

Siticibo, la lotta intelligente allo spreco

DA MILANO **FILIPPO RIZZI**

Recuperare il cibo invenduto della ristorazione e offrirlo, come dei buoni samaritani, ai bisognosi della città. Il senso di questo gesto? Combattere la battaglia più difficile per la nostra società opulenta: la lotta agli sprechi.

Sono i risultati concreti ottenuti dall'associazione benefica *Siticibo*, a un anno esatto dalla promulgazione della legge 155, cosiddetta del Buon Samaritano. Il progetto nasce su ispirazione delle Fondazione Banco Alimentare. «Grazie a questo testo di legge – ha spiegato il sottosegretario al Welfare, Grazia Sestini – siamo riusciti a raggiungere più velocemente i più bisognosi e offrire loro un approvvigionamento alimentare, che altrimenti sarebbe andato disperso». Epicentro del progetto *Siticibo* è stata, non a caso Milano, la capitale del lavoro e del profitto ma anche della solidarietà.

Nel 2004 sono stati recuperati e distribuiti ai poveri 15mila porzioni delle mense scolastiche e aziendali, insieme con 17 tonnellate di frutta e 18 tonnellate di pane che altri-

menti sarebbero andati sprecati. Ma quale il valore aggiunto di questa legge nella lotta agli sprechi?

«La legge 155, fortemente voluta dalla nostra associazione – ha argomentato Cecilia Canepa, membro di *Siticibo* – consente di recuperare gli alimenti rimasti invenduti che, nel caso dell'abbattimento della temperatura e, con una rigorosa catena del freddo, portati alle strutture assistenziali».

A Milano, dove vivono circa 160 mila indigenti, l'obiettivo di quest'anno è quello di raddoppiare le iniziative a favore degli ultimi. «Non solo speriamo – osserva orgogliosa la Canepa – di raggiungere capillarmente nel futuro tutto l'hinterland milanese ed esportare il nostro modello, ad esempio, in città come Modena e Como».

Ma attorno alla macchina della solidarietà messa in moto da *Siticibo* ruotano tanti sponsor che sostengono questo progetto benefico: tra questi, la Gemenaz Cusin, Milano ristorazione e la Rinaldi L'Espresso. «Abbiamo messo a disposizione – ha sottolineato Michele Florio, amministratore delegato della Rinaldi L'Espresso Tnt – dei furgoni

per il trasporto soprattutto del pa-

ne e della frutta, offrendo con un piccolo gesto un grande servizio alle mense dei poveri». Una rete capillare di interventi, quella messa in piedi da *Siticibo* che ha permesso di contagiare in questa lotta agli sprechi oltre ai tradizionali punti di raccolta come le mense aziendali e scolastiche, anche santuari del lusso come l'hotel Principe di Savoia. «Tutte le eccedenze del breakfast di questo albergo: pane, dolci e prodotti da forno in genere, – ammette Bianca Massarelli, di *Siticibo* – raggiungono ogni giorno le mense dei poveri».

Per ora i punti di raccolta a Milano sono 44 ma l'obiettivo è quello di raggiungere, nel lungo termine, tutta la città. «Questa iniziativa – ha riflettuto infine padre Giampaolo di una mensa milanese – è un miracolo, perché ci ha permesso di risparmiare dei soldi, grazie soprattutto all'approvvigionamento gratuito di pane e verdura. Il vero scandalo, come direbbe madre Teresa di Calcutta, non è che ci siano i ricchi e i poveri, ma che venga buttata via la roba che non serve più ai ricchi e che potrebbe servire ai poveri».

