvolgimento educativo degli insegnanti e delle scolaresche

– HOTEL

L'Hotel Principe di Savoia per primo ha risposto all'appello di Siticibo, che in questo albergo di eccellenza raccoglie tutte le eccedenze del breakfast: **pane, dolci, prodotti da forno in genere.**

Il trasporto degli alimenti raccolti avviene attraverso una efficiente rete di furgoni attrezzati: 2 di proprietà di Siticibo (entrambi donati), 2 furgoni in partnership con Rinaldi L'Espresso, 1 dei Fratelli di S. Francesco ONLUS e 1 della comunità Exodus ONLUS.

ENTI CARITATIVI BENEFICIARI

Ad oggi Siticibo contribuisce al sostegno delle attività di:

5 mense per poveri

- Mensa delle Suore Francescane Missionarie di Maria (via Ponzio 17)
- Mensa della Carità (via Canova 4)
- Mensa dei Fratelli di San Francesco (via Bertoni 3)
- Opera Pane di S. Antonio (piazza Velasquez 1)
- Suore Missionarie della Carità di Madre Teresa (via Forze Armate 379)

10 centri di assistenza e accoglienza

- Rifugio Amici Cuore Immacolato di Maria (via Sammartini 114)
- Progetto Arca (via S Giovanni alla Paglia 7)
- Casa di Marta e Maria (via Cipro 9)
- Fondazione Casa del Giovane La Madonnina (via Falck 28)
- La casa di Nazareth (via Salerio 51)
- Casa di Gastone (viale Monte Ceneri 1)
- Ce.A.S. Centro di Solidarietà Ambrosiana (via Marotta 8)
- Comunità Exodus (via Marotta 18)
- La Cascina ONLUS (via Fra' Cristoforo 6)
- Istituto Sacro Cuore (piazza Buonarroti)

IPARTNER SITICIBO

L'avvio del progetto nel dicembre 2003 è stato possibile grazie al sostegno di due aziende leader nella ristorazione: **Gemeaz Cusin** e **Milano Ristorazione** (la società del Comune di Milano che gestisce la ristorazione scolastica) le quali, oltre ad essere state le prime a donare cibo, hanno messo a disposizione di Siticibo le proprie competenze per la definizione delle procedure di sicurezza e trasporto del cibo e per la formazione del personale addetto.

Partnership importante è poi quella con **Rinaldi L'Espresso (Gruppo TNT Mail)** che, con il suo personale e i suoi furgoni, aiuta Siticibo nella raccolta quotidiana degli alimenti dai refettori scolastici e si adopera affinché il servizio possa svolgersi in tempi rapidi e su un territorio sempre più vasto.

Un ringraziamento speciale è rivolto ai sostenitori di Siticibo che hanno creduto nel progetto sin dalle sue origini:

- **Aletti Montano & Co.** per la donazione a Siticibo del primo furgone refrigerato con cui effettuare il ritiro e la consegna di cibo cotto
- **Europack** che ha donato i primi contenitori per alimenti
- **Famiglia Garrone (ERG)** per la donazione con cui è stato possibile coprire le spese di 1 anno di carburante per gli automezzi Siticibo
- **Fondazione Vodafone Italia** che negli anni 2003-2004 ha sostenuto le attività di Siticibo attraverso il progetto "Contro lo spreco, contro la fame", grazie al quale è stato possibile acquistare il primo furgone coibentato e le prime attrezzature necessarie alle attività operative e approntare i primi strumenti di comunicazione del progetto.

- **Lazard & Co.** per la donazione con cui è stato possibile acquistare i contenitori isotermitici e le attrezzature indispensabili per il trattamento degli alimenti cucinati
- **Studio Perani Mezzanotte & Partners** che ha offerto la propria consulenza professionale nelle varie fasi del progetto

Un riconoscimento particolare, infine, ai 18 volontari Siticibo per il prezioso aiuto nella raccolta quotidiana del cibo.

PROSPETTIVE PER IL 2005: RADDOPPIO A MILANO, APERTURA IN ALTRE CITTÀ

Siticibo punta per il 2005 ad un **notevole sviluppo della propria presenza, raddoppiando le attività a Milano ed estendendole ad altre città.** Ciò avverrà grazie alla **crescita delle proprie partnership,** consolidando quelle già in essere e aprendo nuovi contatti con aziende della ristorazione, tra cui quelle che svolgono **attività di catering,** canale dalle elevate potenzialità in una città come Milano ricca di eventi e manifestazioni.

In particolare, **Siticibo mira ad estendere la propria attività da 5 a 9 Zone di Milano, da 15 enti beneficiari a 35, da 44 refettori scolastici a 100 e da 7 mense aziendali e hotel a 15 mense aziendali, hotel a altri punti di raccolta.**

Per recuperare il troppo per chi ha troppo poco.

Siticibo desidera esprimere un particolare ringraziamento all'ISPO per l'indagine demoscopica e a Grandi Stazioni per la cortese ospitalità.

Per informazioni:

Siticibo
Giuliana Malaguti
T. 02 67100410
siticibo@bancoalimentare.it
www.siticibo.it

Moccagatta Pogliani & Associati
T. 02 8693806
segreteria@moccagatta.it